

# Con trappu in cantina

13 + 19 + 30  
SETTEMBRE 2024

Tre serate evento in cantina, tra visite,  
degustazioni e talk show multimediali con i più grandi autori italiani.

**CARTA  
CARBONE**



**PROSECCO DOC**  
ITALIAN GENIO



**PROSECCO DOC**  
ITALIAN GENIO

Prosecco DOC è un'eccellenza italiana, espressione di un territorio che si estende tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, ricco di tradizione e con un clima favorevole che regala all'uva Glera stile, equilibrio e un fascino contemporaneo.

Il Consorzio di Tutela protegge e promuove l'unicità di questo vino, bandiera nel mondo dello stile di vita italiano.

Negli ultimi anni il Prosecco DOC ha costruito i connotanti della sua storia e identità di marca sui legami unici con il suo territorio e le sue tradizioni e ha trovato un'espressione di valore nei settori dell'enogastronomia, dell'arte, della cultura, della storia, del cinema, del design e dello sport.

Leggerezza, briosità, profumi floreali e fruttati, armonia tra componente zuccherina e acida, raffinatezza gusto-olfattiva, moderata alcolicità. Fonte d'ispirazione per nuovi cocktail, dall'aperitivo al dolce, Prosecco DOC e Prosecco DOC Rosé sanno esaltare ogni tipo di piatto, dal più semplice al più elaborato. Conquista ogni palato ed è la compagnia più effervescente nei momenti di convivialità all'insegna del saper vivere.



**Cosa aspettarsi?**

**VISITA ALLA CANTINA**



**BRINDISI  
DEGUSTAZIONE**



**CONTRAPPUNTI IN CANTINA**



**FIRMACOPIE**

**CARTA  
CARBONE**

**CartaCarbone Festival** è ad oggi l'unico festival di letteratura autobiografica in Italia.

Patrocinato da Comune di Treviso, Provincia di Treviso, Regione Veneto, RetEventi Cultura Veneto, ha come scopo principale la diffusione e la promozione della cultura intesa come benessere sociale economico e produttivo del territorio tramite attività gratuite e di forte impatto culturale.

Il Festival si svolge in autunno – in questa edizione, da venerdì 25 a domenica 27 ottobre – e si proietta anche in tutto il resto dell'anno con una serie di iniziative articolate in eventi, incontri, conferenze e spettacoli, anche rivolti alle aziende.

Finora ha portato nella città di Treviso circa **1500 ospiti** – accolti da un nutrito gruppo di volontari – organizzando oltre **700 eventi a ingresso gratuito** per un pubblico stimato di oltre **140.000 utenti**.

Con  
trappu  
in  
cantina

**Contrappunti** è il nuovo format multimediale di **CartaCarbone** ideato per rendere immersivo ogni evento.

È un'esperienza che trasporta il pubblico in un continuo fluire di conversazioni, letture, racconti, musica, immagini, video e giochi alla scoperta di originali punti di vista e al fiorire di nuovi stimoli.

Protagonisti sono i più interessanti autori e autrici del panorama nazionale chiamati a condividere il palco per la prima volta e che, incalzati da un host alla conduzione, intraprendono viaggi inediti tra aneddoti personali, storie e riflessioni.

Il ritmo vivace, dinamico ed elegante e il mix di tecnologie a supporto rendono **Contrappunti** il modo più nuovo, spumeggiante e fresco per lasciarsi stregare dallo sterminato mondo della narrazione.

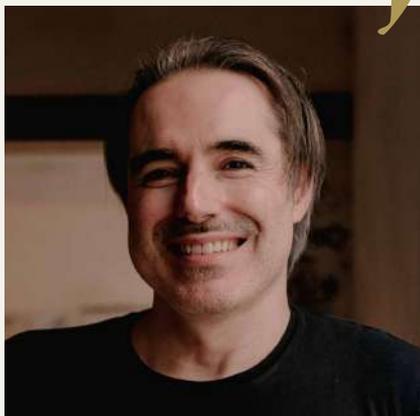


**LA PARTECIPAZIONE AGLI EVENTI È GRATUITA PREVIA PRENOTAZIONE TRAMITE EVENTBRITE.**  
Prenotazioni su [cartacarbone.eventbrite.com](https://www.cartacarbone.eventbrite.com)



# Matteo Bussola Alessandro Rivali Paola Tonussi

Contrappunti in Cantina  
Cantina Casa Paladin



**Matteo Bussola** (Verona, 1971) è fumettista, scrittore e conduttore radiofonico. Ha disegnato per tutte le principali case editrici di fumetti italiane ed estere. Autore di narrativa per Einaudi e di libri per ragazzi per Salani. Conduce la trasmissione radiofonica su Radio 24 con Federico Taddia, *Non mi capisci*. Tiene una rubrica settimanale su «F» dal titolo *Uno scrittore, una donna*.



**Alessandro Rivali** è nato a Genova nel 1977. I suoi libri di poesie sono *La riviera del sangue* (Mimesis 2005) e *La caduta di Bisanzio* (Jaca Book 2010). Ha pubblicato i libri intervista *Giampiero Neri. Un maestro in ombra* (Jaca Book 2010) e *Ritorno ai classici. Una conversazione con Giampiero Neri* (Ares 2020). Ha curato le lettere inedite di Eugenio Corti dal fronte russo (*Io ritornerò*, Ares 2015). *Ho cercato di scrivere Paradiso* (Mondadori 2018) raccoglie le conversazioni con Mary de Rachewiltz, la figlia di Ezra Pound. *Il mio nome nel vento* (Mondadori 2023) è il suo primo romanzo.



**Paola Tonussi** si occupa di letteratura britannica dell'800 e '900. Ha insegnato Inglese alle Superiori e Letteratura a contratto presso il Centro di Eccellenza di Ca' Foscari. Premio Vassalini dell'Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti (2013), finalista Comisso 2020 per la sezione biografia con *Emily Brontë* (Salerno 2019), scrive per riviste nazionali e inglesi. *Rupert Brooke, Lo splendore delle ombre* (Ares, 2024) è il primo volume italiano dedicato al poeta inglese.



**conduce:**  
**Federica Augusta Rossi**

**Federica Augusta Rossi**, giornalista pubblicista, collabora con *Il Giornale di Vicenza* e le riviste *Bassano News* e *La voce delle donne*. Cura interviste ad autori ed editori per il sito del Premio Giovanni Comisso e ha curato molte rassegne letterarie per la biblioteca civica di Bassano del Grappa. Ha pubblicato racconti in varie antologie ed è autrice di "Coraggiose inquietudini", reading sulle vite di Fernanda Pivano e Milena Milani. Presenta autori e personaggi per festival e rassegne letterarie.

**13 settembre 2024, ore 18:30**



# Tenuta Paladin



Cinque tenute.

Cinque storie di vigne e di vini cominciate dalla nostra famiglia nel 1962.

Un unico impegno per conseguire l'eccellenza attraverso scelte vitivinicole precise e rigorose, che valorizzano la naturalità dei territori e il carattere del prodotto maturato nell'attesa. Questa è CASA PALADIN, una casa con finestre spalancate su varie regioni del nostro Paese: dal Friuli al Veneto, dalla Lombardia alla Toscana. Terre d'Italia che regalano tesori enologici preziosi. Da coltivare con passione.

Dal 1962 la famiglia Paladin continua a crescere attraverso ricche esperienze, perseverando a coltivare i vitigni autoctoni della propria terra veneta con immutati rispetto e rigore, affinando vini preziosi nelle proprie cantine, prendendo dimora in mitici territori come il Chianti e il Franciacorta, per imparare i segreti dell'eccellenza.

Con oltre mezzo secolo di esperienza alle spalle, Casa Paladin persegue quotidianamente una missione ambiziosa: essere guidata dal principio di sostenibilità in ogni ambito in cui opera, attraverso il Progetto 4V Rispetto della

Vite, salvaguardia del Verde, produzione di Vino sostenibile e tutela della Vita: queste le azioni messe in atto ogni giorno per dare un contributo positivo al sistema che ci circonda, a partire dalla sfera produttiva, fino a raggiungere quella sociale. Nel 2021 Paladin e Bosco del Merlo hanno ottenuto la certificazione EQUALITAS, uno standard sul Vino Sostenibile riconosciuto a livello internazionale, che esamina 3 diversi ambiti aziendali: sociale, ambientale ed economico.

 Via Postumia, 12  
30020 – Annone Veneto (VE)





# Mario Tozzi Rossella Pretto Anna Lina Molteni

Contrappunti in Cantina  
Ville D'Arfanta (Serena Wines 1881)



Uno dei più grandi divulgatori scientifici italiani, noto per aver sviluppato progetti sulla comunicazione di temi ambientali di forte e spesso drammatica attualità, quali il risparmio energetico, il riciclaggio dei rifiuti, il risparmio idrico e la situazione ecologica del pianeta.

Divulgatore e conduttore RAI dal 1996, saggista, editorialista de *La Stampa*, **Mario Tozzi** racconta storie della Terra in monologhi e spettacoli dal vivo con cantautori e attori.



**Rossella Pretto** è poetessa, traduttrice e scrittrice. Ha pubblicato il poemetto *Nerotonia* (2020) e il diario di viaggio scozzese *La vita incauta* (2023), entrambi ispirati al Macbeth shakespeariano. Si è occupata del poeta Premio Nobel Seamus Heaney. Traduce la poetessa inglese Alice Oswald, di cui ha curato *Memorial* (2020) e *Nessuno* (2024). Nel centenario della pubblicazione, ha curato *La Terra desolata* di T.S. Eliot con la traduzione del nonno Elio Chinol (2022). Suoi articoli sono apparsi e appaiono su varie testate come «Alias-Il Manifesto», «Lottavo» e altri.



**Anna Lina Molteni** ha pubblicato numerosi romanzi, con particolare attenzione alle figure femminili e alla loro condizione nella storia.

Per MonteRosa edizioni ha pubblicato nel 2021 *L'Ombra dei Walser*, romanzo finalista al premio Rigoni Stern 2022. Nel 2004 ha pubblicato per Equitare *L'astuccio delle Ambre*; nel 2016 con Gianna Parri *Due donne e una bandiera* per il *Magazzino Storico Verbanese* e nel 2023 per Edizioni Florestano è uscito *Nient'altro che un nome*.



**conduce:**  
**Valentina Berengo**

**Valentina Berengo** è giornalista e divulgatrice letteraria, scrive di narrativa per il quotidiano *Il Foglio*, la rivista in rete *minima&moralia*, per il magazine online dell'Università di Padova *Il Bo Live*. Ha al suo attivo più di settecento tra presentazioni in libreria, online, ai festival e ai premi, interviste video o radio a scrittori italiani e stranieri. Collabora con il programma su RAI1 di Gigi Marzullo "Milleunlibro – Scrittori in TV". È nella giuria tecnica del Premio Letterario Internazionale "Latisana per il NordEst".

**19 settembre 2024, ore 18:30**



## Ville D'Arfanta (Serena Wines 1881)



Situata nel cuore del territorio del Prosecco, Serena Wines 1881 è un'azienda a conduzione familiare – guidata oggi dalla quinta generazione Luca Serena – che vanta una lunga storia ed una tradizione secolare nella produzione di vino.

Con sede a Conegliano (TV), Serena Wines 1881 produce oggi circa 27 milioni di bottiglie da 0,75 l (oltre a circa 7,5 milioni nel formato 0,20 l), con un export che pesa per circa il 56% del fatturato: numeri che la posizionano a tutti gli effetti tra i colossi del panorama vitivinicolo non solo coneglianese ma di tutto il Veneto, precisamente tra i primi cinque produttori di Prosecco DOC.

Oltre all'ampia e rinomata offerta di spumanti Prosecco DOC, Prosecco DOC Rosé e Prosecco DOCG, il catalogo di Serena Wines 1881 propone vini frizzanti ma anche vini fermi

bianchi e rossi che spaziano da varietà internazionali fino a vitigni della tradizione locale quali il raboso, con cui viene prodotto un rosato frizzante chiamato Rabosello®.

Serena Wines 1881 viene fondata nel 1881 dal nobile Pietro Serena con il nome “Cantine e distillerie Pietro Serena” e poi rinominata “Vinicola Serena”.

Il primo Prosecco Serena viene lanciato nel 1985, ma è a partire dal 1987 che l'azienda inizia a crescere esponenzialmente con il lancio del vino in fusto – soluzione innovativa e pratica, ma soprattutto ideale e più versatile per bar, ristoranti, hotel e servizi di catering – di cui diventa, ed è ancora oggi, leader di mercato e produttore di riferimento per il canale Ho.re.ca a livello nazionale e internazionale.

Il già crescente successo dell'azienda viene ulteriormente accelerato a partire dal 2004, con l'ingresso in azienda di Luca Serena: da qui comincia un intenso processo di internazionalizzazione a cui di lì a poco si affianca, anche conseguentemente alla nascita della DOC Prosecco nel 2009, un percorso di graduale riposizionamento e sviluppo della brand awareness aziendale – grazie anche alla creazione o acquisizione di nuovi marchi – che porterà ad un miglioramento del percepito e ad un ampliamento per una sempre maggiore valorizzazione dell'offerta dell'imbottigliato, in Italia e all'estero.

---

 Località Parè, 27/28  
31020 – Tarzo (TV)





# Domenico Iannacone Serena Perozzo Giancarlo Acerbi

Contrappunti in Cantina  
Tenuta Polvaro



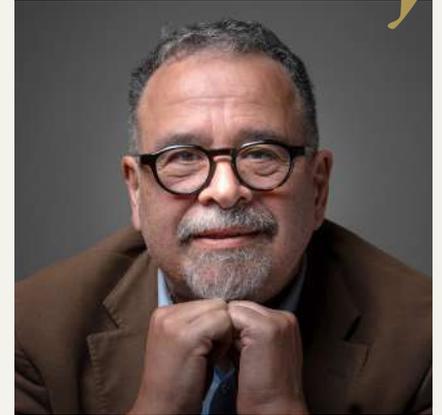
**Domenico Iannacone**, uno dei più noti giornalisti d'inchiesta nazionali, è stato inviato di punta di Ballarò e Presa diretta (RAI3), ha condotto, per sette edizioni, il programma *I dieci comandamenti* e dal 2019 è in onda con *Che ci faccio qui*, uno tra i programmi di approfondimento più seguiti di RAI3. Ha ricevuto moltissimi premi e riconoscimenti internazionali.

Il suo modo di raccontare trae ispirazione dalla migliore tradizione documentaristica italiana e si pone a metà strada tra cinema neorealista e racconto giornalistico del reale.



**Serena Perozzo** è nata nel 1984. Vive con il compagno, i due figli e un ormai anziano Maine Coon nella campagna trevigiana. Lavora come docente di Economia presso un istituto superiore di Treviso e, prima di intraprendere questa carriera, ha vissuto per molti anni a Milano dove si è laureata in Management Internazionale presso l'Università Bocconi, con tesi dal titolo *Can headquarters add value? A historical perspective*. Ha poi lavorato presso una nota casa discografica nell'organizzazione di concerti di artisti internazionali.

*Echi oltre le mura* è il suo romanzo d'esordio.



**Giancarlo Acerbi**, di professione medico veterinario, è stato sindaco di Valdagno per due mandati, dal 2014 al 2024, e vicepresidente della Provincia di Vicenza.

Toscano da parte di madre, ha sempre avuto un forte legame con il borgo dove è ambientato il romanzo e con i suoi abitanti, vecchi e nuovi; nel paese delle colline pisane ha trascorso diverse estati dell'infanzia e spesso ci torna con la famiglia e gli amici.

*Il vestito a fiori* è il suo primo romanzo.



**conduce:**  
**Federica Augusta Rossi**

**Federica Augusta Rossi**, giornalista pubblicista, collabora con *Il Giornale di Vicenza* e le riviste *Bassano News* e *La voce delle donne*. Cura interviste ad autori ed editori per il sito del Premio Giovanni Comisso e ha curato molte rassegne letterarie per la biblioteca civica di Bassano del Grappa. Ha pubblicato racconti in varie antologie ed è autrice di "Coraggiose inquietudini", reading sulle vite di Fernanda Pivano e Milena Milani. Presenta autori e personaggi per festival e rassegne letterarie.

**30 settembre 2024, ore 18:30**



# Tenuta Polvaro



## UN BORGO ANTICO, UNA VILLA SEICENTESCA, UNA BARCHESSA E UN'ENOTECA TRA I VIGNETI DEL VENETO ORIENTALE

Nella raffinata eleganza di un borgo seicentesco la storia incontra l'innovazione. Tenuta Polvaro, immersa nei verdi vigneti del Veneto Orientale, a pochi km da Venezia, custodisce il profondo legame con il territorio e valorizza una lunga tradizione vinicola. Un luogo dove scoprire, in una cornice esclusiva, le emozioni regalate dall'eccellenza di vini pregiati.

La storia della Tenuta Polvaro è profondamente legata a quella della Serenissima Repubblica di Venezia, proprietaria dell'immenso Bosco di Loncon, situato nel Veneto Orientale, ricco di querce e frassini destinati a diventare pregiato legname dell'Arsenale. Dopo la seconda metà del '600, il Doge Morosini si vide costretto a vendere parte del patrimonio pubblico e alcuni terreni vennero acquistati dalla nobile famiglia dei Polvaro.

Nel 2010 la famiglia Candoni De Zan acquista Tenuta Polvaro con

l'obiettivo di riportare il borgo agli antichi splendori, valorizzando i canoni dell'architettura seicentesca. Anche i vigneti sono oggetto di un graduale piano di ristrutturazione per la conservazione del patrimonio viticolo aziendale. Oggi la location è anche sede di eventi esclusivi, workshop e manifestazioni culturali.



Via Polvaro, 35  
30020 – Annone Veneto (VE)



# con trappu in t cantina



- Matteo Bussola
- Alessandro Rivali
- Paola Tonussi

13 settembre 2024, h 18:30

## Casa Paladin

 Via Postumia, 12  
30020 – Annone V.to (VE)



- Mario Tozzi
- Rossella Pretto
- Anna Lina Molteni

19 settembre 2024, h 18:30

## Ville D'Arfanta (Serena Wines 1881)

 Località Parè, 27/28  
31020 – Tarzo (TV)



- Domenico Iannacone
- Serena Perozzo
- Giancarlo Acerbi

30 settembre 2024, h 18:30

## Tenuta Polvaro

 Via Polvaro, 35  
30020 – Annone V.to (VE)



LA PARTECIPAZIONE AGLI EVENTI È GRATUITA PREVIA PRENOTAZIONE TRAMITE EVENTBRITE.

Prenotazioni su: [cartacarbone.eventbrite.com](https://cartacarbone.eventbrite.com)

Ulteriori informazioni e aggiornamenti su: [www.cartacarbonfestival.it/contrappunti-in-cantina-2024](https://www.cartacarbonfestival.it/contrappunti-in-cantina-2024)

# CARTA CARBONE

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



# PROSECCO DOC ITALIAN GENIO

[www.prosecco.wine](https://www.prosecco.wine)