



LABORATORIO DI LETTURA ESPRESSIVA

LA DOCENTE SIMONETTA NARDI
Dopo numerosi corsi ed esperienze teatrali giovanili, lavora da più di vent'anni nelle radio private con trasmissioni quotidiane, prestando la voce in molti programmi giornalistici e documentaristici radiotelevisivi, nonché nella pubblicità. Attualmente conduce una trasmissione radiofonica quotidiana per l'emittente Radio Padova. Svolge inoltre reading e attività di presentatrice di eventi. Insegna lettura espressiva e dizione presso istituzioni pubbliche e attività private.

COSTO 40,00 €
Sala consiliare Municipio Farra d'Alpago. Liberare la voce per liberare la parola, per dare espressività e naturalezza non solo al nostro modo di comunicare ma anche nella lettura, liberandola dai laccioli di cattive abitudini scolastiche, dalle inflessioni dialettali, dalle parole mangiate, dalla parlata precipitosa, dalla mancanza di volume. Attraversare e accettare il disagio di leggere e parlare in pubblico, affrontare i nostri nodi fisici ma soprattutto mentali legati ad una cattiva postura, ad una scorretta respirazione; il respiro infatti è il veicolo della parola. In quattro incontri, rivolti anche a persone senza esperienza, si mira alla conoscenza delle principali regole di lettura espressiva, al fine di migliorare la lettura anche in pubblico.
È indirizzato a chiunque utilizzi la parola come parte fondamentale del proprio lavoro e chi voglia imparare a leggere e interpretare a voce alta.

ISCRIZIONI Biblioteca Comunale di Farra d'Alpago
Tel. 0437 451040 - Fax 0437 430329 - biblio.farra@libero.it

BIBLIOTECHE
FARRA D'ALPAGO
Tel. 0437 451040
SPERT
Tel. 0437 451040
PUOS D'ALPAGO
Tel. 0437 459199
TAMBRE
Tel. 0437 49009



Biblioteche Comunali



realizzato con il contributo di

PER INFORMAZIONI LABORATORI
Biblioteca Comunale di Farra d'Alpago
Tel. 0437 451040 - Fax 0437 430329
biblio.farra@libero.it

DOPO LA PRESENTAZIONE, PER CHI LO DESIDERA, CENA CON L'AUTORE
(la prenotazione presso i locali)

Facebook.com/Il mese del libro



LABORATORIO DI SCRITTURA CREATIVA E PUBBLICAZIONE IN ANTOLOGIA



Comune di Farra d'Alpago

Comune di Puos d'Alpago

Comune di Tambre

Unione Montana Alpago



Curatori:
Antonio G. Bortoluzzi
scrittore
Ezio Franceschini
giornalista e scrittore

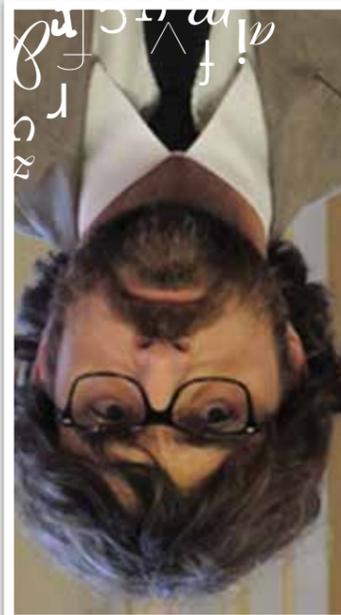
"Cosa ho avuto, cosa ho lasciato"

MARIAPIA VELADIANO | ANDREA NICOLUSSI GOLO | FRANCESCO MAINO | BRUNA GRAZIANI



È nata nel 1972 a Motta di Livenza, nella Marca Trevigiana. Attualmente risiede a San Donà di Piave e conduce l'attività di avvocato penalista a Venezia. **Cartonges-tolano**, laboratorio di scrittura autobiografica e narrativa. Ha pubblicato racconti in varie antologie e la collana **Desperate writers** con Kellermann editore. È presidente dell'associazione Nina Vola e direttrice artistica di CartarCarbone festival letterario trevigiano.

BRUNA GRAZIANI



Lavora come operatore culturale presso l'Istituto Cimbri di Luserna. Scrive sui maggiori quotidiani locali del Trentino, ha collaborato con la rivista "Alp" ed è accademico del GISM (Gruppo Italiano Scrittori di Montagna). Nel 2010 ha pubblicato il suo primo libro (ed. Biblioteca dell'Immagine). Nel 2011 gli è stato assegnato il prestigioso premio "Ostana Scritture di Minoranza", già attribuito negli anni precedenti a Carlo Sgorlon e a Boris Pahor. Nel 2013 ha tradotto in cimbri *Storia di Töme, Mario Rigoni Stern*. Nel 2014, sempre per Biblioteca dell'Immagine, ha pubblicato il romanzo *Diritto di memoria, canto per mia madre e mio padre emigranti*.

FRANCESCO MAINO



Lavora come operatore culturale presso l'Istituto Cimbri di Luserna. Scrive sui maggiori quotidiani locali del Trentino, ha collaborato con la rivista "Alp" ed è accademico del GISM (Gruppo Italiano Scrittori di Montagna). Nel 2010 ha pubblicato il suo primo libro (ed. Biblioteca dell'Immagine). Nel 2011 gli è stato assegnato il prestigioso premio "Ostana Scritture di Minoranza", già attribuito negli anni precedenti a Carlo Sgorlon e a Boris Pahor. Nel 2013 ha tradotto in cimbri *Storia di Töme, Mario Rigoni Stern*. Nel 2014, sempre per Biblioteca dell'Immagine, ha pubblicato il romanzo *Diritto di memoria, canto per mia madre e mio padre emigranti*.

ANDREA NICOLUSSI GOLO



È nata a Vicenza. Laureata in Filosofia e Teologia, ha insegnato lettere per più di vent'anni e ora è preside a Vicenza. Collabora con «Repubblica» e con la rivista «Il Regno». **La vita accanto**, pubblicato con Einaudi Stile Libero, è il suo primo romanzo, vincitore del Premio Strega 2011, è stato tradotto in Francia, Inghilterra, Spagna. Nel 2012 ha pubblicato, sempre con Einaudi Stile Libero, **Il tempo è un dio breve**. Nel 2013 è uscito un piccolo giallo per ragazzi, **Messaggi da lontano**, con Rizzoli. È, ancora a Boris Pahor. Nel 2013 ha tradotto in cimbri *Storia di Töme, Mario Rigoni Stern*. Nel 2014, sempre per Biblioteca dell'Immagine, ha pubblicato il romanzo *Diritto di memoria, canto per mia madre e mio padre emigranti*.

MARIAPIA VELADIANO



SABATO 7 FEBBRAIO

MARIAPIA VELADIANO

- Ore 10.30 • **“Le parole della scuola”** incontro con la scrittrice Mariapia Veladiano e le classi 2^a e 3^a delle scuole medie dell'Alpago
- Ore 11.00 - 13.00 • **Laboratorio di lettura espressiva** con Simonetta Nardi di Radio Padova
- Ore 15.00 - 17.30 • **Laboratorio di scrittura** “Cucinare un racconto” con Annalisa Bruni
- Ore 18.00 • **Incontro con MARIAPIA VELADIANO** “Ma come tu resisti, vita” al ristorante La Cascina di Farra d'Alpago; conversa con l'autrice Antonio G. Bortoluzzi

La vita accanto, Il tempo è un dio breve, Ma come tu resisti, vita. Einaudi Stile libero.

Al Mese del Libro l'intera opera letteraria della scrittrice vicentina che con il primo romanzo ha fatto commuovere e interrogare i lettori raccontando la storia di Rebecca, la bambina brutta; con il secondo libro ha affrontato il tema del male innocente e del coraggio di una madre; e con i mattutini, raccolti nella sua terza opera, dona al mondo le parole che fanno la differenza, che ci accompagnano amiche e sono chiamate a rendere nuovo ogni mattino che viene.



LA CASCINA € 25,00

- Aperitivo a buffet
- Risotto alla zucca con taleggio e rosmarino
- Tagliatelle al ragu di cinghiale e radicchio rosso di treviso
- Arrosto di pollo farcito
- Cervo in salmi con polenta
- Torta alle mele con amaretti e cannella
- Vino, acqua e caffè



Prenotazione presso il ristorante:
Via Andrea Costa, 34
Farra d'Alpago (BL)
Tel. 0437 46031



SABATO 21 FEBBRAIO

FRANCESCO MAINO

- Ore 11.00 - 13.00 • **Laboratorio di lettura espressiva** con Simonetta Nardi di Radio Padova
- Ore 15.00 - 17.30 • **Laboratorio di scrittura** “Cucinare un racconto” con Annalisa Bruni
- Ore 18.00 • **Incontro con FRANCESCO MAINO** e il suo romanzo “Cartongesso” al ristorante Locanda San Lorenzo di Puos d'Alpago; conversa con l'autore Ezio Franceschini

Cartongesso. Einaudi Stile libero.

Un ritratto duro, a volte impietoso e drammatico, di una terra impoverita dalla modernità e privata delle sue radici socio culturali. Maino in *Cartongesso* racconta attraverso le nevrosi di Michele Tessari, il protagonista del suo romanzo, l'epopea del Bassopiave, il sogno finito della locomotiva del Nordest. Lo fa con un'invettiva tutta d'un fiato e uno stile letterario colto, personale e avvincente, che è valso a questa sua prima opera il Premio Calvino nel 2013 e la finale del Libro dell'anno 2014 a “Fahrenheit”, la trasmissione letteraria di Radio Tre RAI.



LOCANDA SAN LORENZO € 40,00

- Stuzzichino
- Crema di fagioli mame dell'Alpago e gamberi
- Ravioli ricotta e radicchio
- Petto d'anatra al profumo d'arancia
- Dessert
- Vino, acqua e caffè



Prenotazione presso il ristorante:
Via IV Novembre, 79
Puos d'Alpago (BL)
Tel. 0437 454048



VENERDÌ 13 FEBBRAIO

ENZO DE PRA

- Ore 20.30 • **Incontro con lo chef ENZO DE PRA** “La passione della mia vita: la cultura della cucina” presso la sede degli Alpini a Farra d'Alpago

ENZO DE PRA è nato a Plois di Pieve d'Alpago (BL) nel 1942. Si è formato in Svizzera, e lega tutta la sua storia al Ristorante Dolada, che appartiene alla famiglia da quattro generazioni. È lo chef veneto che da più tempo detiene la Stella Michelin, conservata ininterrottamente dal 1970 fino ad oggi. La sua cucina di altissimo livello si distingue per essere legata al territorio e alle tradizioni dell'Alpago ma sempre con uno sguardo al futuro e alle innovazioni. Segue le sue orme il figlio Riccardo, chef di grande successo.



“La passione della mia vita” è lo spazio dedicato a personalità dell'Alpago che raccontano la loro vita dedicata a una grande passione.

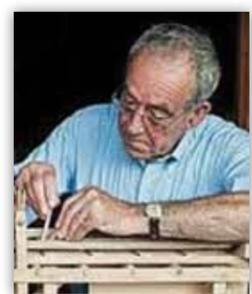


VENERDÌ 27 FEBBRAIO

ANGELO FUNES NOVA

- Ore 20.30 • **Incontro con il dottore del legno ANGELO FUNES NOVA** “La passione della mia vita: la scienza del legno” presso la sede degli Alpini a Farra d'Alpago

ANGELO FUNES NOVA è nato nel 1935. Grande esperto del legno e massimo conoscitore delle patologie e delle alterazioni della materia è ricercatore, docente e divulgatore. Nel 2002 pubblica il volume *Il legno così com'è, che diventa un “best seller”* e nel 2006 gli è conferita la laurea *honoris causa* in Scienze forestali e ambientali all'Università di Padova. Tale riconoscimento, per una vita dedicata allo studio e alla divulgazione, era stata conferita in precedenza solo a Mario Rigoni Stern. Funes Nova è stato imprenditore, presidente della Sezione industrie del legno, consigliere di Federlegno, docente universitario, presidente dei Provibiri Assindustria di Belluno, presidente del Rotary di Belluno, giudice conciliatore di Puos per 33 anni, è commendatore al Merito della Repubblica e Presidente onorario di Assindustria Belluno.



SABATO 14 FEBBRAIO

ANDREA NICOLUSSI GOLO

- Ore 11.00 - 13.00 • **Laboratorio di lettura espressiva** con Simonetta Nardi di Radio Padova
- Ore 15.00 - 17.30 • **Laboratorio di scrittura** “Cucinare un racconto” con Annalisa Bruni
- Ore 18.00 • **Incontro di San Valentino con ANDREA NICOLUSSI GOLO** e il suo ultimo romanzo “Diritto di memoria, canto per mia madre e mio padre emigranti” al ristorante Al Sasso località S. Anna, Tambre; conversa con l'autore Antonio G. Bortoluzzi

Diritto di memoria, canto per mia madre e mio padre emigranti. Ed. Biblioteca dell'Immagine.

Per San Valentino la storia d'amore incredibile e bella di Zeno e Mene, del loro viaggio che dura tutta la vita, e del ritorno all'amata terra. E tutto il Novecento, la vita nei piccoli borghi di montagna, la povertà e il sogno di riscatto oltre l'oceano fino alla *Merica*. Nel nuovo romanzo di Golo due passati e un presente intrisi d'avventura e profonde riflessioni dalla Prima guerra mondiale agli anni Sessanta, dalla montagna al mare, fino ai giorni nostri, perché “il sangue ha una memoria che nulla può scalfire”.



AL SASSO € 25,00

- Ouverture della casa
- Gnocchi al mascarpone e speck
- Fantasia di cuori al burro fuso e salvia
- Scaloppina al melograno
- Patatine al forno
- Insalata mista
- Tiramisù
- Arachidi e clementine
- Vino, acqua e caffè

Prenotazione presso il ristorante:
Via Cansiglio, 9
Tambre (BL)
Tel. 0437 49134



SABATO 28 FEBBRAIO

BRUNA GRAZIANI

- Ore 11.00 - 13.00 • **Laboratorio di lettura espressiva** con Simonetta Nardi di Radio Padova
- Ore 15.00 - 17.30 • **Laboratorio di scrittura** “Cucinare un racconto” con Annalisa Bruni
- Ore 18.00 • **Incontro con BRUNA GRAZIANI** “Scrivere la propria vita” al ristorante Bortoluzzi di Farra d'Alpago; conversa con l'autrice Ezio Franceschini

Manuale per scrittori irriducibili. Kellermann Editore.

Scrivere la propria vita, incontro su autobiografia e scrittura. Basta avere qualcosa da dire per essere capaci di dirlo, attirando e trattenendo l'attenzione di chi legge? A scrivere si impara. Seguendo i propri modelli, leggendo e usando gli strumenti giusti. La collana *Desperate writers* (Kellermann) è composta da tre agili vademecum che sottolineano l'importanza di puntigliatura, dettagli, descrizioni, dialoghi, verbi precisi e sostantivi calzanti: *Manuale per scrittori irriducibili* (2012); *Il personaggio* (2013); *Il racconto breve* (2014).



BORTOLUZZI € 25,00

- Antipasto misto
- Rotolo di gnocco con formaggio e spinaci
- Risotto radicchio e pastin
- Sgroppino
- Capriolo con polente
- Contorni misti
- Bavarese allo yogurt con frutti di bosco
- Vino, acqua e caffè



Prenotazione presso il ristorante:
Via Giacomo Matteotti, 1
Farra d'Alpago (BL)
Tel. 0437 4280