

## «Cena di Note», l'Italia celebrata in cucina

*A Cavasagra e Ponzano due eventi della rassegna tra musica e gourmet*

«Destagionalizzare» il panettone. Ovvero, fare del tradizionale dolce di Natale il *leit motiv* di un'intera cena. E per di più d'estate. E' una sfida della gola, quella che si gioca venerdì 17 giugno a Villa Corner della Regina di Cavasagra (Vedelago), terzo appuntamento con «Cena di Note - anno quarto», rassegna enogastronomica organizzata dalla rivista «Papageno», da un'idea di Alessandro Tortato, direttore d'orchestra nonché gourmet. Il format supportato da *Corriere del Veneto*, Schoellerbank, Radio Padova, Easy Network, 7 Gold e Gruppo Meggle - abbinata musica colta, eccellenze della cucina e i vini veronesi della Cantina di Custoza, nuovo partner della rassegna che tocca Veneto, Trentino e Friuli. Il maestro Tortato ha ideato un percorso musicale con compositori significativi per ricordare la nascita dello Stato italiano, 150 anni celebrati anche dall'u-



**VEDELAGO.** Villa Corner

nione a tavola delle regioni. Prima di arrivare a gustare il panettone a 360° (quello di Dario Loison, noto artigiano di Costabissara, elaborato dagli chef Maria Luisa Bonetto e Peter Brunel), bisogna partire il 6 maggio da Villa Sigurtà di Valeggio sul Mincio (Vr). Le romanze da salotto di Tosti - eseguite dal tenore Nicola Pamio - sono abbinate al menu di Nadia Pasquali (ristorante alla Borsa) e Franco Favaretto (Baccalà

Divino di Mestre). Il 27 maggio al Castello di Colloredo a Monte Albano (Ud) si suona Mozart con l'Accademia Musicale di San Giorgio. In cucina lo chef di casa Andrea Gabin e il comasco Mauro Elli («Il Cantuccio» di Albavilla). Il 17 giugno a Villa Corner risuonano le arie di Bellini e Donizetti con il flautista Enzo Caroli e Anna Barutti al piano. Il 23 settembre al Relais Monaco di Ponzano, mentre lo chef Mimmo Salerno è all'opera con il fiorentino Stefano Pinciroli di Cerreto Guidi, in sala il Classic Brass Quintet offre un assaggio del Verdi risorgimentale. Ultime due date in Trentino: il 7 ottobre a Castel Toblino di Sarche menu a cura di Stefano Bertoni e Alberto Tonizzo (il soprano Silvia Regazzo eseguirà classici napoletani); il 20 a Castel Pergine in Val Sugana note di chiusura con il pianista Igor Cognolato. Informazioni: [www.papagenonline.it](http://www.papagenonline.it).

**ALPE ADRIA**

# Parte «Cena di note» Ultima tappa Pergine



**Suggestivo**  
Castel Pergine,  
meta dell'ultima  
delle sei tappe  
di Cena di note

Due romantici castelli trentini chiuderanno *Cena di note*, la rassegna enogastronomica promossa da *Papageno*, la rivista sui saperi e i sapori dell'Alpe Adria diretta da Giuseppe Casagrande. Grandi chef, eccellenti vini, musicisti di talento selezionati dal direttore artistico della manifestazione, Alessandro Tortato. Sono questi gli ingredienti della quarta edizione che vuole essere un omaggio ai 150 anni dell'Unità d'Italia. Sei gli appuntamenti. Si comincia il 6 maggio a Villa Sigurtà, a Valeggio sul Mincio (Verona) con l'omaggio all'Abruzzo e i piatti preparati dagli chef Nadia Pasquali e Franco Favaretto. Il tour musicale ed enogastronomico prosegue poi attraverso un castello in Friuli, una villa veneta e un relais per chiudersi, in ottobre, con gli appuntamenti trentini. Stefano Bertoni, affiancato dal friulano Alberto Tonizzo, saranno i protagonisti della Cena di note al castel Toblino (Sarche) il 7 ottobre. Il mezzosoprano Silvia Regazzo regalerà al pubblico una ricca selezione di arie napoletane. Il pianista trevigiano Igor Cognolato avrà l'onore di chiudere il 20 ottobre la rassegna a Castel Pergine (Pergine Valsugana) con un omaggio al Piemonte e una serata dedicata alla cucina trentina.

**Antonino Padovese**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



23 marzo 2011

## PRIMA SERATA DELLA RASSEGNA CENA DI NOTE 2011

Eventi EnoMusicali

### Cena Di Note

VILLA SIGURTA', Valeggio sul Mincio - Verona

il: 06/05/2011

#### Dove:

Valeggio sul Mincio (VR)

Info su Valeggio sul Mincio e mappa interattiva

Veneto - Italia

#### Per maggiori informazioni:

☎ tel. 045/7950093

✉ [info@ristoranteborsa.it](mailto:info@ristoranteborsa.it)

🌐 [papagenonline.it](http://papagenonline.it)

🌐 [corriereveneto.it](http://corriereveneto.it)

#### Fonte:

UFFICIO STAMPA Papageno



Scheda Evento



Venerdì 6 maggio 2011  
VILLA SIGURTA', Valeggio sul Mincio -  
Verona

**La Villa** - Progettata da Vincenzo Pellesina, discepolo del Palladio, su incarico del Conte Antonio Maffei, conclusasi nel 1693, con affreschi di Biagio Falcieri. Nel Risorgimento fu dimora degli imperatori Francesco Giuseppe d'Austria e Napoleone III. Nel secolo XX i Conti Sigurtà vi ospitarono Maria Callas, la Regina Vittoria Eugenia di Spagna, il Re Costantino di Grecia, il Re Simeone di Bulgaria, il Principe Carlo d'Inghilterra, il Principe Filippo del Belgio, il Duca d'Aosta, ed i Principi del Liechtenstein e di Monaco così come, i premi Nobel Alexander Fleming e Konrad Lorenz ed il Dott. Albert Bruce Sabin tra molte altre personalità.

### La Cucina

#### Nadia Pasquali, Chef Ristorante Alla Borsa - Valeggio sul Mincio (Verona)

Il ristorante è situato nel centro del paese, anticamente trattoria nella quale solevano ritrovarsi i commercianti del luogo, per concludere i contratti. Proprio per questo motivo prese il nome di "Borsa", che si è poi simpaticamente mantenuto anche quando, anni dopo la vecchia trattoria lasciò il posto all'attuale ristorante gestito ininterrottamente dal 1959 da Alceste Pasquali, il fondatore. Attualmente la gestione del locale è affidata alla figlia Nadia che si definisce 'comandante in seconda', anima del ristorante ed appassionata del prodotto tipico veneto, con il fratello e la madre ed uno staff eccezionale cura dettagli e cultura del buon cibo.

#### Franco Favaretto, Chef Ristorante Baccalà Divino - Mestre (Venezia)

Ha fatto dell'arte di lavorare il baccalà quasi una missione, a tal punto che oggi, nel ristorante di cui è titolare, il "Baccalà Divino" a Mestre (VE), è possibile scoprire ben 9 diverse modalità di preparazione di questo pesce.



23 marzo 2011

Numerosissimi i riconoscimenti conseguiti, come il prestigioso "Collegio Cocorum" nel 2002, onorificenza rilasciata agli Chef che operano da oltre 5 lustri nell'Arte Culinaria. Presidente dell'Associazione Cuochi di Venezia dal 2006, già Segretario Regionale dell'Unione Cuochi del Veneto, dal 2003 è Manager del Team Veneto Chef e da 10 anni Responsabile della Giuria Tecnica della San Pellegrino Cooking Cup, gara di vela e cucina a livello mondiale.

### La Musica

Omaggio musicale all'ABRUZZO: la romanza da salotto italiana. Musiche di Francesco Paolo Tosti. Si esibiranno il **tenore Nicola Pamio** accompagnato al **pianoforte dal maestro Alessandro Tortato**

**Nicola Pamio** ha debuttato a Cagliari nel 1992 interpretando il ruolo di Edmondo in Manon Lescaut. Si è poi esibito nei principali teatri italiani, partecipando anche a produzioni di opere di rara esecuzione. Tra le sue esibizioni si distinguono Il Barbiere di Siviglia (Conte di Almaviva) con la regia di Carlo Verdone al Teatro dell'Opera di Roma, Don Pasquale (Ernesto) al Teatro Vittorio Emanuele di Messina, La notte di un nevrastenico. Ha cantato il ruolo di Don Basilio in diverse produzioni de Le nozze di Figaro. Di rilievo la sua collaborazione con il Teatro alla Scala, iniziata nel 1999. Nel teatro milanese è stato impegnato ne Il Matrimonio di Musorgskij, in Manon di Massenet, in Peter Grimes, in Tatjana di Azio Corghi. Tra i suoi impegni più recenti segnaliamo Manon (Una guardia) al Teatro alla Scala, Madama Butterfly (Goro) al Teatro Carlo Felice di Genova, Turandot (Pong) al Festival Puccini di Torre del Lago, Adriana Lecouvreur e La Traviata nuovamente al Teatro alla Scala di Milano, Le nozze di Figaro (Basilio) a Minorca e Parsifal al Teatro San Carlo di Napoli; Salome al Teatro Regio di Torino e Il Tabarro al Teatro Massimo di Palermo. Al Festival di Torre del Lago è stato Pang in Turandot. Ha di recente riscosso un grande successo la sua esibizione in Da una casa di morti di Janáček al Teatro Massimo di Palermo e in Peter Grimes al Teatro San Carlo di Napoli.

Il costo della prima serata a Villa Sigurtà di Valeggio sul Mincio è di 60 euro, per prenotazioni rivolgersi al Ristorante Alla Borsa tel. 045/7950093 - info@ristoranteborsa.it