



vini e sapori.net

21 aprile 2011



Ricerca personalizzata



vini e sapori.net

a tavola con amici, in rete.

Annunci Google

Francia

Dolce Italia

Romielacom Dolce

Offerta Dolce

Dolce 2010

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

MAPPA SITO

NEWS

Venerdì, 11 giugno 2010 - Ore 17:01

Vini e sapori: Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici

21 Aprile 2011 - 16:47

DEGUSTAZIONI ED ITINERARI ENOGASTRONOMICI - Letto: 67 volte

Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino: "Cena di Note" si fa in tre

Conto alla rovescia per la quarta edizione del format culturale gastronomico che unisce musica colta, eccellenze della cucina e grandi vini delle colline veronesi.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter



© Renato Vetterato 2010

Squadra che vince non si cambia. Una massima molto popolare, che dal mondo sportivo può essere traslata agilmente anche nel mondo dell'enogastronomia, poiché quando si combinano elementi di alta qualità il risultato non può che essere la vittoria a portata di mano. Perciò "Cena di Note" - anno quarto - è stata presentata ai nastri di partenza nella Laguna di Venezia, al ristorante Venissa, con il team vincente delle scorse edizioni. Nella tenuta dell'isola di Mazzorbo gli chef Paola Budel, Alberto Tonizzo (ristorante Al Ferarùt di Rivignano, Udine) e

Peter Brunel (Il Palagio di Rignano sull'Arno, Firenze) hanno presentato un'anteprima delle eccellenze che si degusteranno nel corso dei sei appuntamenti. Si consolida la presenza del "Corriere del Veneto", che promuove il format ideato da Alessandro Tortato, noto direttore d'orchestra veneziano; con loro c'è il team della rivista enogastronomica "Papageno" - Saperi e sapori tra Adige e Danubio", che si occupa della parte organizzativa, chiamando a raccolta gli chef da mandare in campo nelle storiche location - ville e castelli - che ospitano l'evento. A dar man forte ai campioni della cucina (provenienti da tutta Italia) ci sono il network televisivo 7Gold, le emittenti Radio Padova e Easy Network, la banca privata austriaca Schoellerbank, al cui forte impegno si deve la realizzazione delle serate, mentre dalla Baviera proviene il contributo del Gruppo Meggle, azienda leader del settore lattiero-caseario. In questa edizione, però, "Cena di Note" avrà accanto un altro prestigioso partner: la Cantina di Custoza, importante realtà vinicola veronese che, con i suoi 230 soci produttori, "abbraccia" oltre mille ettari di vigneti tra Sommacampagna, Valeggio sul Mincio, Sona e Castelnuovo del Garda. I vini e gli spumanti, che nascono tra queste colline a sud-ovest de Lago di Garda, saranno abbinati alle specialità servite nelle sei serate, da maggio a ottobre. E proprio dalla provincia di Verona, come nel 2010, riparte la maratona del gusto che toccherà Veneto, Trentino e - da

PAPAGENO



quest'anno- anche il Friuli Venezia Giulia, per un tour completo a Nordest ma che si configura come una celebrazione dell'Italia unita nel piatto. Venerdì 6 maggio sarà, infatti, ancora Villa Sigurtà di Valeggio ad aprire le porte a "Cena di Note": la romanza da salotto italiana di Francesco Paolo Tosti verrà proposta come omaggio musicale all'Abruzzo, con il tenore Nicola Pamio e Alessandro Tortato al pianoforte. In cucina, invece, si esibiranno gli chef Nadia Pasquali (ristorante "Alla Borsa"), che gioca in casa, e Franco Favaretto chef del "Baccalà Divino" di Mestre (Ve). Venerdì 27 maggio la squadra di "Cena di Note" si trasferisce al Castello di Colloredo, in quel di Monte Albano (Udine). A dare il "la" sarà il Quartetto dell'Orchestra Accademia Musicale di San Giorgio (Venezia) con l'omaggio musicale all'Emilia - Mozart e l'Italia. In tavola saranno servite le sinfonie della brigata di cucina del ristorante La Taverna, agli ordini del patron Piero Zanini, che incontra l'abilità dello chef Mauro Elli da "Il Cantuccio" di Albavilla (Como). Si torna a dare spettacolo in terra veneta - venerdì 17 giugno - per una singolare serata culinaria che "destagionalizza" il panettone: infatti, a Villa Corner della Regina di Cavasagra di Veduggio (Treviso), il tipico dolce natalizio prodotto dal noto artigiano vicentino Dario Loison ispirerà i piatti preparati da Maria Luisa Bonetto (chef responsabile della cucina di Villa Corner) e da Peter Brunel, ora al ristorante "Il Palagio" in Toscana ma con radici solidamente piantate in Alto Adige. In sala risuoneranno le note del flautista Enzo Caroli e della pianista Anna Barutti, nel tributo musicale alla Sicilia con le melodie di Bellini e Donizetti. Dopo la lunga pausa estiva, è ancora la Marca Trevigiana ad accogliere il tour a tavola, organizzato da "Papageno": l'antica Villa Guarnieri di Ponzano Veneto (Treviso), oggi Relais Monaco Hotel & Country Club, venerdì 23 settembre diventa lo scenario dell'omaggio in musica alla Lombardia, seguendo il tema "Verdi e il Risorgimento italiano". Le arie del cigno di Busseto verranno eseguite dal Classic Brass Quintet, mentre del menu si incaricano Mimmo Salerno, chef del Ristorante La Vigna del Relais (una presenza ormai consolidata della rassegna), e Stefano Pinciaroli (PS Ristorante di Cerreto Guidi - Firenze). Le ultime due date del "campionato" enogastronomico portano verso il Trentino, per tornare nei luoghi che - già lo scorso anno - avevano ospitato la rassegna, riscuotendo notevole consenso. Venerdì 7 ottobre, Stefano Bertoni, cuoco del Ristorante Castel Toblino di Sarche (Tn), affiancato dal friulano Alberto Tonizzo del "Ferarut" di Rivignano (Udine), accoglierà nelle antiche sale i commensali, per deliziare loro il palato dopo il concerto di romantiche arie napoletane, eseguite dal mezzosoprano Silvia Regazzo e dal pianoforte di Alessandro Tortato. Ad un importante pianista trevigiano, Igor Cognolato, spetta l'onore di chiudere "Cena di Note 2011", con l'omaggio al Piemonte e alle musiche di Alfredo Casella. Il suo concerto si terrà giovedì 20 ottobre a Castel Pergine, suggestiva fortezza medioevale che domina Pergine Valsugana (Tn), oggi trasformata in albergo-ristorante gestito da Verena Neff e Theo Schneider. La brigata di cucina sarà guidata da Luca Zangoni, chef di casa, che concluderà il viaggio celebrativo nell'Italia del gusto. 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.



22 aprile 2011

Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto Adige: Cena di Note si fa in tre

22 aprile alle ore 9:46
da Nicola Stievano



Squadra che vince non si cambia. Una massima molto popolare, che dal mondo sportivo può essere traslata agilmente anche nel mondo dell'enogastronomia, poichè quando si combinano elementi di alta qualità il risultato non può che essere la vittoria a portata di mano. Perciò "Cena di Note" - anno quarto - è stata presentata ai nastri di partenza nella Laguna di Venezia, al [ristorante Venissa](#), con il team vincente delle scorse edizioni. Nella tenuta dell'isola di Mazzorbo gli chef Paola Budel, Alberto Tonizzo (ristorante Al Ferarùt di Rivignano, Udine) e Peter Brunel (Il Palagio di Rignano sull'Arno, Firenze) hanno presentato un'anteprima delle eccellenze che

si degusteranno nel corso dei sei appuntamenti.

Si consolida la presenza del "Corriere del Veneto", che promuove il format ideato da Alessandro Tortato, noto direttore d'orchestra veneziano; con loro c'è il team della rivista enogastronomica "Papageno" - Saperi e sapori tra Adige e Danubio", che si occupa della parte organizzativa, chiamando a raccolta gli chef da mandare in campo nelle storiche location - ville e castelli - che ospitano l'evento. A dar man forte ai campioni della cucina (provenienti da tutta Italia) ci sono il network televisivo 7Gold, le emittenti Radio Padova e Easy Network, la banca privata austriaca [Schoellerbank](#), al cui forte impegno si deve la realizzazione delle serate, mentre dalla Baviera proviene il contributo del [Gruppo Meggle](#), azienda leader del settore lattiero-caseario. In questa edizione, però, "Cena di Note" avrà accanto un altro prestigioso partner: la [Cantina di Custoza](#), importante realtà vinicola veronese che, con i suoi 230 soci produttori, "abbraccia" oltre mille ettari di vigneti tra Sommacampagna, Valeggio sul Mincio, Sona e Castelnuovo del Garda.

I vini e gli spumanti, che nascono tra queste colline a sud-ovest de Lago di Garda, saranno abbinati alle specialità servite nelle sei serate, da maggio a ottobre. E proprio dalla provincia di Verona, come nel 2010, riparte la maratona del gusto che toccherà Veneto, Trentino e - da quest'anno- anche il Friuli Venezia Giulia, per un tour completo a Nordest ma che si configura come una celebrazione dell'Italia unita nel piatto. Dopo il "continua" il programma completo.

Venerdì 6 maggio sarà, infatti, ancora **Villa Sigurtà di Valeggio** ad aprire le porte a "Cena di Note": la romanza da salotto italiana di Francesco Paolo Tosti verrà proposta come omaggio musicale all'Abruzzo, con il **tenore Nicola Pamio e Alessandro Tortato** al pianoforte. In cucina, invece, si esibiranno gli chef **Nadia Pasquali** (ristorante "Alla Borsa"), che gioca in casa, e **Franco Favaretto** chef del "Baccalà Divino" di Mestre (Ve).

Venerdì 27 maggio la squadra di "Cena di Note" si trasferisce al **Castello di Colloredo**, in quel di Monte Albano (Udine). A dare il "la" sarà il **Quartetto dell'Orchestra Accademia Musicale di San Giorgio (Venezia)** con l'omaggio musicale all'Emilia - Mozart e l'Italia. In tavola saranno servite le sinfonie della brigata di cucina del ristorante La Taverna, agli ordini del patron **Piero Zanini**, che incontra l'abilità dello chef **Mauro Elli** da "Il Cantuccio" di Albavilla (Como).



22 aprile 2011

Si torna a dare spettacolo in terra veneta - venerdì 17 giugno - per una singolare serata culinaria che "destagionalizza" il panettone: infatti, a **Villa Corner della Regina di Cavasagra di Vedelago (Treviso)**, il tipico dolce natalizio prodotto dal noto artigiano vicentino Dario Loison ispirerà i piatti preparati da Maria Luisa Bonetto (chef responsabile della cucina di Villa Corner) e da Peter Brunel, ora al ristorante "Il Palagio" in Toscana ma con radici solidamente piantate in Alto Adige. In sala risuoneranno le note del flautista Enzo Caroli e della pianista Anna Barutti, nel tributo musicale alla Sicilia con le melodie di Bellini e Donizetti.

Dopo la lunga pausa estiva, è ancora la Marca Trevigiana ad accogliere il tour a tavola, organizzato da "Papageno": l'antica **Villa Guarnieri di Ponzano Veneto (Treviso)**, oggi **Relais Monaco Hotel & Country Club**, venerdì 23 settembre diventa lo scenario dell'omaggio in musica alla Lombardia, seguendo il tema "Verdi e il Risorgimento italiano". Le arie del cigno di Busseto verranno eseguite dal Classic Brass Quintet, mentre del menu si incaricano Mimmo Salerno, chef del Ristorante La Vigna del Relais (una presenza ormai consolidata della rassegna), e Stefano Pinciaroli (PS Ristorante di Cerreto Guidi - Firenze).

Le ultime due date del "campionato" enogastronomico portano verso il Trentino, per tornare nei luoghi che - già lo scorso anno - avevano ospitato la rassegna, riscuotendo notevole consenso. **Venerdì 7 ottobre**, Stefano Bertoni, cuoco del **Ristorante Castel Toblino di Sarche (Tn)**, affiancato dal friulano Alberto Tonizzo del "Ferarut" di Rivignano (Udine), accoglierà nelle antiche sale i commensali, per deliziare loro il palato dopo il concerto di romantiche arie napoletane, eseguite dal mezzosoprano Silvia Regazzo e dal pianoforte di Alessandro Tortato.

Ad un importante pianista trevigiano, Igor Cognolato, spetta l'onore di chiudere "Cena di Note 2011", con l'omaggio al Piemonte e alle musiche di Alfredo Casella. Il suo concerto si terrà **giovedì 20 ottobre a Castel Pergine**, suggestiva fortezza medioevale che domina **Pergine Valsugana (Tn)**, oggi trasformata in albergo-ristorante gestito da Verena Neff e Theo Schneider. La brigata di cucina sarà guidata da Luca Zangoni, chef di casa, che concluderà il viaggio celebrativo nell'Italia del gusto.

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

Per informazioni stampa Papageno 0422/307153 e per ulteriori dettagli sull'iniziativa: www.corriereveneto.it e www.papagenonline.it