

La rassegna Menù patriottico e il maestro Tortato al piano: il Risorgimento a Villa Sigurtà

Musica e tricolore nel piatto

Valeggio sul Mincio, venerdì primo appuntamento di «Cena di Note»

Dal vivo

VERONA

Alle Cantine de l'Arena concerto del Don Menza 4Et
Questa sera il Don Menza 4Et si esibirà alle Cantine de l'Arena: Renato Chicco al piano, Lorenzo Conte al contrabbasso, Bernd Reiter alla batteria.
Piazzetta Scalette Rubiani
www.carnetverona.it
Alle 22

Incontri

VERONA

Proiezioni di «Una moglie» al Centro audiovisivi della Civica



Domani pomeriggio appuntamento al Centro audiovisivi della biblioteca civica, dove sarà proiettato il film intitolato Una moglie, di John Cassavetes.
Via Cappello
www.comune.verona.it
Domani alle 15

VERONA

Una tunica per abito Conferenza al Minotauro
Questa sera alla libreria il Minotauro si svolgerà una conferenza in cui l'analisi filologica dei testi biblici sarà



Musica, cucina e tricolore. Si apre nel segno del Risorgimento la quarta edizione di «Cena di note», la rassegna culturale ed enogastronomica itinerante organizzata dalla rivista «Papageno» e promossa dal *Corriere del Veneto*. Il primo appuntamento, infatti, è fissato per venerdì 6 maggio dalle 19.30 a Valeggio sul Mincio, la cittadina veronese al centro delle guerre d'indipendenza che portarono all'Unità d'Italia. La cornice sarà quella maestosa di Villa Sigurtà, che ospitò due imperatori di quegli anni: Francesco Giuseppe d'Austria e Napoleone III. Per l'occasione i due chef - Nadia Pa-

squali del ristorante valeggiavano «Alla Borsa» e Franco Favretto del «Baccalà Divino» di Mestre (nella foto) - si sono ispirati alla bandiera nazionale e preannunciano piatti a tema dall'antipasto al dolce, senza però rinunciare ai classici tortellini e puntando su fresche ricette primaverili a base, per esempio, di stoccafisso e asparagi (costo: 60 euro, vini inclusi, prenotazioni al 045/7950093, www.corriereveneto.it). La serata si aprirà con la musica dal vivo. Protagonista in questo caso il tenore Nicola Pammio, un talentuoso giovane che ha già calcato i palcoscenici della Scala e del Regio di Torino, e che sarà accompagnato al pianoforte da Ales-

sandro Tortato, direttore artistico della rassegna. Il programma rende omaggio a Francesco Paolo Tosti e alle sue popolarissime romanze: ormai dei classici del repertorio vocale, cavalli di battaglia dei grandi tenori da Caruso a Pavarotti, oggi sdoganate anche negli ambienti accademici più snob. *Malia, Ideale, Non t'amo più, 'A Vucchella, Sogno* sono alcuni dei titoli che si potranno ascoltare, scelti tra gli oltre 500 composti dal musicista abruzzese. Il quale, tanto per rimanere in tema, fu tra le altre cose anche maestro di canto di Margherita di Savoia, futura regina d'Italia.

Alice Bertolini

di FORTUNATA PALAVITA

Mostre

VERONA

MUSEO ARCHEOLOGICO

Via Fedentore, www.comune.verona.it
Sculture dal teatro

Una mostra che promuove e valorizza le sculture onorarie e decorative che ornavano in passato il Teatro Romano.

La mostra è visitabile il lunedì dalle 13.30 alle 19.30 e dal martedì alla domenica, dalle 8.30 alle 19.30. Fino al 2 ottobre.

PALAZZO FORTI

Volto Due Mori, tel. 045/8001903

Chagall. Il mondo sottopra

La Galleria d'Arte Moderna Palazzo Forti ospita la mostra realizzata dai Musée nationaux du XX° siècle des Alpes-Maritimes e dal Musée national Marc Chagall di Nizza.

In esposizione 137 tra dipinti e disegni datati tra il 1917 e il 1982. Visitabile da martedì a domenica della 9 alle 19, sabato e domenica dalle 10.30 alle 19. Fino al 10 luglio.

CENTRO INTERNAZIONALE

DI FOTOGRAFIA

Piazza Viviani, tel. 045/8007490

Colin Cronos.

Quel che resta della memoria



Il tempo, la memoria, il presente: ecco i temi della mostra costituita da fotografie, grandi installazioni e performance



Share

1

Tweet

0

COMENTA

1

COMENTA



LA RASSEGNA

Musica e tricolore nel piatto

Valeggio sul Mincio, venerdì primo appuntamento di «Cena di Note». Menù patriottico e il maestro Tortato al piano: il Risorgimento a Villa Sigurtà

Musica, cucina e tricolore. Si apre nel segno del Risorgimento la quarta edizione di «Cena di note», la rassegna culturale ed enogastronomica itinerante organizzata dalla rivista «Papageno» e promossa dal Corriere del Veneto. Il primo appuntamento, infatti, è fissato per venerdì 6 maggio dalle 19,30 a Valeggio sul Mincio, la cittadina veronese al centro delle guerre d'indipendenza che portarono all'Unità d'Italia. La cornice sarà quella maestosa di Villa Sigurtà, che ospitò due imperatori di quegli anni: Francesco Giuseppe d'Austria e Napoleone III. Per l'occasione i due chef - Nadia Pasquali del ristorante valeggiano «Alla Borsa» e Franco Favretto del «Baccalà Divino» di Mestre (nella foto) - si sono ispirati alla bandiera nazionale e preannunciano piatti a tema dall'antipasto al dolce, senza però rinunciare ai classici tortellini e puntando su fresche ricette primaverili a base, per esempio, di stoccafisso e asparagi (costo: 60 euro, vini inclusi, prenotazioni al 045/7950093, www.corriereveneto.it). La serata si aprirà con la musica dal vivo. Protagonista in questo caso il tenore Nicola Pamio, un talentuoso giovane che ha già calcato i palcoscenici della Scala e del Regio di Torino, e che sarà accompagnato al pianoforte da Alessandro Tortato, direttore artistico della rassegna. Il programma rende omaggio a Francesco Paolo Tosti e alle sue popolarissime romanze: ormai dei classici del repertorio vocale, cavalli di battaglia dei grandi tenori da Caruso a Pavarotti, oggi sdoganate anche negli ambienti accademici più snob. Mafia, Ideale, Non t'amo più, 'A Vucchella, Sogno sono alcuni dei titoli che si potranno ascoltare, scelti tra gli oltre 500 composti dal musicista abruzzese. Il quale, tanto per rimanere in tema, fu tra le altre cose anche maestro di canto di Margherita di Savoia, futura regina d'Italia.

Alice Bertolini

03 maggio 2011

» RIPRODUZIONE RISERVATA



Nadia Pasquali e Franco Favretto (archivio)

NOTIZIE CORRELATE

- [Cena di note, l'Italia «unita nel piatto»](#)
- [«Cena di note» a villa Sigurtà \(7/5/2010\)](#)

Da Franciacortando a «Tuttofood» Itinerari di gusto per i gourmet

03 maggio 2011 — pagina 52 sezione: Nazionale

Chi si muove nei weekend, e non solo, per inseguire eventi enogastronomici di qualità, a maggio avrà a disposizione un calendario ricco di offerte tra Nordest e Lombardia. A cominciare dalla serata che il 6 maggio si terrà all'**Antico Petronia** di Caorle con le bollicine di Berlucchi che presenta in anteprima la nuova linea Franciacorta Cellarius (costo 65,00 €, prenotazioni allo 0421/212133). A Malcesine e Cassone sul Lago di Garda prosegue **Fish & Chef**, evento dedicato ai prodotti tipici del Garda con le stelle della ristorazione italiana, nelle domeniche 8-15-22 maggio (informazioni tel. 045.7400837). **A Villa Sigurtà di Valeggio sul Mincio (Vr) il 6 maggio c'è la prima delle Cene di note, organizzate dalla rivista Papageno. In cucina gli chef Nadia Pasquali e Franco Favaretto (prenotazioni 045.7950093).** Ci si spinge oltre regione, il 7-8 maggio, per seguire il richiamo di **Franciacortando**: eventi in cantina, escursioni guidate a piedi tra le vigne o in bicicletta da prenotare a Rovato (offerta bici+treno), pacchetti soggiorno per varie tasche. Organizza la Strada del Franciacorta (tel. 030.7760870). Alla Fiera di Milano si svolge **Tuttofood** (8-11 maggio) a cui, tra gli altri, partecipano Treviso Glocal con aziende di Marca e il Consorzio Colli Berici e Vicenza Doc.

MARTEDÌ, 3 MAGGIO 2011
Pagina 46 – Altre

Gustose «gemme» al Bosco Birre belghe a Osterie

03 maggio 2011 — pagina 46 sezione: Altre

Gemme di primavera. La rassegna dei Ristorantori Padovani farà tappa venerdì all'Antica Trattoria Al Bosco di Saonara. 50 euro. 049 640021.

Birre belghe di abbazia. Si potranno degustare venerdì a Osterie Moderne di Campodarsego. Sono ben 20, accompagnate a formaggi. 10 euro.

Cena di note. La fortunata rassegna targata Papageno, 4° anno, inizia venerdì a Valeggio sul Mincio. Parte musicale su Abruzzo e romanza da salotto di Francesco Paolo Tosti, compositore dell'800. Tenore Nicola Pamio, al piano Alessandro Tortato. Alla cena penserà Nadia Pasquali del Borsa di Valeggio. Con lei Franco Favaretto. 60€. 045 7950093.

Franciacortando. Venerdì e sabato un week per scoprire la Franciacorta a piedi, fra borghi e cantine. www.stradadelfranciacorta.it

Alla Nave di Masi. Il locale propone la rassegna «Maggio a tavola»: venerdì il tema sarà Pollo e faraona a latte e miele. Il 13 le erbe e il 20 i piselli di Baone. 0425 51764.

Superbe. La rassegna farà tappa giovedì alla Casa brusada di Crocetta. 0423 86614.

Fish & Chef. Pesce del Garda protagonista nelle domeniche di maggio a Malcesine. L'8 il «Da Cinzia» di Vercelli si esibirà all'Ambienthotel Primaluna. www.fishandchef.it

Cub parliamo di vino. Venerdì al ristorante La Montanella di Arquà festa di primavera.

Cafè Tinto. Il locale di Padova (via Vicenza) domani sera propone «Sardee a scotadeo». Vini Foss Marai. Musica di Alberto Martin.



Il Ristorante alla Borsa protagonista a Villa Sigurtà

Venerdì 6 maggio in Villa Sigurtà a Valeggio sul Mincio, avrà inizio la nuova edizione di "Cena di Note", Villa Sigurtà sarà la prima delle prestigiose location ad ospitare la 4a edizione della rassegna culturale e gastronomica firmata dal Corriere del Veneto su un'idea di Alessandro Tortato, noto direttore d'orchestra veneziano, alla cui realizzazione collabora la rivista enogastronomica Papageno, con il supporto del network televisivo 7Gold e delle emittenti Radio Padova ed Easy Network, nonché l'importante contributo della banca privata austriaca Schoellerbank.

Ad inaugurare la rassegna, venerdì 6 maggio, un percorso che attraverserà le eccellenze italiane mu-



sicali e culinarie saranno il colore ed il calore della cucina a quattro mani di Nadia Pasquali, chef del Ristorante Alla Borsa di Valeggio sul Mincio (Verona), e Franco Favaretto, chef del Baccalà Divino di Mestre (Venezia). Dalla romanza da salotto italiana abruzzese al celeberrimo mito di Valeggio sul Mincio, la città dell'amore: così chiamata per la leggenda di Malco e Silvia, che suggellarono il loro

patto eterno dissolvendosi insieme nelle acque del Mincio, lasciando un drappo di seta gialla simbolicamente annodato per ricordare ai posteri il loro sentimento.

È di questo mito oggi restano i "nodi d'amore", i tortellini di Valeggio che Nadia Pasquali, nel rispetto della tradizione, preparerà per Cena di Note, nella variante più classica e in una nuova variante che festeggerà il Tricolore.

Lo chef Favaretto, che proporrà un'originale interpretazione di "Baccalà"

Il menù sarà accompagnato da una selezione delle pregiate etichette. Il costo della serata è di 60 euro, per prenotazioni rivolgersi al Ristorante Alla Borsa tel. 045/7950093 - info@ristoranteborsa.it

caucio, anche perché non siamo abituati a far conti — scherza Zanin — andiamo in campo per vincere».

M. V.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Arbitri: Gnani e Frapiccini
Note: Durata set: 24', 34'. Tot: 1h 19'. Spettatori 2500 circa. Ace: Spes 2, Villa Cortese 1; Muri: Spes 7, Villa Cortese 9. Battute err: Spes 4, Villa Cortese 7. Attacco: Spes 26%, Villa Cortese 37%. Ricezione perfetta: Spes 44%, Villa Cortese 30%

M. V.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

no ha anche il pallone della vittoria ma il muro di Calloni su Turlea è da antologia e Negrini sigilla il 26-28.
Le gialloblù accusano il colpo e nel terzo set entrano in campo con il morale sotto i

razzo anche con l'ace di Conegliano e un paio di Marinkovic perfetta pa-

zione effime-
della secon-
consecutiva,
a più alta e
na schiaccia-
trevigiani:
te come un
fesa giallo-
anzanello e
o e al secon-
co sul tabel-
Arena lam-
comforante
di capitani
però l'orgo-
te registran-



Sponsor partner:



Cortese

Da un'idea di
CORRIERE DEL VENETO



CENADI NOTE

Emozioni di suoni e magie di sapori tra le suggestioni di antiche ville e castelli del Triveneto, con uno sguardo ed un pensiero ai 150 anni dell'Italia unita.

Prima serata - Venerdì 6 maggio 2011

Viva l'Italia a Tavola. In Concerto.

Villa Sigurtà, Valeggio sul Mincio - Verona

Omaggio all'ABRUZZO - La romanza da salotto italiana
Musiche di Francesco Paolo Tosti

Ore 19.30

Tenore Nicola Pamio, al pianoforte Alessandro Tortato

Ore 20.30

I piaceri della tavola

Menù a cura di:

Nadia Pasquali, chef Ristorante "Alla Borsa" - Valeggio Sul Mincio (VR)

Franco Favaretto, chef Ristorante "Baccalà Divino" - Mestre (VE)

In abbinamento una selezione di vini della Cantina di Custoza

Il costo è di 60,00 Euro, vini inclusi. La disponibilità dei posti è limitata.

Prenotazione: Ristorante Alla Borsa
Tel. 045 7950093
info@ristoranteborsa.it

Per informazioni:
www.papagenonline.it
www.corriereidelveneto.it

Evento a cura di:
gli incontri
di PAPA'GENO
saperi e sapori tra Adige e Danubio

Sponsor tecnico:



CANTINA DI
CUSTOZA

Media sponsor:

