



IL DIRETTORE



Morello Pecchioli >>

PUNTA D'ACIDITÀ

Saggezza d'osteria. Al Bacaro, ad Asolo (è aperta dal 1892, vi si mangia e si beve bene), c'è questo proverbio appeso al muro: "L'omo sa poco, el savio sa molto, el mona sa tuto". Una categoria, quest'ultima, che non tace mai ed è in continua crescita. E pensare che a questo mondo non ci sarebbe neppure bisogno di essere saggi per vivere e lasciar vivere. Basterebbe essere uomini.

LEGGI TUTTO

Veneto, Friuli, Trentino: "Cena di note" si fa in tre

Lunedì 02 Maggio 2011 13:22 Goloso e curioso

"Cena di Note" - anno quarto. 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. I vini e gli spumanti (Cantina di Custoza), che nascono tra le colline a sud-ovest del Lago di Garda, saranno abbinati alle specialità servite nelle sei serate, da maggio a ottobre. Proprio dalla provincia di Verona 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.

Venerdì 6 maggio sarà 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 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.

Info sulle serate e sui costi di partecipazione: www.papagenonline.it; sulla prima serata a Villa Sigurtà di Valeggio sul Mincio rivolgersi al Ristorante Alla Borsa tel. 045/7950093 - info@ristoranteborsa.it



Cerca

[Agenda](#) » CENA DI NOTE IN VILLA SIGURTA' A VALEGGIO

Evento

Titolo: CENA DI NOTE IN VILLA SIGURTA' A VALEGGIO
Quando: 06.05.2011
Dove: [Riviera del Garda](#) - Verona
Categoria: [degustazioni e cene](#)



Descrizione

Villa Sigurtà, maestosa dimora storica, è una delle bellezze architettoniche di Valeggio sul Mincio, cittadina veronese che fu al centro delle tre guerre di indipendenza che portarono alla creazione del Regno d'Italia. E' da qui che inizia il viaggio di "Cena di Note - anno quarto", che unisce musica colta, eccellenze gastronomiche e grandi vini, rendendo omaggio in particolare all'anniversario del 150° anniversario di unità nazionale. Quindi non poteva esservi luogo più significativo di Villa Sigurtà per ospitare - venerdì 6 maggio - la prima serata della rassegna organizzata tra ville e castelli di Veneto, Friuli e Trentino dalla rivista enogastronomica "Papageno" e promossa dal "Corriere del Veneto".

L'omaggio musicale all'Abruzzo e alla romanza da salotto italiana di Francesco Paolo Tosti, compositore dell'Ottocento nato ad Ortona e autore di celebri arie, sarà la colonna sonora del 6 maggio, affidata alla voce del tenore Nicola Pamio, presente nei cast di molte produzioni liriche italiane (tra cui il Teatro alla Scala), accompagnato al pianoforte da Alessandro Tortato. Nadia, signora del ristorante "Alla Borsa", ne darà un grande saggio agli ospiti di "Cena di Note", proponendo i suoi classici nodi al burro e salvia e la Goccia del Mincio (una novità per i gourmet). Specialità da degustare a tavola dopo l'apertura affidata agli sfizi salati in Villa e al Tricolore di baccalà con cui si presenta l'altro protagonista in cucina, Franco Favaretto, chef del "Baccalà Divino" di Mestre (Venezia). E sarà ancora il pesce dei mari del Nord ad esaltare il piatto "Asparagi in Laguna", zuppa ai due asparagi e stoccafisso. Sapori di primavera si ritrovano nelle costole d'agnello al timo, prima di arrivare al dessert "Il Dolce del Risorgimento", omaggio all'Italia. In abbinamento una selezione di Vini della Cantina di Custoza. Costo 60 euro - prenotazioni Ristorante Alla Borsa...

Sede

Zona: [Riviera del Garda](#)
Città: Verona
Provincia: VR
Paese:



Descrizione

tutto il comprensorio del lago di Garda, il suo entroterra e la zona del Baldo, entro la provincia di Verona



VENEZIA EVENTI

25 aprile 2011



CHI SIAMO **EVENTI** ENOGASTRONOMIA INVIATI FOTOGRAFI WEDDING E-CARDS VIDEO PASSIONI CAI
PUBBLICITA'

Cena di Note, l'Italia «Unita nel Piatto»

Lunedì 25 Aprile 2011 07:40

Mary



[Condividi](#) 13

Riparte da Villa Sigurtà, a Valeggio sul Mincio (Verona), «Cena di note», la rassegna ideata dal Corriere del Veneto e promossa da Papageno, la rivista sui Saperi e i sapori dell'Alpe Adria diretta da Giuseppe Casagrande.

Per l'edizione 2011 sarà celebrata l'Italia «unita nel piatto» con tributi e omaggi musicali alle regioni che nell'Ottocento hanno rappresentato le tappe fondamentali dell'unificazione del Paese. La quarta edizione di «Cena di note» è stata presentata nella Laguna di Venezia, al ristorante Venissa, riaperto il mese scorso dopo la pausa invernale. Nell'isola di Mazzorbo, all'interno della tenuta Scarpa Volo riaperta dagli imprenditori Alberto Sonino e Gianluca Bisol, tre chef hanno presentato un'anteprima delle eccellenze che si degusteranno nel corso dei sei appuntamenti. Nella modernissima cucina di Venissa, hanno lavorato Paola Budel, Alberto Tonizzo (ristorante Al Ferarut di Rivignano, Udine) e Peter Brunel (Il Palagio di Rignano sull'Arno, Firenze).

IL SEGRETO DEL SUCCESSO - Per l'editore di Papageno, Alvaro De Anna, «la chiave del successo della manifestazione sta nel modo in cui riusciamo a mettere assieme musica colta, eccellenze della cucina e grandi vini». Giuseppe Casagrande, direttore di Papageno: «In pochi anni la rassegna è cresciuta, è diventata itinerante e ora è un punto di riferimento importante per la cultura del Nord Est». Il responsabile delle pagine culturali del Corriere del Veneto Alessandro Zangrando ha ricordato che «Cena di note



VENEZIA EVENTI

25 aprile 2011

rappresenta una delle collaborazioni di eccellenza del nostro giornale e che il rinnovarsi dell'iniziativa in un periodo di tagli dei contributi pubblici alla cultura significa che ci sono molti imprenditori illuminati che credono in questi progetti». Conferme per tutti gli sponsor, la banca privata austriaca Schoellerbank, l'azienda leader nel settore lattiero-caseario Gruppo Meggle, il network televisivo 7Gold, le emittenti Radio Padova e Easy Network. Dal 2011 si aggiungono agli sponsor anche i 230 soci produttori della Cantina di Custoza, che abbraccia mille ettari di vigneti tra Sommacampagna, Valeggio sul Mincio, Sona e Castelnuovo del Garda.

IL CALENDARIO - Si comincia, come l'anno scorso, con Villa Sigurtà, la bellissima dimora del XVII secolo progettata da un discepolo del Palladio, che durante il Risorgimento ospitò gli imperatori Francesco Giuseppe d'Austria e Napoleone III. Venerdì 6 maggio, nella villa di Valeggio sul Mincio (Verona) ci sarà un omaggio alla regione Abruzzo. Su musiche di Francesco Paolo Tosti, si esibiranno il tenore Nicola Pamio accompagnato al pianoforte dal maestro Alessandro Tortato, direttore artistico della rassegna. In cucina la regina del «tortellino» Nadia Pasquali, chef del ristorante Alla Borsa, sarà affiancata da Franco Favaretto, chef del Baccalà divino di Mestre. Tra le novità di quest'anno, c'è l'allargamento della rassegna al Friuli. Il 27 maggio nello stupendo castello di Colloredo a Monte Albano (Udine) il quartetto dell'orchestra Accademia musicale di San Giorgio di Venezia renderà omaggio all'Emilia attraverso le musiche di Mozart e il contrappunto. A tavola, saranno serviti i piatti di Andrea Gabin (ristorante La Taverna) e Mauro Elli, (Il Cantuccio di Albavilla, Como). Per il terzo appuntamento si ritorna in una villa veneta, Corner della Regina a Vedelago (Treviso), con una serata dedicata tutta al panettone. Il vicentino Dario Loison, artigiano del gusto, «destagionalizza» il dolce natalizio e il 17 giugno lo propone dall'antipasto al secondo in una serata dedicata alla Sicilia e alla melodia infinita di Bellini grazie ai piatti preparati da Maria Luisa Bonetto e dallo chef Peter Brunel. Dopo la pausa estiva, il tour si ferma nella Marca con l'omaggio alla Lombardia e le musiche di Verdi. Mimmo Salerno, chef del ristorante la Vigna e Stefano Pinciaroli (Ps ristorante di Cerreto Guidi, Firenze) saranno i protagonisti della serata al Relais Monaco di Ponzano Veneto (Treviso). Gli ultimi due appuntamenti della rassegna si terranno in due romantici castelli del Trentino: Castel Toblino (Sarche) e Castel Pergine a Pergine di Valsugana per l'omaggio alla Campania con le grandi arie napoletane e l'omaggio al Piemonte con il tributo ad Alfredo Casella e la generazione dell'80.

Informazioni sul calendario dell'iniziativa su www.papagenonline.it.

Le manifestazioni potrebbero subire cambiamenti, pertanto vi consigliamo di verificare l'evento contattando direttamente gli enti organizzatori. Veneziaeventi.com non è responsabile di eventuali modifiche delle date dei singoli eventi.