



Cena di note

Pubblicato il 5- May - 2011 [Condividi su Facebook4](#)

Di: Sara Tufariello

Torna "Cena di Note". E questa volta in grande stile, matura e sicura di sé, con i suoi sei appuntamenti. Per il quarto anno consecutivo Villa Sigurtà, suggestiva e maestosa dimora storica a Valeggio sul Mincio, aprirà il ciclo di appuntamenti ospitando venerdì, la prestigiosa kermesse culinaria. La Villa, ed il parco omonimo che tra i suoi residenti illustri ha avuto due imperatori, Francesco Giuseppe d'Austria e Napoleone III, sono il magico scenario nel quale saranno accolti gli ospiti per vivere gli appuntamenti più cool dell'anno. 'Cena di Note', infatti ha come filo conduttore la vocazione ad abbinare musica colta, eccellenze gastronomiche ed etichette vinicole di grande prestigio quasi a voler sancire la sacralità della musica con la cultura del mangiare e del bere come ha sostenuto anche il protagonista del film 'Big Night', Primo Pelaggi, " Chi mangia bene sta molto vicino a Dio". La rassegna gastronomica – organizzata tra ville e castelli di tre regioni Veneto, Friuli e Trentino, da una delle riviste più acclamate nel panorama del giornalismo enogastronomico, 'Papageno' e promossa dal 'Corriere del Veneto'- nasce da un'idea del maestro Alessandro Tortato, direttore d'orchestra che, con rigore, ha selezionato gli artisti che aprono le magiche serate della rassegna prima della degustazione a tavola nel sacro rito del cibo e del vino. Una iniziativa che nell'occasione vuol rendere omaggio in particolar modo all'anniversario del 150° anniversario dell' Unità Nazionale. Sarà l'Abruzzo ad aprire le danze, con un omaggio musicale alla romanza da salotto italiana di Francesco Paolo Tosti, compositore dell'Ottocento nato ad Ortona e autore di celebri arie. Il tenore Nicola Pamio, presente nei cast di molte produzioni liriche italiane di grande prestigio, tra cui il Teatro alla Scala, presterà la sua splendida voce al progetto, accompagnato al pianoforte da Alessandro Tortato. Una musica soave e romantica che non può che fare 'pandant' con i nodi d'amore. Definirli semplicemente tortellini sarebbe un torto, perché questa golosa specialità di Valeggio incarna un vero e proprio tripudio dei sensi, di cui, con la sua collaudata maestria, Nadia Pasquali, chef e prima donna del ristorante 'Alla Borsa' è una delle migliori interpreti sul panorama nazionale. Nadia proporrà infatti i suoi classici nodi al burro e salvia e la 'Goccia del Mincio', una novità assoluta per i gourmet, mentre Franco Favaretto, chef del 'Baccalà Divino' di Mestre, sarà l'altro protagonista in cucina, proponendo un tricolore di baccalà. Ed ancora, come in una sinfonia, sulle tavole dei commensali si alternerà il pesce dei mari del Nord agli 'Asparagi in Laguna', zuppa ai due asparagi e stoccafisso. La primavera sarà percepibile nelle costolette d'agnello al timo, prima della degna conclusione con il dessert 'Il dolce del Risorgimento', in omaggio all'Italia.



NATI CON LA VALIGIA

5 maggio 2011

Ma oltre all'abilità collaudata degli chef Pasquali e Favaretto, in questo originalissimo menu si scoprirà anche la qualità dei prodotti del Gruppo Meggle, importante marchio bavarese del settore lattiero-caseario (noto soprattutto per il suo burro tedesco, dal colore giallo paglierino, fatto solo con latte intero di prima lavorazione), che dal 2004 è presente a Verona con la sua filiale italiana. Il Gruppo Meggle è, appunto, uno dei partner di "Cena di Note", che tra i propri "amici" da questa edizione annovera anche un'altra importante realtà, la Cantina di Custoza, i cui vini accompagneranno i menu delle sei serate. Gli ospiti di Villa Sigurtà avranno modo di degustare, con l'aperitivo, il Custoza DOC Spumante Extra Dry Cuveè Radetzky, mentre il Custoza DOC Superiore Custodia Le Noci sarà abbinato ai nodi d'amore e alla zuppa di asparagi e stoccafisso; l'agnello si sposerà con il Corvina - Cabernet Sauvignon veronese IGT - Cordisasso, mentre il dolce risorgimentale sarà esaltato dal Custoza DOC Passito Custodia Santalussia. Etichette selezionate tra i vini che nascono da oltre mille ettari di vigneti, coltivati in terreni collinari a sud-ovest del Lago di Garda, tra i comuni di Sommacampagna, Valeggio sul Mincio, Sona e Castelnuovo del Garda. Vini che testimoniano uno stretto rapporto con il territorio, frutto di uve di qualità (Corvina, Garganega, Trebbiano di Lugana, Tocai friulano, Molinara, Rondinella, Riesling italico, Merlot e Cortese) tradotte dalla Cantina di Custoza - che conta 230 soci - nelle principali linee di produzione "I Classici", "Val dei Molini", "Biologico", gli "Spumanti" e la selezione "Custodia". "E' con orgoglio che posso dichiarare che la vera espressione dell'Unità d'Italia è incarnata profondamente nella nostra cultura gastronomica - afferma lo chef Nadia Pasquali- e continua- "esistono tipologie infinite di cucine e di diete nel panorama nazionale, ma nasce spontaneamente una sinergia tra i sapori che ci rendono fieri di essere, soprattutto all'estero, il 'made in italy'".

In buona sostanza tutto al punto giusto. Una location da sogno, alta cucina e vini d'eccellenza, in una atmosfera simile ad una sinfonia che si muove su ritmi adeguatamente misurati, viaggiando lieve sul pentagramma del tono e del gusto. Un insieme in cui la Musica, quella a sette note e con la M maiuscola, è un complemento discreto ed ideale. Quasi naturale.

Sara Tufariello



4 maggio 2011

Cena di note riparte da Valeggio sul Mincio con un menù tricolore

4 maggio alle ore 18:18 da Nicola Stievano



Veneto", da un'idea del maestro **Alessandro Tortato**, direttore d'orchestra a cui spetta il compito di selezionare gli artisti che aprono le serate, prima del convivio a tavola.

Villa Sigurtà, maestosa dimora storica, che tra i suoi residenti illustri annovera ben due imperatori, Francesco Giuseppe d'Austria e Napoleone III, figure legate alla storia del Risorgimento italiano, 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 - nell'edizione 2011 - all'anniversario del 150° anniversario di unità nazionale. Quindi non poteva esservi luogo più significativo di Villa Sigurtà e del suo grandioso parco per ospitare - **venerdì 6 maggio** - la prima serata della rassegna organizzata tra ville e castelli di tre regioni - Veneto, Friuli e Trentino - dalla rivista enogastronomica **"Papageno"** e promossa dal **"Corriere del**

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**. Arie romantiche che si intrecciano con i **nodi d'amore**, celeberrimi tortellini di Valeggio sul Mincio di cui la chef **Nadia Pasquali** è una delle migliori interpreti.

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. Oltre all'abilità degli chef Pasquali e Favaretto, in questo menu si scoprirà anche la qualità dei **prodotti del Gruppo Meggle**, importante marchio bavarese del settore lattiero-caseario (noto soprattutto per il suo burro tedesco, dal colore giallo paglierino, fatto solo con latte intero di prima lavorazione), che dal 2004 è presente a Verona con la filiale italiana. Il Gruppo Meggle è uno dei partner di "Cena di Note", che tra i propri "amici" da questa edizione annovera anche un'altra importante realtà, la **Cantina di Custoza**, i cui vini accompagneranno i menu delle sei serate.



Gli ospiti di Villa Sigurtà avranno modo di degustare con l'aperitivo il **Custoza DOC Spumante Extra Dry Cuveè Radetzky**, mentre il **Custoza DOC Superiore Custodia Le Noci** sarà abbinato ai nodi d'amore e alla zuppa di asparagi e stoccafisso; l'agnello si sposerà con il **Corvina - Cabernet Sauvignon veronese IGT - Cordisasso**, mentre il dolce risorgimentale sarà esaltato dal **Custoza DOC Passito Custodia Santalussia**. Etichette selezionate tra i vini che nascono da oltre mille ettari di vigneti, coltivati in terreni collinari a sud-ovest del Lago di Garda, tra i comuni di Sommacampagna, Valeggio sul Mincio, Sona e Castelnuovo del Garda. Vini che testimoniano uno stretto rapporto con il territorio, frutto di uve di qualità (Corvina, Garganega, Trebbiano di Lugana, Tocai friulano, Molinara, Rondinella, Riesling italico, Merlot e Cortese) tradotte dalla Cantina di Custoza - che conta 230 soci - nelle



4 maggio 2011

principali linee di produzione "I Classici", "Val dei Molini", "Biologico", gli "Spumanti" e la selezione "Custodia".

Ad offrire un altro importante supporto a "Cena di Note" è la **Schoellerbank**, banca privata austriaca fondata nel 1833, da anni presente agli "Incontri di Papageno". Inoltre la rassegna è supportata dal network televisivo **7Gold** e dalle emittenti **Radio Padova e Easy Network**.

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

Prossimi appuntamenti di Cena di Note

Venerdì 27 maggio 2011

CASTELLO DI COLLOREDO DI MONTE ALBANO, M.Albano (Udine)

Pero Zanini, Ristorante "La Taverna" di Colloredo M.Albano

Chef Mauro Elli, ristorante Il Cantuccio (Albavilla – Como)

Omaggio all'EMILIA - Mozart e l'Italia

Musiche di Wolfgang Amadeus Mozart

Quartetto dell'orchestra Accademia Musicale di San Giorgio di Venezia

Venerdì 17 giugno 2011

VILLA CORNER DELLA REGINA, Cavasagra di Vedelago (Treviso)

Chef Maria Luisa Bonetto, ristorazione interna di "Villa Cornèr"

Chef Peter Brunel, ristorante Il Palagio (Rignano sull'Arno - Firenze)

Dario Loison, Pasticceri dal 1938

Omaggio alla SICILIA. La melodia infinita di Bellini.

Musiche di Bellini e Donizetti

Al flauto Enzo Caroli, al pianoforte Anna Barutti

Venerdì 23 settembre 2011

RELAIS MONACO HOTEL & COUNTRY CLUB, Ponzano Veneto (Treviso)

Chef Mimmo Salerno, ristorante La Vigna Relais Monaco

Chef Stefano Pinciaroli, PS Ristorante (Cerreto Guidi - Firenze)

Omaggio alla LOMBARDIA - Verdi e il Risorgimento milanese.

Musiche di Giuseppe Verdi

Classic Brass Quintet

Venerdì 7 ottobre 2011

CASTEL TOBLINO, Sarche (Trento)

Chef Stefano Bertoni, Ristorante Castel Toblino

Chef Alberto Tonizzo, Ristorante Al Ferarut (Rivignano Ud)

Omaggio alla CAMPANIA - Le grandi arie napoletane

Mezzosoprano Silvia Regazzo, al pianoforte M° Alessandro Tortato

Giovedì 20 ottobre 2011

CASTEL PERGINE, Pergine Valsugana (Trento)

Chef Luca Zangoni, Ristorante Castel Pergine

Omaggio al PIEMONTE - Alfredo Casella e la generazione dell'80

Al pianoforte Igor Cognolato

LA STANZA DEL VINO

Storie di vino, ma soprattutto storie di persone

16 marzo 2010



ultimi post | tag | utenti online | foto | video | audio

LA STANZA DEL VINO

Storie di vino, ma soprattutto storie di persone

» Azienda Vinicola Carboni... | Home | Azienda Agricola Negro Ar... »

Chi sono

storiedi, 25 marzo 2011

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.



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 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).

LA STANZA DEL VINO

Storie di vino, ma soprattutto storie di persone

16 marzo 2010

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
www.papagenonline.it

Calendario Serate

Venerdì 6 maggio 2011

VILLA SIGURTA', Valeggio sul Mincio Verona
Chef Nadia Pasquali, Ristorante "Alla Borsa"
Chef Franco Favaretto, Ristorante "Baccalà Divino" - Mestre (Venezia)
Omaggio all'ABRUZZO: La romanza da salotto italiana.
Musiche di Francesco Paolo Tosti.
Tenore Nicola Pamio, al pianoforte M° Alessandro Tortato

Venerdì 27 maggio 2011

CASTELLO DI COLLOREDO DI MONTE ALBANO, M. Albano (Udine)
Pero Zanini, Ristorante "La Taverna" di Colloredo M. Albano
Chef Mauro Elli, ristorante Il Cantuccio (Albavilla - Como)
Omaggio all'EMILIA- Mozart e l'Italia
Musiche di Wolfgang Amadeus Mozart
Quartetto dell'orchestra Accademia Musicale di San Giorgio di Venezia

Venerdì 17 giugno 2011

VILLA CORNER DELLA REGINA, Cavasagra di Vedelago (Treviso)
Chef Maria Luisa Bonetto, ristorazione interna di "Villa Cornèr"
Chef Peter Brunel, ristorante Il Palagio (Rignano sull'Arno - Firenze)
Dario Loison, Pasticceri dal 1938
Omaggio alla SICILIA. La melodia infinita di Bellini.
Musiche di Bellini e Donizetti
Al flauto Enzo Caroli, al pianoforte Anna Barutti

Venerdì 23 settembre 2011

RELAIS MONACO HOTEL & COUNTRY CLUB, Ponzano Veneto (Treviso)
Chef Mimmo Salerno, ristorante La Vigna Relais Monaco
Chef Stefano Pinciaroli, PS Ristorante (Cerreto Guidi - Firenze)
Omaggio alla LOMBARDIA- Verdi e il Risorgimento milanese.
Musiche di Giuseppe Verdi
Classic Brass Quintet

Venerdì 7 ottobre 2011

CASTEL TOBLINO, Sarche (Trento)
Chef Stefano Bertoni, Ristorante Castel Toblino
Chef Alberto Tonizzo, Ristorante Al Ferarut (Rivignano Ud)

LA STANZA DEL VINO

Storie di vino, ma soprattutto storie di persone

16 marzo 2010

Omaggio alla CAMPANIA- Le grandi arie napoletane
Mezzosoprano Silvia Regazzo, al pianoforte M° Alessandro Tortato

Giovedì 20 ottobre 2011

CASTEL PERGINE, Pergine Valsugana (Trento)

Chef Luca Zangoni, Ristorante Castel Pergine

Omaggio al PIEMONTE- Alfredo Casella e la generazione dell'80

Al pianoforte Igor Cognolato

PRIMA SERATA DELLA RASSEGNA CENA DI NOTE 2011

Venerdì 6 maggio 2011

VILLA SIGURTA', Valeggio sul Mincio - Verona



© Renato Vettorato 2010

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 Sigurta' 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.

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.

22/04/2011

giornale Territori Ospitalità Eventi Prodotti Produttori

22.04.2011

A Valeggio sul Mincio (Verona) la prima serata di "Cena di note" di [Valeria Ferrari](#)



Venerdì 6 maggio 2011 a Valeggio sul Mincio (Verona)

Torna per il quarto anno consecutivo il format culturale-gastronomico che unisce musica, eccellenze della cucina e grandi vini veronesi. **"Cena di note"** riparte proprio dalla provincia veronese, a Valeggio sul Mincio, tra le cui colline nascono i vini e gli spumanti che saranno abbinati alle specialità servite nelle sei serate che da maggio a ottobre toccherà Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia, per un tour completo a Nordest ma che si configura come una celebrazione dell'Italia unita nella cultura enogastronomica.

Venerdì 6 maggio sarà quindi Villa Sigurtà di Valeggio a dare inizio agli esclusivi appuntamenti: 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).



MONDO
DEL GUSTO

ENTRATA STRANIERA
AMBIENTE
TURISMO

22/04/2011

Si torna a dare spettacolo in terra veneta - **enerdì 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 Pinciarioli (PS Ristorante di Cerreto Guidi - Firenze).

Le ultime due date 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.

CONTATTI

Riferimento: Ristorante Alla Borsa