



11 maggio 2011

Eventi EnoMusicali

Cena di Note

dal 06/05/2011  
al 20/10/2011

Dove:  
Italia

Per maggiori informazioni:

[W papagenonline.it](http://papagenonline.it)  
[W corriereveneto.it](http://corriereveneto.it)

Fonte:

Papageno Eventi

Condividi

Scheda Evento

## UN ESORDIO TRICOLORE PER LA QUARTA EDIZIONE

### DI "CENA DI NOTE"

*Rassegna cultural enogastronomica  
inaugurata*

*venerdì 6 maggio in Villa Sigurtà a  
Valeggio sul Mincio*

La serata inaugurale di Cena di Note ha dimostrato che non mancano tutti gli ingredienti per una quarta stagione d'eccezione: una maestosa dimora storica, Villa Sigurtà, una delle eccellenze architettoniche di Valeggio sul Mincio, musicisti di livello internazionale che hanno proposto arie di Francesco Paolo Tosti e in cucina la creatività e la passione di

Nadia Pasquali e Franco Favaretto con un menù abbinato ai vini della Cantina di Custoza. E' iniziato venerdì 6 maggio, con un inno all'Italia, il viaggio attraverso i 150° di unità nazionale di "**Cena di Note - anno quarto**", rassegna organizzata tra ville e castelli del Triveneto dalla rivista enogastronomica "**Papageno**" e promossa dal "**Corriere del Veneto**", da un'idea del maestro **Alessandro Tortato**. Proprio quest'ultimo ha aperto le danze della nuova edizione accompagnando al pianoforte il **tenore Nicola Pamio**, presente nei cast di molte produzioni liriche italiane (tra cui il Teatro alla Scala), in un omaggio musicale all'Abruzzo e alla romanza da salotto italiana. Nell' **allestimento tricolore di Villa Sigurtà**, regalmente fasciata da un magnifico gioco di luci inneggianti alla bandiera italiana, la protagonista del menù è stata la **pasta fatta in casa**. Ambasciatrice dell'Italia all'estero e icona della nostra cucina, questa specialità non poteva mancare nel primo appuntamento che ha tenuto a battesimo una creazione innovativa della "Regina del Tortellino". Nadia Pasquali del Ristorante alla Borsa ha presentato la "**Goccia Del Mincio**", nuovo tortello di ispirazione risorgimentale: sul fondo del piatto, al centro di una goccia disegnata con una crema di piselli color verde smeraldo, la chef ha sapientemente adagiato tre delicati tortelli realizzati con un morbido ripieno di bisi di Bosio, Monteveronese d'alpeggio e spalla di San Secondo. A fare da padrino era presente il "**Re dei Tortellini**", **Giovanni Rana**, a cui Nadia ha dedicato la sua ultima opera: "Descrivere Giovanni Rana è come dare una forma scritta ad una giornata di primavera...è impossibile ed allora ho pensato a Giovanni Rana traducendolo...in pasta: la dolcezza dei piselli unita alla sapidità del prosciutto ed al colore verde, indice di giovialità e speranza". 'La Goccia del Mincio' è di fatto la minuta Nadia che rende omaggio a Giovanni Rana: un imprenditore Veneto vero, vivace, vincente che ha fatto diventare il suo volto un brand inimitabile. Così Nadia Pasquali, dopo aver presentato i suoi magnifici Tortellini 'Nodo D'Amore', piatto povero ma intrigante, ha suggestionato il pubblico con La Goccia del Mincio, accompagnata dai vini altrettanto "attraenti" della Cantina di Custoza: il **Custoza DOC Spumante Extra Dry Cuvée Radetzky**, il **Custoza DOC Superiore Custodia Le Noci** abbinato ai nodi d'amore e alla zuppa di asparagi e stoccafisso di Franco Favaretto del Baccalà divino; il **Corvina - Cabernet Sauvignon veronese IGT - Cordisasso**, mentre il dolce risorgimentale è stato esaltato dal **Custoza DOC Passito Custodia Santalussia**. Nel realizzare il menù sono stati utilizzati i prodotti del **Gruppo Meggle**, da questa edizione uno dei partner di "Cena di Note", che tra i partner, oltre alla **Cantina di Custoza**, annovera **S choellerbank**, banca privata austriaca fondata nel 1833, da anni presente agli "Incontri di Papageno", il network televisivo **7Gold** e dalle emittenti **Radio Padova e Easy Network**. Ricordiamo il **prossimo appuntamento venerdì 27 maggio al Castello di Colloredo**, a Monte Albano (Udine). A dare il "la" sarà il Quartetto dell'Orchestra Accademica 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) - per prenotazioni 0432/889045.

Per ulteriori dettagli sull'iniziativa: [eventi@papagenonline.it](mailto:eventi@papagenonline.it) - [www.papagenonline.it](http://www.papagenonline.it)



vini e sapori.net

10 maggio 2011



WIKITRIP PERSONALIZZATA



vini e sapori.net

a tavola con amici, in rete.

Annunci Google

Francia

Dolce Italia

Bonolecom Dolce

Offerta Dolce

Dolce 2012

10 Maggio 2011 - 07:49

DEGUSTAZIONI ED ITINERARI ENOGASTRONOMICI - Letto: 37 volte

## Un esordio tricolore per la quarta edizione di "Cena di Note"

Rassegna cultural enogastronomica inaugurata venerdì 6 maggio in Villa Sigurtà a Valeggio sul Mincio.



La serata inaugurale di Cena di Note ha dimostrato che non mancano tutti gli ingredienti per una quarta stagione d'eccezione: una maestosa dimora storica, Villa Sigurtà, una delle eccellenze architettoniche di Valeggio sul Mincio, musicisti di livello internazionale che hanno proposto arie di Francesco Paolo Tosti e in cucina la creatività e la passione di Nadia Pasquali e Franco Favaretto con un menù abbinato ai vini della Cantina di Custoza. E' iniziato venerdì 6 maggio, con un inno all'Italia, il viaggio attraverso i 150° di unità nazionale di "Cena di Note - anno quarto", rassegna organizzata tra ville e castelli del Triveneto dalla rivista enogastronomica "Papageno" e promossa dal "Corriere del Veneto", da un'idea del maestro Alessandro Tortato.

Proprio quest'ultimo ha aperto le danze della nuova edizione accompagnando al pianoforte il tenore Nicola Pamio, presente nei cast di molte produzioni liriche italiane (tra cui il Teatro alla Scala), in un omaggio musicale all'Abruzzo e alla romanza da salotto italiana. Nell'allestimento tricolore di Villa Sigurtà, regalmente fasciata da un magnifico gioco di luci inneggianti alla bandiera italiana, la protagonista del menù è stata la pasta fatta in casa. Ambasciatrice dell'Italia all'estero e icona della nostra cucina, questa specialità non poteva mancare nel primo appuntamento che ha tenuto a battesimo una creazione innovativa della "Regina del Tortellino". Nadia Pasquali del Ristorante alla Borsa ha presentato la "Goccia Del Mincio", nuovo tortello di ispirazione risorgimentale: sul fondo del piatto, al centro di una goccia disegnata con una crema di piselli color verde smeraldo, la chef ha sapientemente adagiato tre delicati tortellini realizzati con un morbido ripieno di bisì di Bosio, Monteveronese d'alpeggio e spalla di San Secondo. A fare da padrino era presente il "Re dei Tortellini", Giovanni Rana, a cui Nadia ha dedicato la sua ultima opera: "Descrivere Giovanni Rana è come dare una forma scritta ad una giornata di primavera...è impossibile ed allora ho pensato a Giovanni Rana traducendolo ...in pasta: la dolcezza dei piselli unita alla sapidità del prosciutto ed al colore verde, indice di giovialità e speranza". 'La Goccia del Mincio' è di fatto la minuta Nadia che rende omaggio a Giovanni Rana: un imprenditore Veneto vero, vivace, vincente che ha fatto diventare il suo volto un brand inimitabile. Così Nadia Pasquali, dopo aver presentato i suoi magnifici Tortellini 'Nodo D'Amore', piatto povero ma intrigante, ha suggestionato il pubblico con La Goccia del Mincio, accompagnata dai vini altrettanto "attraenti" della Cantina di Custoza: il Custoza DOC Spumante Extra Dry Cuvée Radetzky, il Custoza DOC Superiore Custodia Le Noci abbinato ai nodi d'amore e alla zuppa di asparagi e stoccafisso di Franco Favaretto del Baccalà divino; il Corvina - Cabernet Sauvignon veronese IGT - Cordisasso, mentre il dolce risorgimentale è stato esaltato dal Custoza DOC Passito Custodia Santalussia. Nel realizzare il menù sono stati utilizzati i prodotti del Gruppo Meggle, da questa edizione uno dei partner di "Cena di Note", che tra i partner, oltre alla Cantina di Custoza, annovera Schoellerbank, banca privata austriaca fondata nel 1833, da anni presente agli "Incontri di Papageno", il network televisivo 7Gold e dalle emittenti Radio Padova e Easy Network. Ricordiamo il prossimo appuntamento venerdì 27 maggio al Castello di Colloredo, a 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) - per prenotazioni 0432/889045.

SettePiù  
WEEKEND

## PANTAGRUEL

Lac

### L'EVENTO

AL VIA QUESTA  
SERA A VALEGGIO  
LA RASSEGNA  
MUSICALE  
E GASTRONOMICA  
ORGANIZZATA  
DA «PAPAGENO»



## TRENTINO, VENETO E FRIULI RITORNA «CENA DI NOTE»

**T**rentino, Veneto, Friuli. «Cena di Note», la rassegna musical-gastronomica organizzata dalla rivista mitteleuropea «Papageno», quest'anno si fa in tre (sono tre infatti le regioni coinvolte), ma la formula rimane quella ormai collaudata: abbinare la musica colta ai piaceri della tavola. La manifestazione, giunta al quarto anno di vita, è stata presentata nei giorni scorsi al ristorante lagunare «Venissa» sull'isola di Mazzorbo con il team vincente delle scorse edizioni: il direttore d'orchestra veneziano Alessandro Tortato e gli chef Peter Brunel (Trentino), Paola Budel (Veneto) e Alberto Tonizzo (Friuli). L'edizione 2011 di «Cena di note», che aprirà i battenti questa

sera a Valeggio e si concluderà in ottobre al Castello di Pergine, avrà quale sponsor la Cantina di Custoza (230 soci, oltre mille ettari di vigneti tra Sommacampagna, Valeggio sul Mincio, Sona e Castelnuovo del Garda). Leit-motiv delle sei serate sarà l'Italia unita nel piatto. La «maratona» canoro-culinaria ripartirà - come detto - questa sera a Villa Sigurtà di Valeggio con la romanza da salotto italiana di Francesco Paolo Tosti 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 (patronne del Ristorante «Alla Borsa» di Valeggio, la regina dei tortellini) e Franco Favaretto, chef del Ri-

storante «Bacalà Divino» di Mestre. Il secondo appuntamento è fissato per venerdì 27 maggio al Castello di Colloredo di Monte Albano (Udine) con omaggio musicale all'Emilia da parte del Quartetto dell'Orchestra Accademia Musicale di San Giorgio (Venezia). In tavola saranno servite le sinfonie della brigata di cucina del ristorante «La Taverna» di Colloredo, agli ordini del patron Piero Zanini, e le leccornie dello chef Mauro Elli del «Cantuccio» di Como. La rassegna proseguirà venerdì 17 giugno con una singolare serata culinaria che «destagionalizza» il panettone: infatti, a Villa Corner di Vedelago (Treviso), il tipico dolce natalizio prodotto da Dario Loison ispirerà i piatti preparati da Peter

Brunel e Maria Luisa Bonetto. 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 Donizzetti. Dopo la pausa estiva si ripartirà il 23 settembre al Relais Monaco di Ponzano Veneto (con omaggio musicale alla Lombardia). La rassegna approderà in Trentino il 7 ottobre a Castel Toblino (con musiche napoletane) e si concluderà il 20 ottobre a Castel Pergine (con un omaggio al Piemonte).

Giuseppe Casagrande

Nelle foto di Renato Vettorato: Peter Brunel, Paola Budel e Alberto Tonizzo sull'isola di Mazzorbo. A sinistra Nadia Pasquali.



# CORRIERE DEL VENETO

Corriere di Verona – Padova – Treviso – Venezia - Vicenza  
24 aprile 2011 pagina 23



Sponsor partner:

 **Schoellerbank**  
Private Banking

Da un'idea di  
**CORRIERE DEL VENETO**



## CENADINOTE

Emozioni di suoni e magie di sapori

**VIVA L'ITALIA A TAVOLA.  
IN CONCERTO.**

**Prima serata - Venerdì 6 maggio**

**Villa Sigurtà, Valeggio sul Mincio - Verona**

Omaggio all'ABRUZZO - Musiche di Francesco Paolo Tosti

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

Richiesta prenotazione a:  
Ristorante Alla Borsa Tel. 045 7950093  
info@ristoranteborsa.it

Per informazioni:  
[www.papagenonline.it](http://www.papagenonline.it)  
[www.corrieredelveneto.it](http://www.corrieredelveneto.it)

Sponsor tecnico:

  
CANTINA DI  
CUSTOZA

  
MEGGLE  
Per l'ortofrutta c'è  
la Meggle

# CORRIERE DEL VENETO

Corriere di Verona – Padova – Treviso – Venezia - Vicenza  
26 aprile 2011 pagina 15



Sponsor partner:

 **Schoellerbank**  
Private Banking

Da un'idea di  
**CORRIERE DEL VENETO**



## CENADINOTE

Emozioni di suoni e magie di sapori

**VIVA L'ITALIA A TAVOLA.  
IN CONCERTO.**

**Prima serata - Venerdì 6 maggio**

**Villa Sigurtà, Valeggio sul Mincio - Verona**

Omaggio all'ABRUZZO - Musiche di Francesco Paolo Tosti

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

Richiesta prenotazione a:  
Ristorante Alla Borsa Tel. 045 7950093  
info@ristoranteborsa.it

Per informazioni:  
[www.papagenonline.it](http://www.papagenonline.it)  
[www.corrieredelveneto.it](http://www.corrieredelveneto.it)

Sponsor tecnico:

  
CANTINA DI  
CUSTOZA

  
MEGGLE  
Prod. Fattoria S.C. di