

Appuntamenti

17 giugno

**VEDELAGO - (Treviso) - VILLA CORNER
DELLA REGINA**

Cena di Notte

Sinfonie di suoni e sapori tra le suggestioni di antiche ville e castelli del triveneto: il terzo appuntamento degli incontri di Papageno è in calendario a ridosso del solstizio d'estate nell'affascinante Villa Corner. La 'provocazione' gastronomica è certificata dal tema assegnato: sarà infatti il panettone di Dario Loison a ispirare i piatti di Maria Luisa Bonetto, cuoca di casa, e di Peter Brunel, pluridecorato cuoco del Trentino Alto Adige. In sala risuoneranno le note del flautista Enzo Caroli e della pianista Anna Barutti con le melodie di Bellini e Donizetti.

Informazioni: 0422.307162 - www.papagenonline.it



30 maggio 2011

FAMIGLIA SELVANI

Quotidiano di informazione enogastronomica



Giornato diverso

CHI SIAMO

Marco Bevilacqua
Nicola Stievano
Mario Stramazzo
Orfeo Meneghetti
Donato Sinigaglia
Antonino Padovese

Buona tavola e atmosfere musicali con Cena di Note

**30
maggio**
alle ore 12:45
da Il Merlo Parlante

Clicca sulla dispensa di

VinoeCibo



...scopri i prodotti
dei nostri amici



Cena di Note, già collaudata ed entusiasmante rassegna enogastronomica ideata da Bacco e Arianna, editore della nota rivista enogastronomica Papageno, ha lanciato in questi giorni il programma per l'appuntamento del 17 giugno in quel del trevigiano a Vedelago. Comune della marca veneta non a caso definita dei Serenissimi gioiosa et amorosa dove fa bella mostra di se Villa Corner della Reglna che offrirà il suo fascinoso

proscenio per questa serata enogastronomica ispirata al panettone. Tipico emblema gastronomico del nord che incontrerà in quest'angolo del Veneto le melodiose arie siciliane del romantico Bellini e le armonie operistiche del bergamasco Donizzetti.

Il tutto seguendo il **piacevole format** di queste serate che ha fin qui saputo coniugare i piaceri della ottima tavola con quelli del bel canto e della musica con la emme maluscola. Al flauto Enzo Caroli, al pianoforte Anna Barutti mentre ai fornelli ci sarà Maria Luisa Bonetto, chef ristorazione interna di Villa Cornè e Peter Brunel, chef Ristorante "Palagio 59" di Rignano sull'Arno (Firenze) con la collaborazione di Dario Loison della Loison Pasticceri dal 1938.

Prenotazioni presso **Villa Corner** In via Corriva, 10 a Cavasagra di Vedelago tel. 0423 48 14 40 cell. 3485502796 e-mail info@villacorner.it

TAGS: **Villa Corner Vedelago Treviso Papageno**

CATEGORIE

- >> Giornate diverse
- >> Vino e cibo consiglia
- >> Agriturismo
- >> Hotel
- >> Mete e viaggi

PAPAGENO

IL BUONGUSTAIO

QUESTA SERA A COLLOREDO IL SECONDO APPUNTAMENTO

ESORDIO TRICOLORE PER «CENA DI NOTE»

Con un inno all'Italia ha preso il via il viaggio di «Cena di Note», la rassegna organizzata tra ville e castelli del Trentino, del Veneto e del Friuli dalla rivista enogastronomica «Papageno». Nell'allestimento tricolore di Villa Sigurtà (Valeggio), il maestro Alessandro Tortato ha aperto le danze della quarta edizione accompagnando al pianoforte il tenore Nicola Pamiò per l'omaggio musicale all'Abruzzo. Protagonista del menu la pasta fatta in casa. Ambasciatrice dell'Italia nel mondo 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 patronne del Ristorante «Alla Borsa» di Valeggio che 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, Nadia ha adagiato tre delicati tortelli realizzati con un morbido ripieno di bisi di Bosio, formaggio 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 creazione. Un omaggio ad un imprenditore vincente che ha fatto diventare il suo volto un brand inimitabile. Splendidi anche il baccalà tricolore e la zuppa di stoccafisso con gli asparagi proposti da Franco Favaretto. Questa sera «Cena di Note» si trasferisce al Castello di Colloredo di Monte Albano (Udine) per un omaggio musicale a Mozart. In tavola saranno servite le delizie dei ristoranti «La Taverna» di Piero e Matilde Zani e del «Cantuccio» di Como.

g.casagrande@ladige.it





vini e sapori.net

31 maggio 2011



vini e sapori.net

a tavola con amici. in rete.

[Annunci Google](#)

[Francia](#)

[Dolce Italia](#)

[Romtelem Dolce](#)

[Offerta Dolce](#)

[Dolce 2019](#)

[HOME](#)

[CHI SIAMO](#)

[CONTATTI](#)

[MAPPA SITO](#)

[NEWS](#)

Venerdì, 11 giugno 2010 - Ore 17:01

Vini e sapori: Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici

Maggio 2011 - 12:14

DEGUSTAZIONI ED ITINERARI ENOGASTRONOMICI - Letto: 75 volte

Le note di Mozart per l'incontro tra due cucine stellate in Friuli



Al Castello di Colloredo di Monte Albano (Udine) la seconda puntata di "Cena di Note 2011".

31 [Rss](#) [Invia a un amico](#) [Condividi su Facebook](#) [Condividi su Twitter](#)

Un incontro tra eccellenze - gastronomia, vini e musica - al Castello di Colloredo di Monte Albano (Udine), che ha accolto, venerdì 27 maggio, la seconda puntata di "Cena di Note 2011", rassegna enogastronomica promossa dal "Corriere del Veneto" con la collaborazione della rivista Papageno, ideata dal direttore artistico, il maestro Alessandro Tortato. E' stato tra i protagonisti dell'appuntamento friulano il Quartetto d'archi dell'Orchestra Accademia Musicale di San Giorgio Fondazione Cini (Venezia), nel concerto che ha aperto la serata dedicato alle musiche di W.A. Mozart, di cui è stato eseguito il Quartetto in Re minore K 421. Concerto che si è tenuto in un'ala del

castello, sapientemente ristrutturata dopo avere subito danni ingenti nel terremoto del 1976.

Dalle note del genio salisburghese, accompagnate da un gustoso aperitivo, gli ospiti sono quindi passati alla tavola del Ristorante la Taverna, ricavato nella serre del maniero medievale, per rendere omaggio alla cucina di due stelle Michelin: quella del padrone di casa, Piero Zanini, e dello chef Mauro Elli del ristorante "Il Cantuccio" di Albavilla (Como).

Un confronto-incontro tra due scuole culinarie di qualità e due territori che le esprimono, così come è l'intento di "Cena di note", format che promuove gli scambi culturali anche a tavola e che quest'anno pone un accento particolare sul gemellaggio tra le varie regioni d'Italia, omaggio ai 150 anni dell'unità nazionale. Piero Zanini, che gestisce il Ristorante La Taverna dal 1997 insieme alla moglie Matilde, ha vinto pienamente la scommessa di accogliere per la prima volta in Friuli la rassegna enogastronomica di "Papageno", mettendo in campo un'accoglienza in grande stile e preparando con Mauro Elli un menu giocato sui sapori dell'Emilia Romagna, regione protagonista della serata. Asparago verde di Altedo, aceto balsamico di Modena, Parmigiano, mortadella di Bologna, coniglio porchettato alla romagnola (il piatto presentato dallo chef del "Cantuccio"), amarene brusche di Modena i gusti salienti della cena, abbinati nei piatti ai prodotti del Gruppo Meggle, importante marchio bavarese del settore lattiero-caseario, che offre il suo importante supporto a "Cena di Note 2011" accanto a Schoellerbank, banca privata austriaca da anni partner degli "Incontri di Papageno".

Altra coprotagonista della serata friulana la Cantina di Custoza, presente con i propri vini veronesi a tutti gli appuntamenti della rassegna. Nicola Foroncelli, enologo della cantina, ha presentato le etichette in degustazione (Custoza Doc Spumante Extra Dry Cuvèe Radetzky, Custoza Doc Logo storico 2010,



vini e sapori.net

31 maggio 2011

Bardolino Doc Chiaretto I Classici 2010, Bardolino Doc classico Val dei Molini 2010, Custoza Doc Passito Santalùssia), sottolineando i successi riportati dalla Cantina al 19° concorso enologico internazionale Vinitaly 2011, che ha assegnato a quattro vini prodotti dal Custoza la medaglia di gran menzione, tra cui il Bardolino Doc Chiaretto I Classici 2010. A chiudere la serata i golosi biscottini di Loison pasticceri dal 1938, immancabile partner della rassegna.

Ad offrire un altro importante supporto mediatico è il network televisivo 7Gold e dalle emittenti Radio Padova e Easy Network.

Ricordiamo in prossimo appuntamento con Cena di Note in terra veneta - venerdì 17 giugno - per una singolare serata culinaria che "destagionalizza" il panettone 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 "Palagio 59" di Rignano Sull'Arno (FI). 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.



25 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](#)

CENA DI NOTE: UN OMAGGIO ALL'EMILIA PER L'ESORDIO FRIULANO



Wolfgang Amadeus Mozart, l'Emilia Romagna e le eccellenze della Cantina di Custoza si incontrano al Castello di Colloredo Di Monte Albano (Udine)

Arriva nel cuore del Friuli centrale "Cena di Note - anno quarto", mix di musica colta, eccellenze gastronomiche e grandi vini veronesi per rendere un ulteriore omaggio al 150° anniversario dell'unità nazionale. E' la **prima volta** che la rassegna enogastronomica approda **in territorio friulano**, per portare il proprio originale format nell'antico **borgo di Colloredo, a Monte Albano**, pochi chilometri a nord di Udine.

Le serre del castello medievale da anni sono la suggestiva location del **Ristorante La Taverna**, di cui sono proprietari dal 1997 **Piero e Matilde Zanini** (che si fregiano della Stella Michelin). Fiore all'occhiello del locale è la cantina con le sue 1200 etichette, panorama completo della cultura enologica italiana e internazionale. La cucina, da oltre trent'anni, interpreta in un ambiente raffinato piatti di carne e pesce rielaborando in modo originale quanto offre il ricco territorio friulano.

Sarà in questa cucina che approderà, **venerdì 27 maggio**, lo chef **Mauro Elli** del Ristorante **"Il Cantuccio" di Albavilla (Como)** che, a 40 anni ancora da compiere, si è guadagnato sul campo la **Stella Michelin**. Quindi è un incontro tra due stellati la seconda serata di "Cena di Note 2011", organizzata dalla rivista enogastronomica **"Papageno"** e promossa dal **"Corriere del Veneto"**, da un'idea del maestro **Alessandro Tortato**, direttore d'orchestra che venerdì 27 maggio si esibirà al **Castello di Colloredo** alla guida del **Quartetto dell'Orchestra Accademia Musicale di San Giorgio (Venezia)** nel concerto d'apertura **"Omaggio all'Emilia - Mozart e l'Italia"**.

La carta di sala è dedicata, infatti, alle musiche del genio salisburghese e saranno queste pagine immortali a introdurre la cena preparata dallo **staff di Piero Zanini** con la "complicità" di **Mauro Elli**. Ecco cosa prevede il menù con cui il Friuli incontra l'Emilia: asparago verde di Altedo, gamberi rossi rostiti e zabaione alle erbe; scamone battuto a mano con cialda al Parmigiano all'aceto di Modena; tortelli alla mortadella di Bologna, salsa al tartufo nero (piatto firmato dallo chef di Albavilla); coniglio porchettato alla romagnola con scalogno in agrodolce; dolce sorpresa di maggio con amarene Brusche di Modena.

PAPAGENO



25 maggio 2011

La chiusura di serata sarà ancora più golosa con la pregiata biscotteria **Loison pasticceri dal 1938**, partner di "Cena di Note".

L'altro prestigioso brand presente nella rassegna è la **Cantina di Custoza**, i cui vini potranno essere degustati in abbinamento al menù: il Custoza DOC Spumante Extra Dry Cuvée Radetzky in apertura, il Custoza DOC Logo storico 2010 in abbinamento agli antipasti, a seguire il Bardolino DOC Chiaretto I Classici 2010 e Bardolino DOC Classico Val dei Molini 2010, per concludere con il Custoza DOC Passito Santalùssia.

Fondata nel 1968, oggi la Cantina conta 230 soci che conferiscono uva coltivata in oltre mille ettari di vigneti, posti in terreni collinari a sud-ovest del Lago di Garda, nei comuni di Sommacampagna, Valeggio sul Mincio, Sona e Castelnuovo del Garda. Le principali qualità d'uva da cui nascono i vini del Custoza sono Corvina, Garganega, Trebbiano di Liguria, Tocai friulano, Molinara, Rondinella, Riesling italico, Merlot e Cortese. Vitigni che si scopriranno il 27 maggio, degustando le etichette selezionate per la "Cena di Note" del Ristorante La Taverna. E lo stesso menu darà modo di scoprire la qualità del **Gruppo Meggle**, importante marchio bavarese del settore lattiero-caseario (noto in particolare il suo burro tedesco, da colore giallo paglierino, fatto solo con latte intero di prima lavorazione), i cui prodotti sono utilizzati nella creazione dei menu di "Cena di Note".

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 al Castello di Colloredo di Monte Albano (Udine) è di 60 euro, per prenotazioni rivolgersi al Ristorante La Taverna tel.0432/889045 ristorantelataverna@yahoo.it

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

Prossimi appuntamenti di Cena di Note

- **Venerdì 17 giugno 2011**
VILLA CORNER DELLA REGINA, Cavasagra di Veduggio (Treviso)
Chef Maria Luisa Bonetto, ristorazione interna di "Villa Cornè"
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



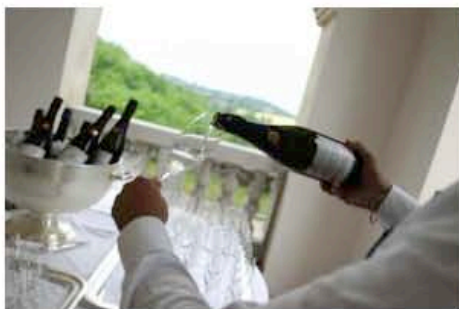
1 giugno 2011

Le stelle brillano anche quando fuori piove

Scritto da Papageno

Martedì 31 Maggio 2011 20:09

LE NOTE DI MOZART PER L'INCONTRO TRA DUE CUCINE STELLATE IN FRIULI ALLA TAVERNA DI COLLOREDO LA SECONDA PUNTATA DI "CENA DI NOTE 2011"



Un incontro tra eccellenze - gastronomia, vini e musica - al **Castello di Colloredo di Monte Albano (Udine)**, che ha accolto, **venerdì 27 maggio**, la seconda puntata di "Cena di Note 2011", rassegna enogastronomica promossa dal "**Corriere del Veneto**" con la collaborazione della rivista **Papageno**, ideata dal direttore artistico, il maestro **Alessandro Tortato**. È stato tra i protagonisti dell'appuntamento friulano il **Quartetto d'archi dell'Orchestra Accademia Musicale di San Giorgio Fondazione Cini (Venezia)**, nel concerto che ha aperto la serata dedicato alle musiche di **W.A. Mozart**, di cui è stato eseguito il Quartetto in Re minore K 421. Concerto che si è tenuto in un'ala del castello, sapientemente ristrutturata dopo avere subito danni ingenti nel terremoto del 1976.

Dalle note del genio salisburghese, accompagnate da un gustoso aperitivo, gli ospiti sono quindi passati alla tavola del **Ristorante la Taverna**, per rendere omaggio alla cucina di due stelle Michelin: quella del padrone di casa, **Piero Zanini**, e quella dello **chef Mauro Elli del ristorante "Il Cantuccio" di Albavilla (Como)**.

Un confronto-incontro tra due scuole culinarie di qualità e due territori che le esprimono, così come è l'intento di "Cena di note", format che promuove gli scambi culturali anche a tavola e che quest'anno pone un accento particolare sul gemellaggio tra le varie regioni d'Italia, omaggio ai 150 anni dell'unità nazionale.

Piero Zanini, che gestisce il **Ristorante La Taverna dal 1997 insieme alla moglie Matilde**, ha vinto pienamente la scommessa di accogliere per la **prima volta in Friuli** la rassegna enogastronomica di "**Papageno**", mettendo in campo un'accoglienza in grande stile e preparando con Mauro Elli un menu giocato sui sapori dell'Emilia Romagna, regione protagonista della serata.

Asparago verde di Altedo, aceto balsamico di Modena, Parmigiano, mortadella di Bologna, coniglio porchettato alla romagnola (il piatto presentato dallo chef del "Cantuccio"), amarene brusche di Modena: questi i gusti salienti della cena, abbinati nei piatti ai prodotti del **Gruppo Meggie**, importante marchio bavarese del settore lattiero-caseario, che offre il suo importante supporto a "Cena di Note 2011" accanto a **Schoellerbank**, banca privata austriaca da anni partner degli "Incontri di Papageno".

Altra coprotagonista della serata friulana la **Cantina di Custoza**, presente con i propri vini veronesi a tutti gli appuntamenti della rassegna. Nicola Foroncelli, enologo della cantina, ha presentato le etichette in degustazione (Custoza Doc Spumante Extra Dry Cuvée Radelzky, Custoza Doc Logo storico 2010, Bardolino Doc Chiaretto I Classici 2010, Bardolino Doc classico Val dei Molini 2010, Custoza Doc Passito Santalùssia), sottolineando i successi riportati dalla Cantina al 19° concorso enologico internazionale Vinitaly 2011, che ha assegnato a quattro vini prodotti dal Custoza la medaglia di gran menzione, tra cui il Bardolino Doc Chiaretto I Classici 2010.

A chiudere la serata i golosi biscottini di **Loison pasticceri dal 1938**, altro immancabile partner della rassegna.

Ad offrire un altro importante supporto mediatico è il network televisivo **7Gold** e dalle emittenti **Radio Padova** e **Easy Network**.

Ricordiamo in prossimo appuntamento con Cena di Note in terra veneta - **venerdì 17 giugno** - per una singolare serata culinaria che "destagionalizza" il panettone 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 "Palagio 59" di Rignano Sull'Arno (Fi). 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.