

## IL BUONGUSTAIO

STASERA A VILLA CORNER CON PETER BRUNEL E DARIO LOISON

# SFIDA GASTRONOMICA A SUON DI PANETTONE

**T**erzo appuntamento della rassegna enogastronomica di Papageno «Cena di Note» - questa sera - a Villa Corner della Regina di Veduggio (Treviso). Protagonista, per una singolare sfida culinaria, il panettone. Il tipico dolce natalizio prodotto dal mitico pasticciere vicentino Dario Loison ispirerà i piatti preparati da Maria Luisa Bonetto (responsabile delle cucine di Villa Corner) e da Peter Brunel, lo chef trentino approdato al ristorante «Palagio 59» di Rignano Sull'Arno (Firenze). In sala risuoneranno le note del flautista Enzo Caroli e della pianista Anna Barutti per un omaggio musicale alla Sicilia con le melodie di Bellini e Donizetti.

Anche il menu è stato studiato per esaltare i profumi e i sapori della Sicilia. Il palato dei buongustai sarà stuzzicato da una serie di finger food: crema «solida» salata di

panettone e pistacchi di Bronte servita nel guscio d'uovo, tramezzino di panettone e trota fumè in salsa di lattuga e capperi di Pantelleria servito nella scatola di alluminio delle sardine, il finto tonno, una tartar di manzo, fragola, pasta di mandorle e tabasco con «steli» (crostini) di panettone servito in tubetto. Si passerà poi all'antipasto con il salmerino arrostito su crema di melanzane al peperoncino e gelato con panettone al mandarino. Il primo piatto prevede un risotto di porri, crudo di Parma e «briciole» di panettone, mentre come secondo sarà servito un filettino di maiale al rosmarino su crostone di panettone e rucola per chiudere, in un crescendo di dolcezza, con i semifreddi alle mandorle ed ai pistacchi su letto di «Veneziana» dorata, ultima novità sfornata da Dario Loison.

[g.casagrande@ladige.it](mailto:g.casagrande@ladige.it)



## VEDELAGO

A Villa Corner l'Italia è servita

---

**Giovedì 16 Giugno 2011, VEDELAGO -**  
(mm) La rassegna «Cena di note» propone domani sera a Villa Corner della Regina «Viva l'Italia a tavola. In concerto» una serata che abbina le emozioni della musica alla cucina e vini pregiati con un pensiero ai 150 anni dell'unità d'Italia. Si inizia alle 19 con l'aperitivo, alle 19.30 musiche con il duo Enzo Caroli (flauto) e Anna Barutti (pianoforte); alle 20.30 la cena con gli chef Luisa Bonetto e Peter Brunel.

## "CENE DI NOTE"

### Succulente invenzioni coi panettoni di Loison

Il "re" dei panettoni di Costabissara, Dario Loison, sarà il protagonista della tappa di questa sera del ciclo "Cene di note", a Villa Corner della Regina di Cavasagra, frazione di Vedelago (Tv). Nella villa così ricca di arte e storia (sorta nel 1500 come palazzo Corner, di impronta palladiana, abbellita dalle candide statue del bassanese Orazio Marinali; sede di comando militare nel corso della 1. Guerra Mondiale), prima si apprezzerà un concerto di musica da camera, poi si scoprirà quante preparazioni si possono ideare in cucina partendo dalla focaccia. I prodotti di Loison, erede di una famiglia che dal 1938 porta avanti con passione la tradizione veneta del panettone, figureranno tra le eccellenze gastronomiche italiane all'Expo 2015. A Cavasagra i dolci vicentini si degusteranno a tutto pasto, grazie alle "invenzioni" degli chef Peter Brunel di Rignano sull'Arno (Fi) e Maria Luisa Bonetto, che cura la ristorazione di Villa Corner. Tra gli altri, sfileranno sui piatti: crema "solida" di panettone e pistacchi di Bronte, tramezzini di panettone e trota fumè in salsa di lattuga, salmerino arrostito (pesce d'acqua dolce, di cui Brunel è uno specialista) su crema di melanzane al peperoncino e gelato con panettone al mandarino, filettino di maiale al rosmarino su crostone di panettone, semifreddi alle mandorle di Noto ed ai pistacchi di Bronte su letto di "Veneziane" (le ultime novità di Loison). Nel concerto d'apertura il flautista Enzo Caroli e la pianista Anna Barutti suoneranno arie di Vincenzo Bellini e Gaetano Donizetti.



17 giugno 2011

## 17/06/11 - Cena di Note: a tavola con il panettone di Dario Loison

Venerdì 17 Giugno - Villa Corner della Regina, Cavasagra di Veduggio (TV) - Sarà sicuramente un inizio d'estate molto dolce quello proposto venerdì 17 giugno a Villa Corner della Regina di Cavasagra, frazione di Veduggio (Treviso), terzo appuntamento della rassegna enogastronomica "Cena di Note 2011", promossa dal "Corriere del Veneto" - su idea del direttore d'orchestra veneziano Alessandro Tortato - e organizzata dalla rivista Papageno.



Dal castello medioevale di Colloredo, in Friuli, l'itinerario del viaggio nel gusto riporta l'attenzione sul Veneto e, in particolare, su una nobile dimora tra le più belle del trevigiano: **Villa Corner**, nel territorio da cui origina il fiume Sile, di impronta palladiana (ma sorta nel 1500 come Palazzo Corner), con ampi interventi, attorno al 1770 su committenza di Pietro Corner, degli architetti Francesco Maria Preti (1701-1774) e ancora prima di Giorgio Massari (1686-1766). Notevoli sono le statue in pietra tenera bianca di Vicenza che l'abbelliscono, raffiguranti gli dei dell'Olimpo, e attribuite a Orazio Marinali e alla sua scuola (1643-1720), gli stessi a cui si devono le bellissime statue della vicina Villa Bolasco a Castelfranco Veneto.

In una villa così ricca di arte e storia (qui ebbe sede anche un comando militare nel corso della prima guerra mondiale), l'appuntamento del **17 giugno** assume una doppia valenza: da una parte l'ascolto del concerto di musica da camera, che tradizionalmente apre la serata; dall'altra la scoperta di quante preparazioni si possono ideare in cucina, ispirate dal classico panettone e dalle dolci focacce. Infatti, protagonista sarà la produzione artigianale di un vero maestro del settore, il vicentino **Dario Loison**, erede di una famiglia che **dal 1938** porta avanti con passione, alta qualità e inventiva la **tradizione veneta del panettone**. Il **laboratorio di Costabissara** sforna dolcezze che viaggiano in tutto il mondo; e il panettone di Dario è così apprezzato da avere "scalzato" anche quello tradizionale meneghino, tanto da figurare tra le eccellenze gastronomiche italiane che saranno proposte all'EXPO 2015. Solitamente i dolci e i biscottini di casa Loison chiudono il menu di "Cena di Note", poichè l'azienda di Costabissara è da sempre partner della rassegna.

A Cavasagra, invece, si degusteranno a tutto pasto, grazie alle fantasiose "invenzioni" degli **chef** che interpretano la serata: **Peter Brunel del Ristorante "Palagio 59" di Rignano sull'Arno (Firenze)** e **Maria Luisa Bonetto**, che cura la **ristorazione interna di Villa Corner della Regina**.



17 giugno 2011

Ecco cosa sfilerà nei piatti: dalla lunga serie di aperitivi a buffet (culatello e affettati veneti con sfilatini dolcevua, crema di zucchine e burrata con dadolata croccante, crema "solida" salata di panettone e pistacchi di Bronte, tramezzini di panettone e trota fumè in salsa di lattuga e capperi di Pantelleria, tar-tar di manzo, fragola, pasta di mandorle e tabasco con "steli" di panettone) si passerà all'antipasto in tavola con il salmerino arrostito (pesce di acqua dolce, di cui Peter Brunel è uno specialista) su crema di melanzane al peperoncino e gelato con panettone al mandarino. Poi spazio al primo piatto - risotto di porri, crudo di Parma e "briciolata" - per arrivare ad altri due pezzi forti: il filettino di maiale al rosmarino su crostone di panettone e rucola accompagnato da una "Caponatina" ai profumi di Sicilia e, in un crescendo di dolcezza, i semifreddi alle mandorle di Noto ed ai pistacchi di Bronte su letto di "Veneziana" dorata. **"Le Veneziane"** sono le ultime novità sfornate da Dario Loison, focacce arricchite da canditi di frutta e aromi inconsueti. Se il menu di "Cena di Note" è improntato alla tradizione dolciaria veneta con un richiamo alla terra sicula, la carta di sala del concerto che aprirà la serata è, invece, un vero **omaggio musicale alla Sicilia** e ad uno dei suoi compositori più celebri. Alla melodia infinita di Vincenzo Bellini, ma anche alle arie del bergamasco Gaetano Donizetti, è dedicato il concerto proposto al **flautista Enzo Caroli e dalla pianista Anna Barutti**.

In abbinamento ai piatti proposti in questo originale menù, realizzato con i prodotti del **Gruppo Meggle**, importante marchio bavarese del settore lattiero-caseario, non mancheranno i prestigiosi vini della **Cantina di Custoza**. Importante supporto per Cena di Note è **Schoellerbank**, banca privata austriaca, e i media partner: **7Gold, Radio Padova e Easy Network**.

Il costo della serata in Villa Corner della Regina (via corriva 10 – Cavasagra di Vedelago, Treviso) è di 60 euro, per prenotazioni chiamare il 348/5502796 oppure il 0423/481440 - [info@villacorner.it](mailto:info@villacorner.it) - [www.villacorner.it](http://www.villacorner.it)

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

### **Prossimi appuntamenti di Cena di Note**

**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**

20 giugno 2011

CENTRO 15€  
BENESSERE

OGGI NON  
CI SONO  
SCUOSE

LetsBonus

11  
giu

## LA NUOVA "SFIDA" GASTRONOMICA DI "CENA DI NOTE"



Inizio d'estate dolce quello proposto **venerdì 17 giugno a Villa Corner della Regina di Cavasagra**, frazione di Veduggio(TV), terzo appuntamento della rassegna enogastronomica "**Cena di Note 2011**", promossa dal "**Corriere del Veneto**" – su idea del direttore d'orchestra veneziano **Alessandro Tortato** – e organizzata dalla rivista **Papageno**.

Dal castello medioevale di Colloredo, in Friuli, l'itinerario del viaggio ritorna in Veneto in una nobile dimora tra le più belle del trevigiano: **Villa Corner**, nel territorio da cui origina il fiume Sile, di impronta palladiana (ma sorta nel 1500 come Palazzo Corner), con ampi interventi, attorno al 1770 degli architetti Francesco Maria Preti e di Giorgio Massari. Notevoli sono le statue in pietra tenera bianca di Vicenza che l'abbelliscono, raffiguranti gli dei dell'Olimpo, e attribuite a Orazio Marinari e alla sua scuola (1643-1720), gli stessi a cui si devono le bellissime statue della vicina Villa Bolasca a Castelfranco Veneto.

In questa villa così ricca di arte e storia l'appuntamento del **17 giugno** assume una doppia valenza: da una parte l'ascolto del concerto di musica da camera, che tradizionalmente apre la serata; dall'altra la scoperta di quante preparazioni si possono ideare in cucina, ispirate dal classico panettone e dalle focacce dolci. Infatti, protagonista sarà la produzione artigianale di un vero maestro del settore, il vicentino **Dario Loison**, erede di una famiglia che **dal 1938** porta avanti con passione la **tradizione veneta del panettone**. Il **laboratorio di Costabissara** sforna dolcezze che viaggiano in tutto il mondo, tanto da figurare tra le eccellenze gastronomiche italiane che saranno proposte all'EXPO 2015. Solitamente i dolci e i biscottini di casa Loison chiudono il menu di "Cena di Note". A Cavasagra, invece, si degusteranno a tutto pasto, grazie alle fantasiose "invenzioni" degli **chef** che interpretano la serata: **Peter Brunel del Ristorante "Palagio 59" di Rignano sull'Arno (Firenze)** e **Maria Luisa Bonetto**, che cura la **ristorazione interna di Villa Corner della Regina**. Lunga serie di aperitivi a buffet (culatello e affettati veneti con sfilatini dolcevua, crema di zucchine e burrata con dadolata croccante, crema "solida" salata di panettone e pistacchi di Bronte, tramezzini di panettone e trota fumè in salsa di lattuga e capperi di Pantelleria, tartare di manzo, fragola, pasta di mandorle e tabasco con "steli" di panettone). Poi l'antipasto con il salmerino arrostito su crema di melanzane al peperoncino e gelato con panettone al mandarino. Poi spazio al primo piatto – risotto di porri, crudo di Parma e "briciolata" – per arrivare ai secondi: il filettino di maiale al rosmarino su crostone di panettone e rucola e i semifreddi alle mandorle ed ai pistacchi su letto di "Veneziana" dorata. "**Le Veneziane**" sono le ultime novità sfornate da Loison, focacce arricchite da canditi di frutta. Se il menu di "Cena di Note" è improntato alla **tradizione dolciaria veneta** con un richiamo alla terra sicula, la carta di sala del concerto che aprirà la serata è, invece, un vero **omaggio musicale alla Sicilia**. Alla melodia di Vincenzo Bellini, ma anche alle arie del bergamasco Gaetano Donizetti, è dedicato il concerto proposto al **flautista Enzo Caroli** e dalla **pianista Anna Barutti**.

### I post più letti

FOODIES IN TOUR 2011 -  
NAPOLI

LA NUOVA "SFIDA"  
GASTRONOMICA DI "CENA  
DI NOTE"

UN'INIZIATIVA DA BRIVIDO

PREMIO TRABUCCHI A  
CARLO PETRINI

I PREPARATORI D'UVA DA  
LIBERA TERRA

### Cerca su Enogastronomia Blog

Cerca:

Cerca

### Pagine

CHE CI FACCIO QUI?

Gallery

Network

### Outsourcing Blog su facebook

Seguici su facebook

facebook

Nome:

Outsourcing Blog

Outsourcing Blog

### Recent Posts

I PREPARATORI D'UVA DA  
LIBERA TERRA  
PREMIO TRABUCCHI A  
CARLO PETRINI  
UN'INIZIATIVA DA BRIVIDO  
LA NUOVA "SFIDA"  
GASTRONOMICA DI "CENA  
DI NOTE"  
FOODIES IN TOUR 2011 -  
NAPOLI

### Tag Cloud

agar agar astice alla catalana  
bocconimatt caffarel castraura  
cioccolato città del  
gusto del gambero  
rosso davide cassi  
fondazione mach gambero  
rosso gelato all'azoto liquido

herve this

Identità golose

2011 hamburger olive

taggiasche palazzo

rocca bruna pollo

prosciutto di Sauris quattrova

ricetta san remo slow

food spezie tempura torchiato

di Fregona Trombette di

sibenga tuber magnatum pivo

valle dei laghi vini vino santo

brontino

### Meta

Collegati

20 giugno 2011

[Home](#) [Ultimi annunci](#) [Elenco aziende](#) [Workshop](#) [Archivio annunci](#) [Partecipa alla community](#)



**DOLCIARIA A. LOISON**



## Dal blog [www.insolitopanettone.com](http://www.insolitopanettone.com)

Zuccottini cremosi ai frutti di bosco Chiara (<http://lacucinadipippicalzina.blogspot.com>) ci regala un golosissimo zuccottino ripieno di crema pasticcera e mostarda ai frutti di bosco. Questo cremoso ben di Dio è contenuto da un fragrante guscio di Panettone al Chinotto.

Lei ci suggerisce di provarlo anche con il Panettone Classico o la Colomba. Grazie Chiara! Ingredienti per 4 porzioni 3-4 fette di panettone al Chinotto 2 tuorli 250ml di latte 30gr di farina 50gr di zucchero una bustina di vanillina 200gr di mostarda...

2/06/2011

### Altro da DOLCIARIA A. LOISON:

#### Dal blog [www.insolitopanettone.com](http://www.insolitopanettone.com)

Ora ci sediamo a tavola nella suggestiva e meravigliosa "Villa Cornè della Regina" e ci godiamo la famosa Cena di Note in sintonia di Panettone Loison...

19/06/2011

#### Dal blog [www.insolitopanettone.com](http://www.insolitopanettone.com)

Da un'idea del "Corriere del Veneto" è nata la Cena di Note a "Villa Cornè della Regina" (Cavasagra di Veduggio - Treviso). Protagonisti: Panettone ...

18/06/2011

#### Dal blog [www.insolitopanettone.com](http://www.insolitopanettone.com)

Sveliamo il MENU della Cena di Note di stasera che vede come protagonista, ancora una volta, il Panettone Loison. Dalle 19.30, accompagnati dalle melo...

17/06/2011