

Incontri di gusto

Il «trasformismo» del panettone vicentino di Loison

Inedito menu a Villa Corner di Cavasagra con il dolce natalizio

Il panettone, simbolo della Festa di Natale, addolcisce il palato anche fuori stagione, nella inedita serata che venerdì 17 giugno a Villa Corner della Regina di Cavasagra di Vedelago segna il terzo appuntamento della rassegna enogastronomica «Cena di Note 2011», organizzata dalla rivista *Papageno*. La bella villa, di impronta palladiana e rimaneggiata dagli architetti Francesco Maria Preti e Giorgio Massari, in apertura di serata si trasformerà in sala da musica, per ascoltare il concerto con arie del siciliano Vincenzo Bellini e del bergamasco Gaetano Donizetti, eseguite dal flautista Enzo Caroli e dalla pianista Anna Barutti.

Un omaggio musicale alla Sicilia, con le opere del compositore di Catania, che introduce - però - un tema gastronomico del Nord: il panettone, appunto. I commensali di «Cena di Note» scopriranno quante preparazioni si possono ideare in cucina, ispirate dal classico dolce natalizio e dalle focacce. Ma non andrà in tavola la produzione milanese, che ha espor-



ARTIGIANO. Dario Loison

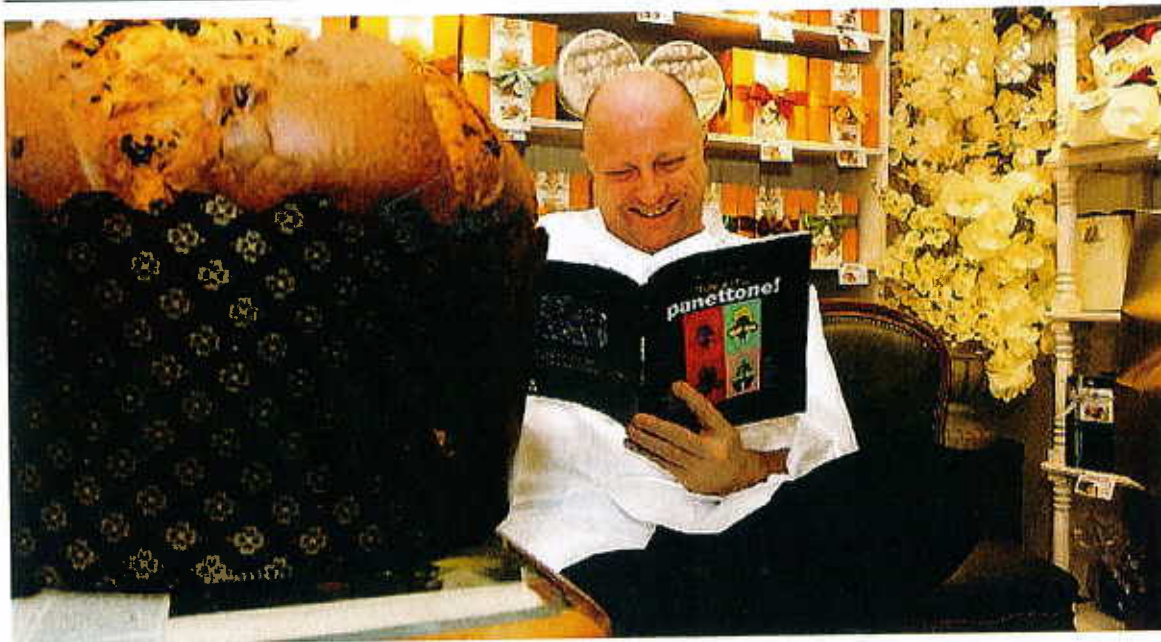
tato in tutto il mondo il panettone italiano, bensì quella del vicentino Dario Loison, erede di una famiglia che dal 1938 porta avanti la tradizione veneta del panettone. Il laboratorio di Costabissara (il cui marchio ha conquistato un posto tra le eccellenze gastronomiche italiane proposte all'EXPO 2015 di Milano) metterà i suoi dolci a disposizione dell'inventiva 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. Tanto per offrire un esempio, in menu figurano anche la crema solida salata di panettone e pistacchi di Bronte, tramezzini di panettone e trota fumè in salsa di lattuga e capperi di Pantelleria, salmerino arrostito su crema di melanzane al peperoncino e gelato con panettone al mandarino e così via.

La pazzia idea di fare un pa-

sto a tutto panettone è venuta a Giancarlo Saran, noto gourmet e assessore alla cultura di Castelfranco. «Papageno» e lo staff di «Cena di Note» hanno subito raccolto la sfida, per trasferirla nel ring culinario di Villa Corner, abbinando i piatti ai vini veronesi della Cantina di Custoza. Inizio alle 19.30. Costo della serata 60,00 euro, per prenotazioni e informazioni chiamare il 348/5502796 oppure il 0423/481440 info@villacorner.

Villa Corner della Regina



Cena di note con il panettone

Chi ha detto che per mangiare il panettone bisogna aspettare Natale? Un'occasione per gustarlo fuori stagione è fornita da «Cena di note», la rassegna culturale ed enogastronomica promossa dal *Corriere del Veneto* e organizzata dalla rivista *Papageno*. Il prossimo appuntamento, venerdì 17 giugno, vedrà come protagonista proprio il dolce delle feste, realizzato dallo storico laboratorio Loi-

son (nella foto *Dario Loison*) di Costabissara. Una specialità proposta a tutto pasto, grazie ad alcune inedite ricette, come il filettino di maiale al rosmarino su crostone di panettone. Ai fornelli due celebri chef: Peter Brunel del «Palagio 59» di Rignano sull'Arno e Maria Luisa Bonetto del ristorante di Villa Corner della Regina.

La splendida dimora di

stampo palladiano - una tra le più belle del trevigiano - sarà la cornice dell'evento, che come da tradizione si aprirà con un breve concerto del flautista Enzo Caroli con la pianista Anna Martignon: un omaggio al belcanto con le trascrizioni delle più celebri arie di Bellini e Donizetti (costo della serata: 60 euro, prenotazioni 0423-481440).

Alice Bertolini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cultura



"Cena di Note 2011": una sera d'estate a tavola con il panettone di Dario Loison
La nuova sfida gastronomica venerdì 17 giugno a Villa Corner di Cavasagra (Treviso)

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.



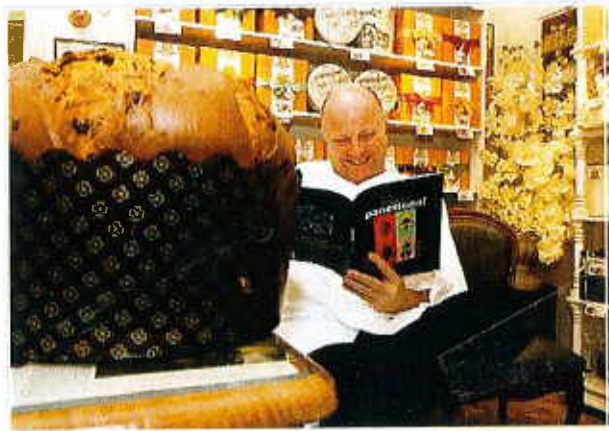
In una villa così ricca di arte e storia (qui ebbe sede anche un comando militare nel corso della prima guerra mondiale), l'appuntamento del

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

C
CENADI NOTE
gli incontri
di **PAPAGENO**
sapori e sapori tra Adige e Danubio

"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.



Ecco cosa sfilerà nei piatti: dalla lunga serie di aperitivi a buffet (culatello e affettati veneti con sfilatini dolcevita, 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 e, in un crescendo di dolcezza, i semifreddi alle mandorle ed ai pistacchi 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

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 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^o 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



Gustosamente insieme

Il gusto a tavola e non solo

giugno 2011

GLI INCONTRI DI PAPAGENO...PRENDETE NOTA 17.06.2011...IMPERDIBILE...

Comunicato stampa:

UNA SERA D'ESTATE A TAVOLA CON IL PANETTONE DI DARIO LOISON:

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

VENERDI' 17 GIUGNO A VILLA CORNER DI CAVASAGRA (TREVISO)

Sarà sicuramente un inizio d'estate molto dolce quello proposto venerdì 17 giugno a Villa Corner della Regina di Cavasagra, frazione di Vedelago (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.

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.

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.

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

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

"Cena di Note 2011": le note di Mozart per l'incontro tra due cucine stellate

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 Cuvée Radatzky, 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, 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.

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 Vedelago (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