



📌 **La rassegna**

## Cena di note, da Venezia al Collio Musica colta e alta cucina

di **Antonino Padovese**

Un hotel cinque stelle lusso, un ristorante gourmet, uno stellato e una villa veneta. In questi quattro luoghi, fra i Colli Berici e il Collio al confine con la Slovenia, si articolerà la nona edizione di «Cena di note», la rassegna che unisce la musica colta e l'alta cucina. «È difficile trovare un'offerta esclusiva e anche molto comoda che metta assieme il meglio di tre ambiti solo apparentemente lontani, come la cucina, l'ambiente e la musica», ha detto la scrittrice e poetessa trevigiana Isabella Panfido, intervenuta all'hotel Ala, Palazzo Maurogonato di Venezia. È in questa sede che il maestro Alessandro Tortato, direttore artistico, ha presentato il cartellone di appuntamenti che prenderà il via il 30 giugno da Venezia e che, dopo l'estate, toccherà anche la Val Lisona (Vicenza), Cormons (Gorizia) e la Marca. «Questi eventi sono una *plaquette* di quattro cantate che rappresentano il meglio della nostra civiltà, quattro episodi dedicati alle espressioni più alte della bellezza», ha sottolineato Alessandro Zangrando, capo delle pagine culturali del *Corriere del Veneto*, quotidiano che ha organizzato l'iniziativa. La rassegna è sostenuta per il nono anno consecutivo da Schoellerbank, istituto privato austriaco attento alle manifestazioni culturali di altissima levatura come dimostra la sponsorizzazione di alcuni festival culturali come Salisburgo e il Brucknerfest di Linz. Per il vicedirettore della filiale di Klagenfurt, Michael Sidorenko, «'Cena di note' è una iniziativa di grande livello, molto apprezzata anche in Austria perché non è mai diventata una manifestazione di massa ma è rimasta un'occasione in cui le persone possano stare assieme nel bello». Quest'anno a sostenere la rassegna c'è anche una cantina veronese, Tenuta Sant'Antonio, una delle 12 famiglie dell'Amarone d'Arte. Spiega Tiziano Castagnedi, uno dei quattro proprietari: «Dopo 21 anni di lavoro a Verona e nei 40 Paesi in cui vendiamo il nostro vino, era arrivato il momento di allargare i confini e di unire il nostro nome a una manifestazione che valorizza la musica colta e il buon cibo. Il vino per noi è soprattutto un'emozione. Si può vivere anche senza musica o senza vino, ma che vita sarebbe?». Questo il calendario completo: il 30 giugno al Sina Centurion Palace

di Venezia, palazzo classico con un cuore moderno all'interno, «Minimalismo veneziano» con il quartetto dell'Accademia musicale di San Giorgio e i piatti dello chef venezianissimo Massimo Livan; il 22 settembre concerto del pianista Massimo Somenzi nella chiesa parrocchiale di San Vincenzo e poi cena al ristorante 3 Quarti di Val Lisona, con le ricette preparate da Alberto Basso (Jeunes Restaurateurs) cui la nascita del primo figlio ha dato una spinta creativa in cucina di notevole interesse; il 13 ottobre La Subida di Cormons «La voce del confine» con il mezzosoprano Alessia Franco e i piatti dello stellato Alessandro Gavagna, i cui piatti sono una continua contaminazione fra la cultura latina, quella tedesca e quella slava; 10 novembre Villa Contarini Nenzi a Dosson di Casier «Capricci in villa» con il violinista Giovanni Agazzi e con lo chef di scuola francese Alberto Mescalchin. Info: [www.facebook.com/CenaDiNote](http://www.facebook.com/CenaDiNote).



**Tavoli sul Canal Grande**  
La bellissima terrazza del Sina Centurion Palace a Venezia, vicino al ponte dell'Accademia