



COMUNICATO STAMPA:

PRESENTATA ALLA STAMPA LA RASSEGNA CENA DI NOTE 2017

Martedì 30 maggio 2017 si è svolta a Venezia, ancora una volta presso le suggestive sale dell'Hotel Ala, locale storico d'Italia, la conferenza stampa di “**Cena di Note 2017**”, la nota manifestazione musical-gastronomica che da anni abbina il meglio della musica colta all'alta cucina.

Si tratta della IX edizione di questa rassegna che sin dai suoi esordi ha visto come principali sostenitori il **Corriere del Veneto**, dorso regionale del Corriere della Sera, e **Schoellerbank**, istituto bancario austriaco. Quest'anno Cena di Note godrà anche del supporto di una delle più prestigiose aziende vinicole d'Italia, la **Tenuta Sant'Antonio** della **Famiglia Castagnedi** che dal cuore della Valpolicella esporta in tutto il mondo i più famosi vini scaligeri: Amarone, Valpolicella e Soave.

A illustrare i dettagli della manifestazione si sono alternati sul tavolo degli oratori: **Alessandro Zangrando**, responsabile delle pagine culturali del Corriere del Veneto/Corriere della Sera, **Michael Sidorenko**, responsabile di Schoellerbank Klagenfurt, **Alessandro Tortato**, direttore d'orchestra, ideatore e direttore artistico di “Cena di Note”, **Isabella Panfido**, autrice e critico letterario.

La formula di “**Cena di Note**” è nota: a un concerto di musica classica della durata di 30 minuti circa, che vede solo ed esclusivamente protagonisti artisti di fama internazionale, segue in ambiente separato una cena ispirata dal tema del concerto ideata e preparata da chef di grido. Nelle passate edizioni la rassegna è stata ospitata nelle più belle ville e castelli del Triveneto e non solo, presentata in luoghi di estremo prestigio (Palazzo Grassi, Le Calandre, tanto per fare due nomi). Si sono affiancati artisti di fama mondiale e chef stellati. **L'edizione 2017** mira come sempre a mantenere inalterato l'elevato target della manifestazione com'è testimoniato dalla varietà e dalla bellezza delle sedi prescelte. Ecco in sintesi le tappe:

1. **Venerdì 30 giugno 2017, Sina Centurion Palace – Venezia**
(www.sinahotels.com/it/h/sina-centurion-palace-venezia): *Minimalismo veneziano*. Il

Sina Centurion Palace è uno dei più prestigiosi hotel di lusso 5 stelle veneziani, appartenente all'esclusivo brand "Small Luxury Hotel of the world", l'unico in città che riesce a fondere in modo incomparabile passato e presente, accostando alla storicità del palazzo la classe di un design molto deciso. Il quartetto dell'Accademia Musicale di San Giorgio, orchestra della Fondazione Cini di Venezia (www.accademiasangiorgio.it) proporrà per l'occasione opere di Philip Glass, massimo esponente del minimalismo musicale. L'Executive Chef dell'Antinoo's Lounge e Restaurant, ristorante dell'Hotel, Massimo Livan, offrirà al pubblico ulteriori suggestioni reinterpretando in chiave contemporanea la storia gastronomica della Serenissima.

2. Venerdì 22 settembre 2017, Ristorante 3Quarti – Grancona (VI) (www.ristorantetrequarti.com): 3 Quarti. Un nome musicale per un locale che illumina da qualche anno il panorama gastronomico vicentino. Sarà la vicinissima parrocchiale di San Vincenzo ad ospitare uno dei più grandi nomi del pianismo internazionale, Massimo Somenzi, che, onorando Cena di Note con la sua presenza, si esibirà in un programma ovviamente...a ritmo ternario. Sarà un'esperienza artistica anche assaporare i piatti di Alberto Basso, giovane chef cresciuto alla scuola della famiglia Portinari, associato dal 2016 ai Jeunes Restaurateurs – Italia.

3. Venerdì 13 ottobre 2017, La Subida – Cormons (GO) (www.lasubida.it): La voce del confine. Come il nostro affezionato pubblico sa bene, Cena di Note molto raramente ritorna in una struttura già coinvolta nella rassegna, ma l'esperienza dell'anno scorso alla Subida è stata così esaltante che a grande richiesta abbiamo con enorme piacere dovuto bissare l'appuntamento. Quest'anno nella preziosissima acetaia di Josko Sirk risuonerà l'impressionante voce del mezzosoprano Alessia Franco, voce di confine per l'appunto, essendo l'artista originaria di quei luoghi. Alessandro Gavagna, chef stellato del ristorante Al Cacciatore della Subida, saprà ancora una volta farci sognare con i sapori del Collio, magico microcosmo in cui tre importanti culture, quella italiana, quella slava e quella tedesca, si incontrano con grande armonia anche nei piatti.

3. Venerdì 10 novembre 2017, Villa Contarini Nenzi Hotel & Spa, Dosson di Casier (TV) (www.hotelvillcontarininenzi.com): Capricci in villa. Anche quest'anno non poteva mancare la superba atmosfera delle ville venete che questa elegantissima dimora, appartenente al circuito "Residenze d'epoca", rappresenta al meglio. I capricci del titolo sono quelli celeberrimi di Niccolò Paganini, forse le pagine più difficili mai scritte per questo strumento. Interprete d'eccezione Giovanni Agazzi, già allievo tra gli altri di Salvatore Accardo, Massimo Quarta e Pierre Amoyal, solida realtà del panorama concertistico internazionale, ai cui virtuosismi si ispirerà Alberto Mescalchin, chef del ristorante della villa, "Le Scuderie", che ha all'attivo notevoli esperienze professionali e riconoscimenti conseguiti soprattutto in ambito francese.

Costi e modalità di prenotazione delle serate saranno annunciate in prossimità di ciascun evento sul Corriere Veneto e sugli altri media. Media partner della manifestazione Verde a NordEst (www.verdeanordest.it), Antenna 3 (www.t-vision.it), Telechiara (telechiara.gruppovideomedia.it), Telebelluno (www.telebelluno.it), RTTR (www.radioetv.it), Ramtv, Telealtoveneto, Free, Teleromagna (www.teleromagna.it), Cucinaallamoda (www.cucinaallamoda.blogspot.com). Sponsor partner Hotel Ala (www.hotelala.it).

Ufficio Stampa Cena di Note 2017

Tel. +39 338 682666

cenadinode@gmail.com

www.facebook.com/CenaDiNote

twitter: @cenadinode