



► 17 settembre 2017 - Edizione Venezia e Mestre

## Gastronomia

Il tocco di Trequarti

impreziosisce

«Cena di note»

a pagina 23 **Padovese**



# Il tocco di Trequarti per Cena di note

La rassegna gastronomica riparte dal ristorante vicentino. Fra arte e piatti innovativi

**Antonino Padovese**

Tre quarti è uno dei tempi in cui si misura la musica. In provincia di Vicenza, «Trequarti» (tutto attaccato) è uno dei luoghi dove assaporare piatti innovativi «nel profondo rispetto delle antiche tradizioni locali». Parole di Alberto Basso, chef membro dei «Jeunes Restaurateurs» d'Italia, che, dopo aver fatto esperienza nella cucina del bistellato La Peca di Lonigo, ha aperto un ristorante e l'ha chiamato «Trequarti».

È qui che venerdì 22 settembre si svolgerà il secondo appuntamento della nona edizione di «Cena di note», la rassegna ideata dal direttore artistico Alessandro Tortato e organizzata dal *Corriere del Veneto* con la collaborazione di Schoellerbank, l'istituto privato austriaco attento alle grandi e importanti manifestazioni culturali nella Mitteleuropa. Siamo a Grancona, la frazione che dal 17 febbraio di questo anno si è unita a San Germano dei Berici nel nuovo comune di Val Liona, che prende il nome dalla bellissima valle sui Colli Berici a sud di Vicenza. Nella chiesa di San Vincenzo Martire, a partire dalle 20, sarà proposto un concerto le cui musiche sono state composte in tre quarti. La chiesa settecentesca ospiterà uno dei più apprezzati pianisti

contemporanei, Massimo Somenzi, Veneziano, ha suonato oltre che in Italia (alla Fenice e alla Scala solo per citare due teatri) anche in altre importanti sale da concerto del mondo come il Musikverein di Vienna e il Bunka Kaikan di Tokyo. In programma, nell'appuntamento che, come di consueto, apre la prima parte di «Cena di note», ci sono brani di Mozart, Malipiero, Schumann, Debussy, Grieg e Ginastera. Per la seconda parte, il pubblico si trasferirà nella vicina piazza del Donatore, dove nel 2010 il ristorante è stato aperto ai numeri civici 3 e 4. Questo spiega il nome che i soci fondatori, Stefano Leonardi e Alberto Basso, hanno pensato per il locale. Leonardi è scomparso dopo essere stato colpito da un malore a 27 anni. Alberto Basso oggi gestisce il locale con il maître e sommelier Christian Danese. Il 22 settembre proporrà, tra gli altri, Carpaccio d'asino, Risi e latte, Pancia di maialino e Semifreddo al lampone a cui si aggiungeranno altri piatti dopo un aperitivo in giardino. I vini, abbinati da Danese, arrivano dalla Tenuta di Sant'Antonio, una cantina storica della Valpolicella di proprietà della famiglia Castagnedi, che quest'anno ha legato il proprio nome e i propri vini a Cena di note. La serata di venerdì (concerto, ce-

na e vini) costa 75 euro, per prenotare bisogna contattare direttamente il ristorante (tel. 0444.889674, email: [info@ristorantetrequarti.com](mailto:info@ristorantetrequarti.com)).



**Fondatore**  
Alberto Basso,  
titolare del  
«Trequarti»  
che ospiterà il  
secondo  
appuntamento  
di «Cena di  
note». A menù,  
piatti innovativi  
«ma nel  
rispetto della  
tradizione»