

ADERISCI ALLA RETE RISTORANTI AMICI DELLA DIETA MEDITERRANEA



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 00:33:34 di lunedì 17 giugno 2013 - 28892 articoli presenti nell'archivio

CUOCHI

VOTA IL RITRATTO CHE PREFERISCI

EXPO2015 ALIMENTI VINI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI PUBBLICITÀ STEMAP CONTATTI POLICY CERCA IN ARCHIVIO: Per parole chiave Per codice articolo

PROFESSIONI > CUOCHI

27/05/2013 11:03:00

Verdura e frutta fresca

www.filocorto.it

Direttamente dalle aziende agricole vicine a te



Scegli Tu! >



Il successo di Best of Alpe Adria 22 cuochi stellati ed esperti del settore

Il 1° incontro enogastronomico dell'Alpe Adria organizzato dal Club Magnar Bendove, in cui si sono avvicendati giovani talenti e personaggi della ristorazione, è stato un successo. Si parla anche di Europa e di Expo 2015

Al Best of Alpe Adria, 3 giorni intensi di show cooking, percorsi culinari, wine tasting e incontri con 60 produttori di eccellenze, fra vini e alimenti. Dall'Istria alla Franciacorta, dal Veneto al Trentino Alto Adige, dalla Carinzia e Stiria alla Slovenia, players in cucina 22 chef di fama e stellati per un pubblico di esperti, professionisti, operatori, addetti ai lavori.

Alla guida il team di Maurizio Potocnik, Giampietro Comolli e Cristiana Sparvoli, confronti e kermesse, meeting e talkshow, su tendenze, piaceri, gusti di un consumatore viandante sempre più alla ricerca di biodiversità, di soddisfazione, di sapori e tempi lenti. Tutto slow in un territorio che unisce la cultura alpina con quella marittima, la civiltà millenaria della repubblica di Venezia con quella antica della mittel-Europa.



«Alpe Adria Best food&wine - dice **Giampietro Comolli** (nella foto, a destra, accanto a Maurizio Potocnik) - è la risposta concreta alla volontà di creare i grandi distretti produttivi ambientali sostenibili europei. L'impegno è quello di internazionalizzare e di promuovere la cultura della macroregione con un format itinerante nei diversi paesi coinvolti».

Grande successo per la giuria composta da Fiammetta Fadda, Antonio Paolini, Fausto Arrighi che ha valutato piatti e ricette dei cuochi

presenti. Tra le cucine Oltre Alpe, performance apprezzate del Ristorante San Rocco di Verteneglio e dell' Hotel Kempinski Adriatic di Salvo (Istria), della storica trattoria Badi di San Lorenzo (Croazia), di Tomaz Kavcic del Pri Lojzetu di Zemono (Slovenia) presidente dei Jeunes Restaurateur d'Europe, di Joseph Trippolt del ristorante Zum Baren (Austria Carinzia).

Dall'Italia, in prima fila e grandi applausi, per i 6 ristoratori dell'alto Adriatico, da Trieste al Delta del Po, che hanno partecipato alla stesura del libro "Il pesce povero diventa chic" con una serie/percorso di piatti/ricette dedicate al pesce azzurro.

Grande successo per Nicola Dinato, cuoco-patron, del Feva di Castelfranco Veneto per una cucina di ricerca rivolta ai sapori della terra. Forte e molto particolare la squadra dei vignaiuoli e case spumantistiche presenti, dal Trentodoc alla Franciacorta, dal Terrano Sloveno e Croato alla Ribolla del Collio, dal Valdobbiadene e Asolo docg Superiore al Prosecco doc spumante, dal Sauvignon del Grave al Soave Classico, dal Durello metodo classico al Pinot Nero, dal Riesling Renano Sloveno alla Malvasia Istriana, dal Garda Rosé Spumante al Friulano.



Sul palco degli awards di Best of Alpe Adria si sono avvicendati giovani talenti e storici personaggi del mondo della ristorazione e del vino tra i quali Franco Ziliani, padre putativo della Franciacorta dal 1961. Club Magnar Ben, associazione culturale per la promozione dell'Alpe Adria, ha presentato l'edizione della Guida 2013.

Per il 2014 sono state annunciate novità e un maggiore impulso conoscitivo e informativo: migliori cucine, migliori vini e nuovi progetti per l'Europa e per l'Expo di Milano 2015.

Mi piace 9 Tweet 0 +1 0

Condividi

COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *	<input type="text"/>	Cognome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	Provincia *	<input type="text"/>
CAP	<input type="text"/>	Telefono	<input type="text"/>
Nazione	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Cellulare	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>
E-mail *	<input type="text"/>	Categoria *	<input type="text"/>

Messaggio

Codice di verifica

 Voglio ricevere le newsletter settimanali

INVIA

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

- Heinz Beck inaugura "A cena con le star" Cuochi stellati cucinano in riva al mare
- Cucina, una grande eccellenza italiana Eatly ospita il summit degli chef
- Un premio a Vitali, Gotti e Mai dall'Unione cuochi Lombardia
- Francesco Aprea per "Cantine da chef" Un menu ad hoc con i vini Ornellaia
- La performance... sexy di Cogo e Negrini in gara per Imaf chefs' cup 2013
- A 83 anni si spegne Carlo Re "Papà" delle berrette bianche italiane

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

 CERCA