



CantinettaVino
 Nevada-Group.com
 Acquista Ora La Tua Cantinetta Per Mantenere Sempre Fresco Il Tuo Vino

Magnar Ben 2013 in Alpe Adria tra gusto e piacere

Una guida per la scoperta dell'Alpe Adria, macro-regione Europea del gusto e piacere attraverso 400 ristoranti, 250 grandi vini e i migliori prodotti agroalimentari del territorio



Edizione 2013 all'insegna della multidiversità a tavola e in cantina per una macroRegione Economica Europea all'avanguardia, dice **Maurizio Potocnik** (a sinistra nella foto), autore e editore. Il Club Magnar Ben, osservatorio di cultura e civiltà dell'Alpe Adria, ha raccolto le conoscenze ed eccellenze (4 nazioni e 9 regioni) di Slovenia, Croazia Istriana, Stiria, Carinzia, Trentino, Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Lombardia (solo zona Franciacorta) per soddisfare le esigenze soggettive e private di gourmet e gourmand.



La Guida 2013: 700 pagine a colori, euro 23, prenotabile sul sito ufficiale www.magnarben.it oppure acquistabile in tutte le librerie d'Italia. Un caleidoscopio di 400 ristoratori del gusto e 250 calici, unici e selezionati su 2158 etichette pre-scelte (ovvero richieste o comperate direttamente al consumo), provenienti da 38 denominazioni e territori vocati perché esprimessero, come dice il curatore **Giampietro Comolli** (a destra nella foto), caratteristiche diverse, dalla identità al prezzo accessibile, dalla sostenibilità alla affidabilità.



Fra i ristoranti molte conferme, ma anche molte new-entry soprattutto dalla dinamica Croazia e Slovenia, fra antiche ricette e piatti di stagione, locali. La guida 2013 si presenta con le solite regole molto chiare e drastiche, un vino selezionato per azienda, ristoranti emblematici e caratteristici, accoglienti e rispettosi, legati al territorio e con proposte innovative e reali. Collaborazioni all'edizione 2013: Cristiana Sparvoli, giornalista enogastronomica trevigiana; Francesco Lazzarini giornalista veneziano. La guida 2013 sarà presentata a maggio sulle rive del Brenta, in una delle grandi ville Dogali della Serenissima, dove saranno consegnati anche i premi BEST OF ALPE ADRIA a 10 ristoratori e a 10 vignaiuoli, nessun punteggio, solo un riconoscimento alle capacità umane e imprenditoriali degne di essere ricordate e segnalate.



Nell'Alpe Adria la ristorazione, la viticoltura, l'enologia e la produzione agroalimentare sta cambiando, il segnale è forte. Ecco quindi ad una ristorazione più vera, più diretta, senza fronzoli, più attenta alla qualità, non è un ritorno alla cucina tradizionale, ma un'evoluzione della cucina moderna avvalorata dalle tecnologie a disposizione, dall'approfondimento della materia prima e dalla capacità di comunicare meglio con il mondo del vino legato

indissolubilmente al mondo del cibo.

E per bere bene oggi si può contare su una folta schiera di nuovi (ma anche meno nuovi) appassionati vignaioli che puntano ad un'identità più forte e ad un valore commerciale più abbordabile e condivisibile da una più ampia fascia di consumatori. Alpe Adria è quella Regione Europea ricca di forti identità e patrimoni enogastronomici, creati da popoli nomadi, genti che si sono stabilite nei secoli, civitas influenzate dai commerci, teatro di cambiamenti storici. Intrigante ventaglio e spettro di lingue, gusti, sapori, aromi e profumi che si ritrovano in una ricca proposta gastronomica - per niente artefatta e virtuale - è esaltata dalla produzione vinicola. Espressione anch'essa di una cultura del "mangiar e ber ben" che è simbolo e sinonimo di civiltà della tavola, della alimentazione, della nutrizione e della dieta. In Alpe Adria, a tavola come in enoteca, nella cucina come in cantina, per il vignaiuolo e per l'olivicoltore, è diffusa l'attenzione al benessere, al buongusto, al buonsenso, al buonvivere e al benvenuto.

Successivamente saranno comunicati i vincitori di BEST OF ALPE ADRIA Restaurants, Wines&Food.

Mi piace 28 Tweet 3 +1 1
 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

YZNBRM

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

- Sette nuovi ristoranti nella guida 2013 del Buon Ricordo
- Guida Michelin Italia, cambio al vertice Sergio Lovrinovich nuovo capo redattore
- Roma 2014 del Gambero Rosso Le Tre forchette restano ad Heinz Beck
- Guida 2013 Relais du Silence Dall'Elba alla Puglia, 3 new entry italiane
- Oltre 70 capolavori del Liberty e 7 novità tra i Locali storici d'Italia
- La Puglia è servita raccontata da Pasquale Porcelli

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA

