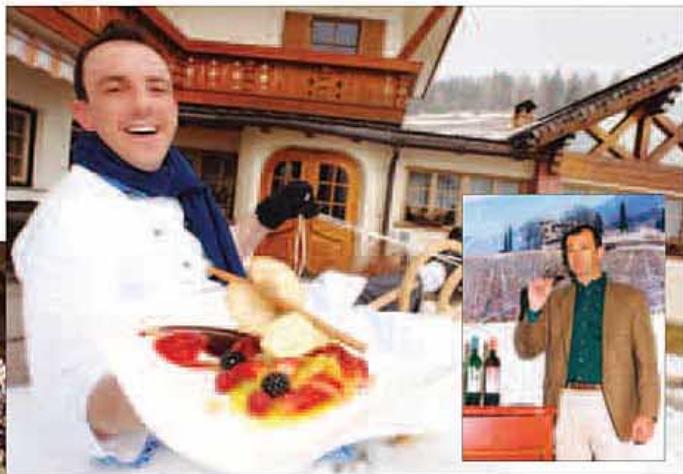


A TAVOLA

**OSCAR AI TARENTINI
PAOLO DONEI
DI MALGA PANNA
E AI VIGNAIOLI
NICOLA BALTER
E FRANCESCO POLI**



**«MAGNAR BEN»
ECCO I PREMIATI**

È uscita nei giorni scorsi nelle librerie italiane la Guida «Magnar Ben 2013» di Maurizio Potocnik, 744 pagine a colori con la recensione di 360 ristoranti, locande, trattorie, osterie e 250 vini. Insomma il meglio dell'enogastronomia di quel vasto bacino conosciuto come Alpe Adria, crocevia ricca di forti identità e tesori enogastronomici che non hanno uguali al mondo. Quattro nazioni (Italia, Austria, Slovenia e Croazia) e nove regioni con le rispettive tradizioni mitteleuropee che spaziano dai Balcani alla Pannonia, dalla Repubblica Sere-

nissima di Venezia alle province dell'impero Austro-Ungarico. È proprio in questo variegato e complesso mondo che il Club «Magnar Ben» ricerca da 17 anni le migliori realtà nel campo della ristorazione, dell'enologia e dell'agricoltura. Tutte realtà raccontate da Maurizio Potocnik, fondatore del Club, in collaborazione con Giampietro Comolli, responsabile della sezione vini, e dai giornalisti Cristiana Sparvoli e Francesco Lazzarini.

Molte le novità per il 2013 tra cui più di 100 nuovi ristoranti recensiti meticolosamente e trasversalmente tra ristora-

zione moderna, cucina tradizionale, trattorie e osterie (quelle vere), un movimento in via d'estinzione da tutelare. Un viaggio unico tra piccola e grande ristorazione di qualità, dal ristorante di Gualtiero Marchesi nella Franciacorta alla piccola taverna istriana.

Ogni ristorante del Veneto, del Trentino Alto Adige, del Friuli Venezia Giulia, della Carinzia, della Stiria, della Slovenia e della Croazia Istriana è recensito con fotografie a colori, dati, prezzo medio e una valutazione espressa da 3 a 5 piatti per la qualità in cucina e da 3 a 5 bicchieri per la

qualità nella carta dei vini. La guida assegna anche gli Awards Best Restaurant e Wines 2013. Il premio quale miglior ristorante di terra è stato attribuito a Paolo Donei, chef-patron di «Malga Panna» (Moena), quello come miglior ristorante di mare ex aequo al «Bagatto» di Trieste e al «Campiello» di San Giovanni al Natisone (Udine). Come miglior spumante metodo classico, infine, è stato premiato il Trentodoc Brut di Nicola Balter (Rovereto) e come miglior vino passito il Vino Santo di Francesco Poli (Santa Massenza).

Giuseppe Casagrande

PROSIT CON IL MÈRIA TENUTA SERPAIA

**ENDRIZZI NEL GOTHA
DEI «SUPERTUSCAN»**



Mèria è il vino più importante che Paolo e Christine Endrizzi, titolari della storica azienda Endrizzi di San Michele all'Adige producono nei vigneti della Tenuta Serpaia acquistata alcuni anni fa a Fonteblanda in provincia di Grosseto. Siamo nel cuore della Maremma toscana. Mèria in dialetto maremmano significa ombra, un elemento ambito e ricercato nelle zone assolate e calde della Toscana marittima ed è un classico «Supertuscan», ovvero un blend di uve toscane ed internazionali: Sangiovese, Cabernet, Merlot e Petit Verdot.

Mèria ha portato in casa Endrizzi un invidiabile palmares di riconoscimenti: la Guida ai Vini d'Italia 2013 edita dall'Espresso colloca l'annata 2008 tra i «vini rossi più interessanti di Maremma» con il lusinghiero punteggio di 17/20, punteggio che lo inserisce tra i più blasonati vini della categoria, preceduto solo da Sassicaia 2009 e Solaia 2009. L'annata 2007 ha completato la collana di allori con due importanti riconoscimenti internazionali: il «Gold Diplom» (medaglia d'oro) ad Expovina 2012 di Zurigo, la più importante rassegna enoica svizzera e, recentissimo, oltreché inatteso, il lusinghiero punteggio assegnato dalla autorevole rivista tedesca «Der Feinschmecker» che nel numero di marzo 2013,

nell'ambito di una degustazione dei migliori «Supertuscan» ha inserito il Mèria al secondo posto dopo Ca' Marcanda di Gaja e prima di ben altri 91 campioni della categoria, tra cui Solaia e Sassicaia.

«Noi crediamo da sempre nella eccezionalità del terroir di Serpaia, ma non abbiamo mai osato definire il nostro Mèria un supertuscan - afferma Paolo Endrizzi - le soddisfazioni che abbiamo raccolto da più parti oggi ci autorizzano a farlo, a testa alta».

G. Cas.

ITINERARI FIORI, ARTE, CULTURA E PECCATI... DI GOLA

**IL TOURING CLUB ITALIANO
SCOPRE IL LAGO DI GARDA**



Weekend all'insegna dei fiori e dell'arte sul Garda per i soci e i simpatizzanti del Touring Club Italiano per scoprire le architetture Liberty e i paesaggi di questo lago cantato da Virgilio e Catullo, Dante e Goethe, Foscolo e D'Annunzio. Lo organizzano sabato 13 e domenica 14 aprile i Consoli regionali del Touring Club Italiano, all'interno del programma di iniziative 2013 ed è aperto anche ai non iscritti al TCI. La prima tappa, domani, sabato, sarà la Rocca di Lonato, monumento nazionale con panoramica vista sul Garda, e la sua fantastica rassegna di fiori rari e raffinato artigia-

nato: i soci TCI e i loro accompagnatori saranno ospiti dell'evento esclusivo dell'inaugurazione di «Fiori nella Rocca» (una delle rassegne florovivaistiche più interessanti ed eleganti del panorama italiano) e saranno accompagnati nella visita alla Casa del Podestà, tra le più affascinanti case museo italiane, con le sue 20 sale arredate con mobili ed oggetti d'epoca, che racchiudono straordinarie collezioni ed opere d'arte, nonché una Biblioteca ricca di preziosi manoscritti e codici miniati. La giornata proseguirà con una passeggiata botanica, la visita alla rassegna e all'antico borgo ai piedi della rocca.

La cena, in un ristorante nel Parco della Torre di San Martino, sarà un vero e proprio tuffo nella storia. Domenica 14 aprile è in programma la visita al Vittoriale, che Gabriele D'Annunzio fece costruire a Gardone Riviera per farne la sua dimora e un monumento alle sue imprese. Uno straordinario complesso di edifici, immerso in un parco costellato di cimini. Brunch all'Hotel Laurin di Sato, fra i soci fondatori dell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo: tra i più riusciti esempi di Liberty floreale in Italia, dove si respira un'impareggiabile atmosfera da Belle Époque.

g.casagrande@ladige.it

Nelle foto: in alto Paolo Donei, chef-patron del Ristorante «Malga Panna» di Moena. Nel riquadro: il vignaiolo roveretano Nicola Balter. In alto a sinistra Francesco ed Alessandro Poli. In alto a destra: Paolo e Christine Endrizzi, titolari della storica cantina Endrizzi di San Michele all'Adige.

HIT PARADE

**IL CARTIZZE
DI CARPENÈ**

È un Cartizze, per la precisione quello prodotto dalla storica azienda Carpenè Malvolti di Conegliano, il miglior Prosecco 2012. Lo ha decretato il giornalista Luca Maroni, il profeta del vino-frutto, che ha assegnato al «Superiore di Cartizze» della Carpenè il punteggio di 91 centesimi. Un vino suadente al pari della Cuvée Storica Brut, dal perlage straordinario e dal delicato sentore di melo verde e di agrumi con un bouquet di aromi e sapori della tradizione che la rende unica nel suo genere.

Peterlini Fausto
Carpenteria in legno

TERRAGNOLO (TN) | Via Puechem, 3 | Cell. 349 7833465