

**ASSEGNATI GLI AWARDS 2013 A RISTORATORI E VINI**

## Guida Magnar Ben, il meglio dell'Alpe Adria in 744 pagine



**L'editore Maurizio Potocnik**

Il meglio della ristorazione e dei vini dell'Alpe Adria si incontra nelle 744 pagine della "Guida Magnar Ben 2013", da pochi giorni in libreria edita dalla omonima associazione di Conegliano, fondata e presieduta da Maurizio Potocnik. Coadiuvato da uno staff di giornalisti enogastronomici, e con la collaborazione di Giampietro Comolli per la sezione enologica, l'editore ha selezionato 360 tra ristoranti, locande, trattorie e osterie mentre sono 250 i vini recensiti, accanto ad una selezione di prodotti dell'Alpe Adria. Un crocevia ricco di forti identità e patrimoni enogastronomici: in Italia, Austria, Slovenia e Croazia e

nove regioni per secoli si sono intrecciate le tradizioni dei Balcani e della Pannonia, la Mitteleuropa, la cultura della Repubblica di Venezia e quella dell'impero austroungarico. Sono più di 100 nuovi ristoranti recensiti tra ristorazione moderna, cucina tradizionale, trattorie e osterie "vere". Il percorso tocca Franciacorta, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Carinzia, Stiria, Slovenia occidentale e Croazia istriana. Ogni locale è segnalato con una votazione in piatti e bicchieri. Per il secondo anno il Magnar Ben assegna i suoi "Awards", Best of Alpe Adria 2013. Tra i ristoranti - suddivisi in varie cate-

gorie - le eccellenze individuate sono Al Bagatto di Trieste, Malga Panna di Moena (Tn), Locanda Le 4 Ciacole di Roverchiara (Vr), Villa Goetzen di Dolo (Ve), San Rocco di Verteneglio (Croazia), Antica Trattoria ai Portici di Conetta di Cona (Ve), Skarucna di Lubiana (Slovenia), La Peca di Lonigo (Vi) e Pri Lujzeto di Zemono (Slovenia). Due i premi alla carriera: Antonio Palazzi già all'Hotel Terme di Vittorio Veneto ed oggi al Sansovino di Castelbrando, e Galdino Zara di Slow Food Riviera del Brenta. I premi saranno consegnati il 20 maggio a Villa Widmann Foscari di Mira, a chiusura della tre giorni di "Best of Alpe Adria 2013".