

Best of Alpe Adria - Restaurants, Wines and Food Exhibition

Villa Widmann Ca' Rezzonico Foscari, un gioiello architettonico della Riviera del Brenta, è stata dal 18 al 20 maggio 2013 la splendida cornice per **Best of Alpe Adria - Restaurants, Wines and Food Exhibition**, evento enogastronomico di cui DEGUSTA è stata **Media Partner**, organizzato da **Club Magnar Ben** in collaborazione con ASCOM Riviera del Brenta e Venezia Opportunità, con il Patrocinio della Provincia di Venezia, del Comune di Mira e della Regione Lombardia. Tre giorni in cui 20 chef provenienti dalle migliori cucine dell'Alpe Adria e circa una sessantina tra piccoli e grandi produttori di vino e del settore agroalimentare, selezionati nella **Guida Magnar Ben 2013** da Maurizio Potocnik, Giampiero Comoli, Cristina Sparvi e Francesco Lazzarin, si sono incontrati per rappresentare un territorio unico al mondo, la macroregione dell'Alpe Adria (4 nazioni - 9 regioni), dove la cultura della Serenissima nei secoli ha incontrato quella dei Balcani. Degustazioni, show cooking, talk show, incontri tematici, laboratori con cui gli operatori, gli appassionati del turismo enogastronomico e i gourmet hanno potuto accedere ed apprezzare la biodiversità del curioso ed irraggiante panorama enogastronomico dell'Alpe Adria e dei territori che la compongono: Friancortina, Veneto - Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Carinzia e Stiria (Austria), Slovenia occidentale e Italia (Croazia). Il momento che della manifestazione è stato senza dubbio il pranzo della seconda giornata, quando sono stati presentati i piatti tratti dal libro **"Il pesce povero diventa chic"** di Maurizio Potocnik. Ben 12 piatti sono stati sottoposti al giudizio della giuria composta da **Flammetta Fadda**, gastronomo di Panzano, **Antonio Padellaro**, curatore guide enogastronomiche, **Fausto Aringhieri**, direttore Guide Michelin e **Gianluigi Veronesi**, editore DEGUSTA: a emergere tra le tante delizie presentate ai giudici è stato il piatto **"Polpettine di alici con crema di piselli"** presentato da **Ristorante Al Bagatto**. Inoltre, nel corso della manifestazione sono stati consegnati i **Best of Alpe Adria Awards**, assegnati dai curatori della guida alle migliori realtà ristorative e vitivinicole, tradici riconosciuti riservati alla ristorazione e dodici i "campioni" che sono stati premiati tra i vini selezionati dalla guida. Tuttavia, **Best of Alpe Adria** non è stato solo enogastronomia, ma anche musica e ritmica, due momenti "spettacolari" nel giardino di Villa Widmann Ca' Rezzonico Foscari, con **"La Tronca in Via"**, selezione di arie e duetti eseguiti da un cast di cantanti lirici e un'ensemble d'archi, del celeberrimo melodramma di Giuseppe Verdi, e con **"La Riviera di Di Hod"**, sfilata-spettacolo organizzata da ASCOM Riviera del Brenta con la collazione della primavera-estate 2013, che ha visto in giacchetta come indossatori "sbarbati" i sindaci dei comuni riviereschi. "Buona la prima" per **Best of Alpe Adria**, che si è confermata punto di riferimento per la promozione e la conoscenza di un territorio unico, in cui la cultura della Serenissima Repubblica di Venezia si è intrecciata con gli influssi del paese balcanici, del nord Europa e della Mitteleuropa danubiana, aprendo un nuovo "fronte del gusto".

News dal Network Degusta

- News dal mondo del vino...
- Dalla cucina e dalla gastronomia...
- Dal turismo enogastronomico...
- Mostre ed eventi...

Vinix Social Network

Robola Cellar Selection
 Gentile - Spanolatos, Rafanola, Greco "La Signora della Isola" per i Greci, "Vino di Sasso" per i Venetiani, che lo importarono intorno al 1300. E' ...

Vintage Tumina
 2012/13, Ferra d'Orso, Italia. La sola vitata del vino nel bicchiere non tradisce le aspettative: un giallo dorato, intenso e brillante che apre ...

Barbarico DOCG Ericeo San Giuliano
 Azienda Agricola Qualità Persevero di Ornella Pelizzaro, Nervo, Italia. Liriodoro, grato che tende leggermente ad un anacardo, il primo naso lascia percepire ...

Così il tuo Vizio Wine? >

Il momento dell'inaugurazione con la "sciabolata" del sommelier Vladimir



Il momento dell'inaugurazione con la "sciabolata" del sommelier Vladimir



Il portico di Villa Widmann, spazio d'esposizione per tutti i prodotti dell'Alpe Adria



Flammetta Fadda, gastronomo di Panzano, Antonio Padellaro, curatore guide enogastronomiche, e Gianluigi Veronesi, editore DEGUSTA, giudici dei piatti tratti dal libro "Il pesce povero diventa chic"



I giudici assaggiano uno dei piatti presentati durante la food competition: "Asparago in B" (asparagi e branzino) del Ristorante Al Bagatto



Flammetta Fadda e Antonio Padellaro



I vini dell'Brenda Agosta Cettini



Le Birre del Birificio San Gabriel



Il Prosecco Superiore di Rivalta Valdobbiadene



I formaggi de La Caseria Carpendo



I Vini di Tenuta Pinni



Le Acquisiti di Bonaventura Maschio



Gli Spumanti di Biana



Prosecco e Spumante della Cantina Girardi



Gli aceti dell'associazione degli Amici Acidi



Le marmellate, le mostarde e le salse di B73



Il formaggio erborinato Blu 61 de La Caseria Carpendo



Gli hamburger di carne tipo Kobe e razza striscia con pane agli spinaci e zafferano o pane ai pomodoro delRistorante Al Posto Fisso, Mira (VE)



I salì (feno e affumicati) e gli arrosti (un mix di spezie dell'India) con cui venivano conditi e serviti i hamburger del Ristorante Al Posto Fisso

Le tartine di baccalà mantecato o gamberetti crudi delRistorante Al Mitraglieri

La tartare di tonno crudo condita con nocciole tostate e panna acida del Ristorante Villa Goetzen, Dolò (VE)

La Pasta e la Pinzellina delPastificio Santa Candida

Le foglie di tabacco che il Consorzio dei tabacchicoltori del Brenta utilizza per produrre il sigaro "Il Dogo"

Il sommelier Roberto Gatti ha condotto una degustazione guidata di 5 vini dell'Alpe Adria

Maurizio Potocnik, editore di Best of Alpe Adria, e Gianluigi Veronesi, editore di DEGUSTA, in un momento di approfondimento gastronomico sul formaggio Asiago DOP e l'Asparago Bianco di Bassano DOP

Antonietta Mazzeo, esperta vini di DEGUSTA, Christian Minchio, chef del Ristorante Villa Goetzen, Gianluigi Veronesi, editore di DEGUSTA, e Stefano Simon del Ristorante Al Posto Fisso

Gianluigi Veronesi, Ingrid Badurina Danielsson, curatrice Zagreb Wine&Food, e Antonietta Mazzeo

Giuseppe Mandarini, redazione DEGUSTA, Antonietta Mazzeo, Gianluigi Veronesi e Cristina Meggiato dell'Osteria Al Mitragliere

Walter Nardin, dell'Az. Vitivinicola Walter Nardin, Antonietta Mazzeo e Giuseppe Mandarini in un momento di degustazione dei vini dell'Alpe Adria

[Facebook](#)
[Twitter](#)
[LinkedIn](#)
[Google+](#)
[StumbleUpon](#)
[Dribbble](#)
[Pinterest](#)
[Delicious](#)
[Diigo](#)
[Dribbble](#)
[Dribbble](#)
[Dribbble](#)
[Dribbble](#)
[Dribbble](#)

Ultime notizie

- News del Network Degusta
- Italia e pezzi
- S.O.S. con Perrier al Gamberini Café
- Graniteiro Ericeo: novità e restyling da scoprire
- Valle delle Chiese: luglio pieno di weekend... magico
- Jacquet Extra Brut: lo champagne per l'estate
- Storia
- Copla omaggio
- Archivio eventi