

ARTICOLI RECENTI

- DA GUIDO DUE SERATE
- ECCEZIONALI. GRANDE
- CHAMPAGNE E CHEF STELLATO
- SUPERMUSIC. SETTE CONCERTI
- NELLA TERRAZZA
- PERENZIN.GUSTANDO I
- FORMAGGI
- PESCE, CHAMPAGNE E I
- MAESTRI SCIABIOLATORI AL
- MULINELLO DEL TARU'
- IL PROSECCO SUPERIORE AL
- VINEXPO DI BORDEAUX. E C'E'
- MOMETTI DEL DOBLADINO
- DINNER IN THE SKY ALL'HOTEL
- CIPRIANI. A CENA E SOTTO LO
- SPETTACOLO DI VENEZIA

ARCHIVI

- giugno 2013
- maggio 2013
- aprile 2013
- marzo 2013
- febbraio 2013

CATEGORIE

- Agriturismi
- Appuntamenti
- Bar
- Cantine
- Degustazioni
- Eventi
- GALDINO DICE
- IL VINO
- Itinerari
- Libri-Guide
- Link
- Produttori
- Ristoranti
- Slow Food
- Uncategorized

META

- Registrati
- Accedi
- Voce RSS
- RSS dei commenti
- Blog su WordPress.com.

## "MAGNAR BEN 2013". I TRE PREMI VENEZIANI DELLA GUIDA DELL'ALPE ADRIA

Publicato su marzo 20, 2013 da francescolazzarini

E' con piacere che registriamo ben tre premi assegnati alla gastronomia veneziana dalla edizione 2013 della guida "Magnar Ben", edita dall'omonima associazione culturale presieduta da Maurizio Potocnik. Non fosse altro perché questo "malloppone" (739 pagine, 23 euro, da oggi nelle librerie) si occupa solo della zona di Alpe Adria, insomma, dei fatti enogastronomici che più nostri non si può. Inizia ad ovest dal Franciacorta e da Erbusco, ovvero dal maestro Gualtiero Marchesi, arriva in Veneto, scollina fra Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia, oltrepassa le Alpi fra Austria (Corinzia), Slovenia e Croazia. E oltre a dire dove si mangia bene e perché (360 ristoranti censiti) e dove si può comperare del vino di qualità (250 le bottiglie segnalate) è anche un buon baedeker per chi volesse avere indirizzi utili per acquistare eccellenze gastronomiche come formaggi, pasta, birre e via discorrendo. Ma dicevamo dei premi. Non è certo una sorpresa ma è meritissimo a detta anche di alcuni grandi chef di casa nostra che da Tiziano e Marruzzella Vegro si sta bene e si mangia di grande qualità e leggerezza, così è strameritato il premio come miglior trattoria a quella gestita dai due coniugi: Al Portico a Cona. Così non fa stupore il premio come miglior ristorante d'albergo a Villa Goetzen di Dolo, dove Massimiliano Minchio regge con sapiente creatività le sorti della tavola di famiglia, mentre il fratello Cristian dirige quelle della sala. Infine, ma non certo da ultimo, il premio alla carriera a Galdino Zara, fresco fresco pensionato (definitivo?) della ristorazione dopo una vita dedicata all'eccellenza e all'accoglienza prima alla Ragnatela e poi da Paeto. Più di 30 anni tra fornelli e sala a dirigere all'insegna del mangiar bene e sano e al giusto prezzo, perché Galdino Zara è stato per anni anche l'animatore veneto di Slow Food, sodalizio nel quale ricopre cariche di livello nazionale. Provate a chiedere di lui nell'ambiente, sono pochissimi quelli che non lo conoscono. I premi saranno consegnati in diretta televisiva a villa Widman Foscari a Mira durante la manifestazione "Best of Alpe Adria", il primo grande meeting enogastronomico dell'Alpe Adria, che si terrà dal 18 al 20 maggio.

Food News Ab

EVERY 68 SECONDS  
SOMEONE DEVELOPS  
ALZHEIMER'S.

alzheimer's  
association

LEARN MORE

Share this: [Twitter](#) [Facebook](#) [5](#)

Mi piace:

Questa voce è stata pubblicata in [Libri-Guide](#). Contrassegna il [permalink](#).

← UN FRANCESE IN LAGUNA. ORTO DI VENEZIA, UN GRANDE BIANCO

UNA FOCCACCIA AL CARTIZZE. PAROLA (E LIEVITO) DI CARLA →

Lascia un Commento

Scrivi qui il tuo commento ...