



CONSULENZA
PROFESSIONALE
Chiedici tutto ciò che ti serve

Un network di professionisti per tutte le esigenze: Consulenza immobiliare, Consulenza sul risparmio energetico, Pianificazione di eco-sostenibilità, Consulenza per interventi di costruzione e ristrutturazione edile, Consulenza e progettazione di interni e Soluzioni di arredo, consulenti organizzazione aziendale, Consulenza Manageriale, Marketing e comunicazione

18-20 maggio: a Mira "Best of Alpe Adria"

19 aprile 2013



La festa dell'alimentazione nell'est per il Gusto del territorio diffuso

Villa Widmann Rezzonico Foscari di Mira (VE) ospita dal 18 al 20 maggio 2013 "Best of Alpe Adria", kermesse enogastronomica dedicata al patrimonio agroalimentare, alla cultura e alla civiltà della macroregione che comprende la storica Serenissima Repubblica di Venezia e i territori confinanti, da Franciacorta a Carinzia e

Stiria austriache, dal Trentino Alto Adige al Friuli Venezia Giulia, fino a Slovenia, Croazia e Mitteleuropa danubiana.

L'evento, organizzato da Associazione Culturale Club Magnar Ben in collaborazione con Ascom Riviera del Brenta e Venezia Opportunità, offrirà un programma per tutti i gusti: appuntamenti dedicati a wine-lovers, gourmet e gourmand, con 100 banchi di degustazione per il wine tasting e 30 per il food tasting; incontri e laboratori guidati da chef e consorzi di produzione alimentare e vitivinicola; eventi fotografici, teatrali e musicali e mostre itineranti; inoltre, diversi momenti "fuori Villa", con cene e degustazioni nei ristoranti, nelle trattorie e nelle osterie del distretto della Riviera del Brenta, a cui si affiancano percorsi ciclabili e in battello lungo il fiume e visite nelle ville della Riviera.

Alla kermesse è inoltre collegato il premio "Best of Alpe Adria, Restaurants, Wines & Food Award" che lunedì 20 maggio (ore 18.00) premierà 13 ristoranti e 12 vini scelti tra quelli inseriti nella Guida "Magnar Ben 2013"; tra le categorie che compongono il premio, riconoscimenti alle diverse formule ricettive, ai singoli metodi di produzione vinicola e sezioni innovative come "Miglior Ristorante di cucina creativa e ricerca" e "Miglior Vino Biologico-Biodinamico". Prevista infine la presentazione (alla presenza delle autorità) del progetto GECT "Euregio senza confini" che dal 2012 vede la collaborazione tra Veneto, Friuli Venezia Giulia e Carinzia per programmi di sviluppo e governance macroterritoriale.

Apertura Villa: dalle 11 alle 19 - Spettacoli Villa: dalle 20 alle 23

Ingresso: € 10 liberi assaggi, esposizione, mercato, mostra d'arte sul tema wine&food

Degustazioni guidate, laboratori e show cooking: prenotazione obbligatoria e ticket diverso

Per prenotazioni e info: www.magnarben.it; info@magnarben.it; tel +39(0)43821574; fax +39(0)438336009

You may also like -



Taste of Milano: il festival della cucina trendy



TCI lancia DeltArto: l'incontro tra arte e territorio sul Po



LAB WHR: successo per la quarta tappa a Sorrento. Prossima tappa: Bologna

Tags:

LE AZIENDE IN PRIMO PIANO



5STELLE*

5stelle* è il gestionale per hotel 2.0 che ti ripara dai problemi. Orientato alla vendita online. Governa direttamente dal tableau le tue vendite online su

OTA e sito dell'hotel. Grazie all'integrazione con un potente Channel Manager ed un flessibile Booking Engine potrai comunicare disponibilità e prezzi direttamente dal tableau. Inserisci pacchetti ed offerte [...]



Eurochef Italia

Il tuo partner a 5 stelle Eurochef Italia Srl, nasce nel 1998 dalla passione del suo titolare per creare e produrre gastronomia fresca.

L'azienda veronese infatti propone piatti pronti realizzati con la stessa cura e passione di quelli fatti in casa, grazie anche ai macchinari di elevata tecnologia che permettano di mantenere invariate le [...]



RESINA DESIGN

Pavimenti e Rivestimenti in Resina: eleganza, versatilità, nessun costo di demolizione, minori disagi in fase di ristrutturazione, finiture personalizzate, tempi di realizzazione ridotti sono il nostro biglietto da visita. Dall'esperienza maturata in più di quindici anni nel campo delle finiture edili nasce il marchio Resina Design® cui fa capo RD S.r.l.. La passione per [...]



ReFeel

Efficienza Energetica nell'hotel: ottimizzazione e riduzione dei consumi per l'incremento della competitività.

PROFILO AZIENDALE
ReFeel è un operatore energetico integrato, indipendente e accreditato come E.S.Co., caratterizzato da una strategia globale chiara e trasparente. L'azienda offre soluzioni energetiche green e innovative nel rispetto dell'ambiente e dell'uomo, per uno sviluppo sostenibile. Attraverso una strategia diversificata, [...]

HBCONSORTIUM.COM

Ricerchiamo figure professionali già introdotte nel settore alberghiero

[Clicca qui](#)



host
Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale
Fieramilano
18-22 Oct. 2013

Scopri i vantaggi dell'efficienza energetica nel tuo hotel.

Chiedici un pre-audit gratuito.



HOSPEV
LA FIERA VIRTUALE
dell'ospitalità e