



Segnala a  
ViniSapori.net

+1 2

Scopri Come!

GRIMALDI

Scegli Tu! ▶

▶ Cantine per vino

▶ Vino Montalcino

▶ Vino Veneto

Scegli Tu! ▶ ▶ Vino Veneto ▶ Prezzo vino ▶ Calici vino ▶ Vino Wine



19 Gennaio 2013 - 08:43

PUBBLICAZIONI E RIVISTE - Letto: 404 volte

## Guida Magnar Ben 2013

Alpe Adria, macro-regione Europea del gusto e piacere. Alla scoperta di 400 ristoranti e 250 grandi vini e i migliori prodotti agroalimentari.



Rss



Invia a un amico



Condividi

su Facebook Condividi su Twitter

Edizione 2013 all'insegna della multiversità a tavola e in cantina per una macroRegionale Economica Europea all'avanguardia, dice Maurizio Potocnik, autore e editore. Il Club Magnar Ben, osservatorio di cultura e civiltà dell'Alpe Adria, ha raccolto le conoscenze ed eccellenze (4 nazioni e 9 regioni) di Slovenia, Croazia Istriana, Stiria, Carinzia, Trentino, Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Lombardia (solo zona Franciacorta) per soddisfare le esigenze soggettive e private di gourmet e gourmand. La Guida 2013: 700 pagine a colori, euro 23, prenotabile sul sito ufficiale [www.magnarben.it](http://www.magnarben.it) oppure acquistabile in tutte le librerie d'Italia. Un caleidoscopio di 400 ristoratori del gusto e 250 calici, unici e selezionati su 2158 etichette pre-scelte (ovvero richieste o comperate direttamente al consumo), provenienti da 38 denominazioni e territori vocati perché esprimessero, come dice il curatore Giampietro Comolli, caratteristiche diverse, dalla identità al prezzo accessibile, dalla sostenibilità alla affidabilità.

Fra i ristoranti molte conferme, ma anche molte new-entry soprattutto dalla dinamica Croazia e Slovenia, fra antiche ricette e piatti di stagione, locali. La guida 2013 si presenta con le solite regole molto chiare e drastiche, un vino selezionato per azienda, ristoranti emblematici e caratteristici, accoglienti e rispettosi, legati al territorio e con proposte innovative e reali. Collaborazioni all'edizione 2013: Cristiana Sparvoli, giornalista enogastronomica trevigiana; Francesco Lazzarini giornalista veneziano.

La guida 2013 sarà presentata a maggio sulle rive del Brenta, in una delle grandi ville Dogali della Serenissima, dove saranno consegnati anche i premi BEST OF ALPE ADRIA a 10 ristoranti e a 10 vignaiuoli, nessun punteggio, solo un riconoscimento alle capacità umane e imprenditoriali degne di essere ricordate e segnalate.

Nell'Alpe Adria la ristorazione, la viticoltura, l'enologia e la produzione agroalimentare sta cambiando, il segnale è forte. Ecco quindi ad una ristorazione più vera, più diretta, senza fronzoli, più attenta alla qualità, non è un ritorno alla cucina tradizionale, ma un'evoluzione della cucina moderna avvalorata dalle tecnologie a disposizione, dall'approfondimento della materia prima e dalla capacità di comunicare meglio con il mondo del vino legato indissolubilmente al mondo del cibo. E per bere bene oggi si può contare su una folta schiera di nuovi (ma anche meno nuovi) appassionati vignaioli che puntano ad un'identità più forte e ad un valore commerciale più abbordabile e condivisibile da una più ampia fascia di consumatori. Alpe Adria è quella Regione Europea ricca di forti identità e patrimoni enogastronomici, creati da popoli nomadi, genti che si sono stabilite nei secoli, civitas influenzate dai commerci, teatro di cambiamenti storici. Intrigante ventaglio e spettro di lingue, gusti, sapori, aromi e profumi che si ritrovano in una ricca proposta gastronomica - per niente artefatta e virtuale - è esaltata dalla produzione vinicola. Espressione anch'essa di una cultura del "mangiar e ber ben" che è simbolo e sinonimo di civiltà della tavola, della alimentazione, della nutrizione e della dieta. In Alpe Adria, a tavola come in enoteca, nella cucina come in cantina, per il vignaiuolo e per l'olivicoltore, è diffusa l'attenzione al benessere, al buongusto, al buonsenso, al buonvivere e al benvenuto.

Successivamente saranno comunicati i vincitori di BEST OF ALPE ADRIA Restaurants, Wines&Food.

Partecipa al nostro sondaggio e prova a vincere un buono da 300€ presso la tua coop di fiducia

Quanto paghi in media per un litro di latte?

a	1,00 €
b	5,00 €
c	2,50 €

in abbonamento max €5,04/lett

Cerca

### Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



vini e sapori.net

Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy" sparsi in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

Vini e Sapori - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 Otranto (Lecce)

### LE NOSTRE RUBRICHE

NOVITA' DAL MONDO

MANIFESTAZIONI ED EVENTI

SEMINARI E CONVEGNI

PUBBLICAZIONI E RIVISTE

ITINERARI E DEGUSTAZIONI

LEGGI E REGOLAMENTI

Compro  
Orologi  
Di Lusso

Comincia Ora

COMPR O CASH

### ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

14-06-2013 LAVORO: DA GIOVANI OK PONY EXPRESS E SPAZZINO MA SOGNO E AGRITURISMO

13-06-2013 Il 59% degli studenti pronti a lasciare Italia per lavorare all'estero

15-06-2013 Ricchezza famiglie, Milano doppia Napoli

5-06-2013 Puglia: approderà domani nel porto di Bari la nave Mein Schiff 2 di TUI Cruises

29-05-2013 Maltempo, tromba d'aria a Cavenago Brianza: monitoraggio danni sui tetti scoperti

31-05-2013 Pm: Minetti ad Arcore, sesso a pagamento

4-06-2013 Prezzo del latte in Lombardia: insostenibili le proposte dell'industria di trasformazione

23-05-2013 ETNAPOLIS: DUE SQUADRE DI AMICI A MEDIAWORD

3-06-2013 Maltempo in Europa: 4 morti e 2 feriti