



Bellezza & Cultura

BEST OF ALPE ADRIA AWARDS - restaurants, wines and food Exhibition - Guida Magnar Ben 2013

20/05/2013

0 Comments

Club Magnar Ben presenta:

BEST OF ALPE ADRIA - restaurants, wines and food Exhibition

18-19-20 maggio

Villa Widmann Rezzonico Foscari - Mira (Ve)

Riviera del Brenta

I migliori ristoranti, chef, vini e produttori agroalimentari dell'Alpe Adria si incontrano per tre giorni a Villa Widmann Rezzonico Foscari, un gioiello

architettonico della Riviera del Brenta, nel comune di Mira, alle porte di Venezia e della sua laguna. A farli incontrare è la **Guida Magnar Ben 2013**, che li ha selezionati come punta di diamante dei territori che compongono la macroregione dell'Alpe Adria: **Franciacorta, Veneto, Trentino-Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Carinzia e Stiria (Austria), Slovenia occidentale e Istria (Croazia)**. Il primo meeting delle eccellenze raccolte nella guida, alla sua 17a edizione, si terrà sabato 18, domenica 19 e lunedì 20 maggio, aprendo un nuovo "fronte del gusto" nel cuore del Veneto grazie all'Associazione

Culturale Club Magnar Ben (editrice della guida, curata dall'editore trevigiano Maurizio Potocnik per la parte ristorativa e da Giampietro Comolli per la parte dedicata ai vini), in collaborazione con Ascom Riviera del Brenta e Venezia Opportunità. Gli appassionati del turismo enogastronomico ed i gourmet avranno disposizione tre giorni per conoscere gli **Awards 2013**, assegnati dai curatori della guida alle migliori realtà ristorative e vitinicole di un territorio unico, in cui la cultura della Serenissima Repubblica di Venezia si è intrecciata con gli influssi dei paesi balcanici, del nord Europa e della Mitteleuropa danubiana. Degustazioni, show cooking, talk show, incontri tematici, laboratori, mostre e spettacoli di musica e moda, a cui partecipano anche buyers, giornalisti e diplomatici dell'Alpe Adria, compongono la tre giorni del gusto, a cui hanno già dato la loro adesione Fiammetta Fadda di "Cuochi e Fiamme", Enzo Vizzari direttore delle Guide dell'Espresso, Francesca Negri di "Sex and the wine" ed altre note firme dell'enogastronomia internazionale. Un evento che permetterà di conoscere da vicino anche le storiche ville venete della Riviera accessibili con visite guidate, di gustare la cucina locale a bordo del battello che naviga lungo il Brenta e di fruire di un percorso ciclabile effettuando anche soste gastronomiche.

BEST OF ALPE ADRIA AWARDS: I tredici riconoscimenti della ristorazione, assegnati lunedì 20 maggio alle 18, incoroneranno il miglior ristorante di cucina creativa

e di ricerca, il top della cucina di terra e di mare, il miglior ristorante di locanda e quello d'albergo, la migliore trattoria e osteria, il ristorante emergente.

Inoltre sarà conferito il Premio Alpe Adria alla carriera. Altri 12 "campioni" saranno premiati tra i vini selezionati dalla guida nelle categorie: miglior

Franciacorta; Spumante Metodo Tradizionale; Spumante Metodo Italiano; Spumante Rosato; Frizzante a fermentazione ancestrale; Vino Bianco; Vino

Rosso; Vino Passito; Vino Emergente; Vino Biologico-Biodinamico; premio Packaging Top Line; premio Alpe Adria alla carriera.

MUSICA E MODA: due i momenti "spettacolari" previsti nel programma del meeting enogastronomico. Sabato 18 maggio (ore 20.30) nel giardino di Villa

Widmann Rezzonico Foscari agli appassionati di opera lirica è dedicata "La Traviata in villa", selezione di arie e duetti del celeberrimo melodramma di

Giuseppe Verdi. Dalla vera storia della cortigiana Marie Duplessis al romanzo di Dumas figlio, "La signora delle camelle", a cui Verdi si ispirò per il

tragico amore di Violetta e Alfredo. Sul palco un cast di cantanti lirici e un'ensemble d'archi.

Domenica 19 maggio (ore 18,30) "La Riviera è Di Moda" sfilata/spettacolo organizzata dall'Ascom Riviera del Brenta con le collezioni della primavera-estate 2013. In passerella degli

indossatori "straordinari": i sindaci dei comuni rivieraschi.

BIGLIETTI E INFORMAZIONI: ingresso e degustazioni libere 10,00 euro. Degustazioni guidate, laboratori e show cooking su prenotazione.

Possibilità di acquistare nel corso della manifestazione vini e prodotti agroalimentari. Concerto del 18 maggio: biglietto unico 10,00 euro.

Orari di apertura sabato, domenica e lunedì dalle 11 alle 19. Spettacoli dalle ore 19 alle 23.

Per maggiori informazioni

+39 0438 21574

info@magnarben.it <mailto:info@magnarben.it>

www.magnarben.it

