
















Homepage International Italia Regioni Speciali Eventi In Vetrina Video NFW TV Le Fiere EXPO 2015 OTA  
 LINO CAUZZI ALBERGATORE Speciale Sicilia

BEST OF ALPE ADRIA   

Villa Widmann Rezzonico Foscari – Mira (VE) Riviera del Brenta Italy

## 18/19/20 maggio: BEST OF ALPE ADRIA, Restaurants, Wines & Food Exhibition

All'evento parteciperanno i migliori ristoratori, chef, vini e produttori agroalimentari selezionati nella 17° edizione della Guida Magnar Ben 2013

Publicato il 24/04/2013 alle 10:32



Perchè l'Europa passa da qui.



L'associazione Culturale Club Magnar Ben in collaborazione con Ascom Riviera del Brenta e Venezia Opportunità lanciano il primo grande incontro enogastronomico dell'Alpe Adria: **BEST OF ALPE ADRIA, Restaurants, Wines & Food Exhibition.**

All'evento parteciperanno i migliori ristoratori, chef, vini e produttori agroalimentari selezionati nella 17° edizione della Guida Magnar Ben 2013 provenienti dai territori di Franciacorta, Veneto, Trentino, Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Carinzia e Stiria (Austria), Slovenia occidentale, Istria (Croazia). BEST OF ALPE ADRIA è dedicato al meglio della ristorazione, della produzione vinicola e del patrimonio agroalimentare di un territorio unico, la macroregione in cui gli influssi della Serenissima Repubblica di Venezia si sono fusi con le culture balcaniche, quelle del Nord Europa e le influenze della Mitteleuropa danubiana. Per questo motivo La Riviera del Brenta e Venezia sono state scelte dall'Associazione Culturale Club Magnar Ben quale fulcro del primo grande meeting del gusto dedicato all'Alpe Adria.

BEST OF ALPE ADRIA incontrerà gli appassionati di turismo enogastronomico, wine lovers, gourmet 3 giorni, nello scenario di Villa Widman, storica dimora della famosa Riviera del Brenta e come

"manifestazione diffusa" nel territorio.

Il fiume Brenta e le sue realtà locali "traghetteranno" gli Awards delle migliori realtà ristorative e vitivinicole, degustazioni, show-cooking, incontri, talk show, laboratori, mostre e spettacoli, incontri con buyers, giornalisti nazionali/internazionali e diplomatici dell'Alpe Adria.

Tra Gli ospiti del giornalismo nazionale ed internazionale: TOMAZ SRSEN, direttore Dolce Vita (Rivista Slovena), ANDREAS MARZ, direttore Merum (Rivista Austriaca) FIAMMETTA FADDA, "Cuochi e Fiamme" direttore Gourmet Mondadori, ENZO VIZZARI, direttore Espresso Guide, DONATO TROIANO, Owner Informaciboweb, GIANLUIGI VERONESI, direttore Degusta.tv, ROBERTO GATTI, direttore Winetaste, OSVALDO MURRI, docente analisi sensoriale bollicine, FRANCESCANEGRI, scrittrice Sex and the Wine, ANDREA GRIGNAFFINI, direttore Spirito di Vino, PASQUALE MURACA, direttore Beverfoodweb, BARBARA AMATI, direttore Food&Beverage, Gioacchino Bonsignore TG 5 Canale 5 Gusto, RAI 2 TG2 EAT PARADE di Bruno Gambacorta

**A Best of Alpe Adria in Villa Widman troverete per tutti i 3 giorni:**

**Lunedì 20 maggio** ore 18,00 Il premio "Best of Alpe Adria Award"

**Da sabato a lunedì:**

- wine & food tasting
- Isole del gusto-consorzi
- show-cooking e tasting con i migliori chef/ristoranti
- talk show con giornalisti nazionali/internazionali e opinion leader
- laboratori/degustazioni guidate
- spettacoli moda (la Riviera è di Moda), musica (La Traviata in Villa)
- Presentazione di Libri e riviste dell'Alpe Adria provenienti dalle 4 nazioni
- Presentazione dell'accordo tra Veneto, Friuli Venezia Giulia e Carinzia GECT "Euregio senza confini" presentazione dei Governatori.

**A Best of Alpe Adria "fuori Villa" troverete:**

Cene e degustazioni nei ristoranti, trattorie e osterie della Riviera  
 Pranzi e Cene in battello lungo il fiume Brenta tra le storiche Ville  
 Percorso ciclabile della Riviera del Brenta con soste enogastronomiche  
 Visite guidate alle storiche ville della Riviera del Brenta  
 Hotel, agriturismo, case vacanza convenzionate  
 Presentazione ed eventi collegati alla città di Venezia  
 Eventi musicali nella Riviera del Brenta

**"Il premio "Best of Alpe Adria, Restaurants, Wines & Food Award"**

13 riconoscimenti nella sezione ristoranti: Miglior Ristorante di cucina creativa e di ricerca, Miglior Ristorante di Mare, Miglior Ristorante di Terra, Miglior Ristorante di Locanda, Miglior Ristorante d'albergo, Miglior Trattoria, Miglior Osteria, Miglior Ristorante Emergente, Premio Alpe Adria alla Carriera.

**"Il premio "Best of Alpe Adria, Restaurants, Wines & Food Award"**

12 riconoscimenti nella sezione vini: Miglior Franciacorta, Miglior Spumante Metodo Tradizionale, Miglior Spumante metodo Italiano, Miglior Spumate Rosato, Miglior Frizzante a fermentazione Ancestrale, Miglior Vino Bianco, Miglior Vino Rosso, Miglior Vino Passito, Miglior Vino Emergente, Miglior Vino Biologico-Biodinamico, Premio packaging Top Line, premio Alpe Adria alla Carriera.

Ingresso e degustazioni libere € 10

Degustazioni guidate, laboratori e show cooking (ticket ingresso, secondo programma)

Possibilità d'acquisto vini e prodotti.

Orari della manifestazione: 11,00 – 19,00 Concerti e spettacoli in Villa 20,30 – 23,00

Programmi e ospiti definitivi saranno pubblicati con il prossimo comunicato stampa

**Il meglio dell'enogastronomia in Alpe Adria.**

**Esce la 17° edizione della Guida Magnar Ben Best Restaurants, Wines & Food**

**La Guida Magnar Ben 2013**

Magnar Ben 2013 esce in questi giorni nelle librerie italiane, 744 pagine completamente a colori con 360 ristoranti-locande-trattorie e osterie recensite, 250 grandi vini e una piccola selezione di prodotti dell'Alpe Adria. Un percorso unico in un territorio unico, l'Alpe Adria è un crocevia ricco di forti identità e patrimoni eno-gastronomici che non hanno uguali al mondo, infatti nelle 4 nazioni (Italia, Austria, Slovenia e Croazia) e 9 regioni per secoli si sono incontrate le tradizioni dei Balcani e della Pannonia, la Mitteleuropa, la cultura della Repubblica di Venezia e quella dell'impero Austro-Ungarico. È proprio in questo intrigante, variegato e complesso mondo che l'Associazione Club Magnar Ben ricerca da più di 17 anni le migliori realtà ristorative, enologiche e agricole raccontate da Maurizio Potocnik enogastronomo e fondatore del Club in collaborazione con Giampietro Comolli, responsabile della sezione vini e i giornalisti Cristiana Sparvoli e Francesco Lazzarini.

Molte le novità per il 2013 tra cui più di 100 nuovi ristoranti recensiti meticolosamente e trasversalmente tra ristorazione moderna, cucina tradizionale, trattorie e osterie (quelle vere), un movimento in via d'estinzione da tutelare. Un viaggio unico tra piccola e grande ristorazione di qualità, dal ristorante di Gualtiero Marchesi nel Franciacorta alla piccola taverna Istriana, curiosità, piatti attraversando la Franciacorta, il Veneto, il Trentino Alto Adige, il Friuli Venezia Giulia, la Carinzia, la Stiria, la Slovenia occidentale e la Croazia Istriana.

Ogni ristorante è pubblicato con fotografie a colori, dati, prezzo medio, un'ampia recensione e una valutazione espressa da 3 a 5 piatti per la qualità in cucina e da 3 a 5 bicchieri per la qualità nella carta vini.

I 250 vini (esclusivamente Alpe Adria) sono stati selezionati nell'arco di un'anno di degustazioni e pubblicati con fotografia, recensione organolettica, storia, produzione aziendale e riferimento di un range di prezzo "in cantina" e in "enoteca/ristorante" per aiutare il consumatore a districarsi in una scelta coerente ed equilibrata tra identità/valore commerciale.

La guida è edita dal Club Magnar Ben editore, è distribuita nelle librerie italiane al prezzo di copertina di € 23 ma è anche reperibile nei locali e cantine selezionate dell'Alpe Adria.

Tra i Partners Ufficiali 2013: Il Gruppo Euromobil con i brands Euromobil Cucine, Zalf e Desirè (TV), il Consorzio Tutela del Formaggio Piave DOP (BL), la Baron Cucine professionali per la ristorazione (BL), il Centro Commerciale Conè di Conegliano (TV), Tonutti Tecniche Grafiche (UD) e Istria – Ente del Turismo Istriano (HR).

Più informazioni su: [www.magnarben.it](http://www.magnarben.it) e [www.facebook.com/magnarben](http://www.facebook.com/magnarben)

**Alcune curiosità in breve dall'osservatorio eno-gastronomico del Club**

La ristorazione sta cambiando è un dato di fatto. Gourmanding review? Moda? Costume? Crisi? I motivi sono diversi ma è certo che il "ritorno alle origini" in cucina è un segnale forte. Dopo anni di esuberanti alchimie creative, si torna alla concretezza, alla qualità e valorizzazione dei prodotti territoriali. Non è un ritorno vero e proprio alla cucina tradizionale, ma un'evoluzione della cucina moderna avvalorata dalle tecnologie a disposizione, dall'approfondimento della materia prima e dalla capacità di comunicare con il mondo del vino legato indissolubilmente al mondo del cibo. Se ieri a tavola la star era solamente il piatto, oggi le stars sono due: il piatto e il vino!

E per bere bene si può contare su una folta schiera di 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.

La ristorazione italiana risulta essere la più penalizzata rispetto ai competitors d'oltralpe, nonostante la crisi economica abbia colpito tutta l'Europa, in Italia le elevate tassazioni governative ed il labirinto di regole burocratiche e gestionali non aiutano il nostro sistema ristorativo e tutto il suo importante indotto.

Per concludere: Vicenza la provincia più evoluta in fatto di ristorazione moderna e di ricerca, Venezia la provincia dove resistono le "vere trattorie", la città di Venezia in media la più costosa, Lorenzo Cogo e lo staff del Coq (Marano Vicentino) il più giovane staff di ristorante (tutti sotto i 30 anni), in Slovenia alla Gostilna Skarucna il Patron Zagar spezza il pane a tavola con le mani, un gesto davvero unico.

Nelle carte vini dei ristoranti tra le bollicine, il Franciacorta sempre presente, in leggero calo il Prosecco DOCG ed in aumento il DOC, in aumento tutte le bollicine "alternative" comprese le fermentazioni naturali, sempre bene i rossi veneti e i bianchi trentini e friulani, molto interessante la produzione slovena istriana e stiriana che negli ultimi anni ha avuto un cambio generazionale ed una consequenziale svolta qualitativa.

**Gli Awards dell'Alpe Adria "Best of Alpe Adria 2013"**

Di seguito troverete l'elenco ufficiale dei vincitori dell' Award: Best of Alpe Adria 2013 restaurants, wines & food.

La sezione "Migliori cucine" diretta da Maurizio Potocnik con la collaborazione dei giornalisti Cristiana Sparvoli e Francesco Lazzarini ha aggiudicato 13 Awards, mentre sono 12 gli Awards nella sezione "Grandi Vini" diretta da Giampietro Comolli che ha coordinato 3 sessioni degustative ed il panel degustatori. Gli Awards, in massimo due premi per categoria, sono pubblicati nell'edizione della Guida Magnar Ben 2013 e verranno consegnati in diretta televisiva il giorno lunedì 20 maggio alle ore 18,00, presso Villa Widmann Foscari – Riviera del Brenta-Mira-Venezia, durante la manifestazione Best Of Alpe Adria, il primo grande meeting enogastronomico dell'Alpe Adria (18/19/20 maggio).

**Gli Awards 2013 Best Restaurants**

- Migliori ristoranti di cucina creativa e di ricerca: La Peca di Lonigo (VI) e Pri Lujzeto di Zemono (Slovenia)
- Migliori ristoranti di mare: Al Bagatto di Trieste (TS) e Al Campiello di San Giovanni al Natisono (UD)
- Miglior ristorante di terra: Malga Panna di Moena (TN)
- Miglior ristorante di locanda: Locanda Le 4 Ciacole di Roverchiara (VR)
- Migliori ristoranti d'albergo: Villa Goetzen di Dolo (VE) e San Rocco di Verneteglio (Croazia/Istria)
- Miglior trattoria: Antica Trattoria ai Portici di Conetta di Cona (VE)
- Miglior osteria: Skarucna di Skarucna/Lubiana (Slovenia)
- Miglior ristorante emergente: 3Quarti di Spiazzo Grancona (VI).

I due ristoranti sono a carriera o al trevigiano Antonio Palazzi-Ristorante Hotel Terme/ Ristorante Sansovino di Castelbrand (TV) e al veneziano Galdino Zorato, primo presidente di Slow Food condotta della Riviera del Brenta.

**Gli Awards 2013 Best Wines:**

- Miglior Franciacorta: Franciacorta Saten Ricci Curbastro (Franciacorta – Lombardia)
- Miglior spumante metodo tradizionale: Trentodoc Brut Balter (Regione Trentino)
- Miglior spumante metodo Italiano: Valdobbiadene docg Superiore di Cartizze Ruggeri (Regione Veneto)
- Miglior spumante rosato: Franciacorta Rosè di Tenuta Barone Pizzini (Franciacorta-Lombardia)
- Miglior vino frizzante a fermentazione ancestrale: Garganega Sui lieviti Giovanni Menti (Regione Veneto)
- Miglior vino bianco: Friulano Collio doc (Regione Friuli Venezia Giulia)
- Miglior vino rosso: Costasera Amarone Valpolicella doc Masi (Regione Veneto)
- Miglior vino passito: Vino Santo Francesco Poli (Regione Trentino)
- Miglior vino emergente: Biodonja Damjanic (Regione Istria/Croazia)
- Miglior vino biologico/biodinamico: TeranRe Roxanich (regione istria/Croazia)
- Premio packaging-Top Line: Dolan – Jaquin (Slovenia).

Il premio alla carriera va a Franco Ziliani della Guido Berlucchi (Franciacorta – Lombardia).

Vi aspettiamo a "BEST OF ALPE ADRIA" Restaurants, Wines and Food Exhibition 18/19/20 maggio Villa Widmann Rezzonico Foscari – Mira (VE) Riviera del Brenta Italy.

Redazione Newsfood.com + WebTv

Tutto su: [Vino, ristoranti](#), [Eventi enogastronomici](#), [BEST OF ALPE ADRIA](#), [Magnar Ben](#)

**Commenti**

Nessun commento presente!

**Con lo stesso tema...**

- Il Ristorante Terranima e Granoro premiati a Bari
- Vino, conoscere il DNA per ottenere viti migliori
- Vino: Prosecco italiano contro Prosek croato
- Milano Marittima: Con l'estate riapre la "Terrazza Bartolini"
- Al via la 64esima edizione della Fiera del Vino di Polpenazze del Garda (Bs)
- Il "Ristorante Villa Calini" presenta le "stanze vegetali"
- Croazia: Prosecco o Prosek?
- Best of Alpe Adria dal 18 al 20 Maggio a Villa Widmann di Mira (VE)
- Edoardo Raspelli: confermo, il Celler de Can Roca di Girona, di Ferran Adrià, è il più grande ristorante al mondo
- Vino, ad imprenditore cinese un'azienda del Gallo Nero

**Compro Orologi Di Lusso**  
 Ottieni Subito Liquidità  
 Vendendo a ComproCash.it il  
 Tuo Orologio Usato

**COMPR CASH**

**ENERGIE SENSIBILI**  
 IL NUOVO PER IL PROPRIO COMFORT

**RISPARMIO ED EFFICIENZA**  
 Houseboat, le case efficienti che galleggiano sull'acqua

Il magazine per l'energia di domani di Sorginua