

**Cantinette per vino**



Ulteriori Inform



Cantinette frigo per vino La qualità del marchio ElideWine

L'ultima esperienza golosa



**newsfoòd.com**   

» RSS » Newsletter » TagCloud » Mappa del sito

Google Ricerca personalizzata  Cerca

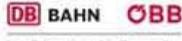
ENOGASTRONOMIA   

8-9-10 maggio - Villa Widmann Rezzonico Foscari, Riviera del Brenta a Mira (VE)

## BEST OF ALPE ADRIA 2013: Buona la prima!

Grande kermesse del gusto, dei vini e delle bio-diverse cucine regionali. 4 nazioni insieme fra enogastronomia e turismo in attesa di Expo2015

Publicato il 25/05/2013 alle 12:55

 Con i treni DB-ÖBB EuroCity scopri la Baviera con chi ami in tutto relax a partire da 39 Euro 



**BEST OF ALPE ADRIA 2013**  
8-9-10 maggio - Villa Widmann Rezzonico Foscari, Riviera del Brenta a Mira (VE)

Grande kermesse del gusto, dei vini e delle bio-diverse cucine regionali. 4 nazioni insieme fra enogastronomia e turismo. Una grande regione Europea verso Expo2015 Milano. Prova generale - dice Giampietro Comolli - per dare continuità al progetto con una squadra pubblico-privato "europea".

Primo meeting enogastronomico dell'Alpe Adria.

Decisamente buona la prima edizione di "BEST OF ALPE ADRIA", la mini-Europa del gusto, la "chioma enogastronomica" che dalla Franciacorta alla Croazia fa da corona all'Alto Adriatico: 3 giorni no stop, 10 incontri riservati, 22 cuochi di 9 regioni Europee, 50 produttori di vini e prodotti alimentari, dall'aperitivo all'happy hours, dopocena musicale, sfilata delle griffe dell'industria della moda del Brenta, la Traviata di Giuseppe Verdi per il bicentenario della nascita.

Dal 18 al 20 Maggio a Villa Widmann Rezzonico Foscari, nella Riviera del Brenta a Mira (VE), sono giunti curiosi e appassionati. Molti i turisti che sono arrivati in auto ma anche in battello - l'imbarcadere è prospiciente l'ingresso- per una golosa sosta del giro fluviale sul Brenta tra le Ville Palladiane.

Presenti cuochi professionisti, emergenti, appassionati, titolari di grandi ristoranti, vignaioli, produttori, giornalisti e scrittori nazionali ed internazionali: dai banchi di assaggio alle degustazioni guidate, da prove di cucina a una giuri di altissimo livello. Una tavola per l'Alpe Adria: dalla cultura mittel Europea a quella della Serenissima, da un territorio Alpino a quello dell'Adriatico, dalla Franciacorta-Garda alla Pannonia. Gli enti delle 4 Nazioni, le istituzioni e le autorità europee presenti sostengono l'importanza di fare rete, lanciano la continuità dell'evento, per unire sforzi, intenti e immagine.

Biodiversità e sostenibilità alimentare sono il panorama enogastronomico dei diversi territori nazionali. Prima edizione organizzata dal Club Magnar Ben con Venezia Opportunità e Ascom Riviera del Brenta e il patrocinio di Regione Veneto, Provincia Venezia, Regione Lombardia, Camera di Commercio, Salotto Musicale, UnPOxExPO2015, Osservatorio Vini e tanti partners operatori tecnici del settore. Un meeting aperto ai gusti "low cost" e alla tipicità dell'identità territoriale. Squadra e Local insieme. Presentazione di grandi libri sul Pesce Azzurro, sulla cucina regionale Austriaca, su Luigi Veronelli, su tipicità alimentari dei Balcani, su Vasocottura. Ultima giornata dedicata alla passerella per cuochi italiani e stranieri, ristoratori anche appassionati come Tullio Fernetich del San Rocco in Croazia, Ervin Frejti del Kampinski Adriatic Hotel 7 stelle, Badi del San Lorenzo in Istria, Marco Boscarato di Mestre, Nicola Dinato di Castelfranco, Joseph Trippolt del Zum Baren in Carinzia, Michele di Carlo come gustofo per una prova dei Rhum, Ron, Rum. Tema dell'incontro: "La ristorazione in periodo di crisi" che ha visto una ampia presenza e importanti contributi di eno-giornalisti e di gastro-scrittori di radio, tv, cinema.

Uno skech provocatorio. Infine i premiati Award Best Alpe Adria 2013: premio alla carriera, per il vino in assoluto fra 4 nazioni, assegnato a una icona delle bollicine mondiali che ha saputo creare una impresa-mito antagonista delle maisons francesi, a Franco Ziliani patron della Berlucchi Guido e dal 1961 padre putativo della Franciacorta, a Antonio Palazzi per 50 anni alla guida dei migliori alberghi e ristoranti dell'Alpe Adria con diffusione dei menu regionali veneti in tutto il mondo, a Galdino Zara, ristoratore e cuoco, ricercatore e sperimentatore ai fornelli, misurato e attento maestro per 40 anni di giovani cuochi nel Mondo.

Infine, presentazione della Guida Magnar Ben 2013 per imparare a girare l'Alpe Adria, dove andare, cosa mangiare, quale vino scegliere: 360 cucine e 250 cantine meritevoli di una visita.

A breve su Newsfood.com/video e sul canale NewsfoodTV - YouTube, alcuni video girati dalla nostra troupe: particolarmente interessanti i video con Mattia Vezzola (Costaripa), Michele Fiorentino (Montecarlo Wine Festival), Wladimiro lo sciaabolatore, i tre produttori di vino della Slovenia, la birra al radicchio...il Sigaro Nostrano del Brenta.

Appuntamento al 2014, anteprima di Expo 2015 a Milano.

Giuseppe D'Alessandro  
Newsfood.com

- Con lo stesso tema...**
- BEST OF ALPE ADRIA 2013: Buona la prima!
  - Concluso il primo meeting enogastronomico dell'Alpe Adria
  - EXPO 2015: Padiglione Italia sceglie Gag come partner per lo sviluppo della sua comunicazione digitale
  - Le sponde del fiume Po diventano meta per i visitatori di Expo 2015
  - Expo-Coldiretti: Siglato protocollo d'intesa
  - Giampietro Comolli: UnPOperExPO, ECCELLENZE LUNGO IL GRANDE FIUME PO
  - Andria, piazza La Corte: Quando il buon vino sposa arte, cultura e cibo, con professionalità
  - Dante Renzini continua a mietere successi e a vendemmiare Premi
  - Expo 2015, incontro di gastronomia tra Milano e Napoli
  - A Milano dal 30 aprile al 6 maggio: "Expo Days. Il Mondo a Tavola"

**FREEZE the Weekend**



OLIMPIA SPLENDID Climatizzatore portatile Dolceclima Nano

SCOPRI TUTTI I PRODOTTI **349**

DAL 20 AL 23/06 **MediaWorld**

**ENERGIE SENSIBILI**

la protezione delle famiglie e delle aziende.



USI E CONSUMI

"Una novità importante per i consumatori italiani"

Il magazine per l'energia di domani di Sorgenta