



HOME NEWS

07 News Roberto Gatti

BEST OF ALPE ADRIA 18/19/20 MAGGIO 2013 VILLA WIDMANN REZZONICO FOSCARI – RIVIERA DEL BRENTA – MIRA – ITALY (VE)

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



Sabato 18 maggio

Ore 10,30

Le Serre Dehors: inaugurazione Best of Alpe Adria, presentazione 17° edizione della Guida Magnar Ben 2013. Maurizio Potocnik, Giampietro Comolli, Cristiana Sparvoli, Francesco Lazzarini. Taglio del nastro con la presenza di on. PE Giancarlo, on. PE Herbert Dorfmann, on. AS Regione Lombardia Viviana Becalossi, Consiglio D'Europa Alberto D'Alessandro, Consigliere Regionale Regione Veneto Giampiero Possamai, Aikal- Ettore Bonalberti, i Sindaci Riviera del Brenta e la Provincia di Venezia.



(Riviera del Brenta)

Ore 11,00

Villa, Portici e Giardino: "il cibo si presenta, il vino si presenta". Percorsi guidati e banchi d'assaggio in libertà fra i tavoli con i migliori produttori dell'Alpe Adria. Dalle 11,00 alle 19,00. Ticket giornaliero € 10

Ore 11,30

Campiella Villa: Casari & Affinatori d'Alpe Adria. Laboratorio con il "maestro casaro sperimentatore" Carlo Piccoli della storica Latteria Perenzin di Bagnolo di San Pietro di Feletto (Tv) miglior professionista al concorso Alma Caseus al Cibus di Parma e premio dell' Accademia Della Cucina Italiana "Dino Villani" 2012. Alessandro Carpendo della Casearia Carpendo, storica famiglia/azienda d'affinatori nata dalla passione di Antonio Carpenedo, nel 2012 ha conquistato la medaglia d'oro nella categoria erborinati al concorso Alma Caseus con il "Blu '61" un formaggio erborinato affinato con vino Raboso passito e mirtillo rossi.

Ore 13,00

Campiella della Villa: "La Riviera è di gusto" I Ristoratori della Riviera del Brenta si raccontano a tavola. Percorso emozionale con: Villa Ristorante Hotel Villa Goetzen -Dolo (VE), Hotel & Restaurant La Capinera - Pianiga (VE), Trattoria Al Posto Fisso - Mira (VE), Ristorante Hotel Il Burchiello - Mira (VE), Ristorante Nadain - Oriago (VE). Degustazione dei caffè: Huehuetenango-Guatemala, Sidamo-Etiopia, Sul De Minas - Brasile a cura di Gusto Top (Montegrotto Terme PD). Presentano Cristiana Sparvoli e Francesco Lazzarini. Accesso riservato con degustazione, ticket evento € 20,00

ore 16,00

Campiella Reserve: "Territorio e Tipologia": le due facce della stessa medaglia". Wine tasting/talk show con Osvaldo Murri (Bere Giovane), Roberto Gatti (Conduttore WineTaste/ Giudice Concorsi Internazionali ). Ingresso gratis con prenotazione in villa.

Ore 17,30

Campiella villa: show cooking della "Chef for Events" Massimo Spallino del MiniBar di Asiago in collaborazione con l'Unione Italiana Ristoratori. Hamburgerino di tofu con asparagi di Bassano e spugnolo su crema di Asiago DOP.

Ore 19,30-23,00

Campiella della Villa: "Pane, soppressa, formaggi e ballcine dell'Alpe Adria". Percorso degustativo con pane caldo appena sfornato dal Panificio Terribile, le migliori sopresse di Veneto e Friuli Venezia Giulia, i Formaggi di Latteria Perenzin presentati dal "casaro" Carlo Piccoli ed Emanuela Perenzin, il "Blu 61" affinato dalla Casearia di Carpendo, i formaggi di Lattebusche del Parco Naturale delle Dolomiti (BL), le bollicine di Franciacorta/Trento Doc/ Durello Monti Lessini, Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Docg, Prosecco Doc. Presentano Maurizio Potocnik, Giampietro Comolli e Cristiana Sparvoli . Accesso riservato ticket evento € 15

Ore 20,30

Le Serre, Dehors e Giardino: LA Traviata in Villa. Salotto musicale in onore del bicentenario (1813-2013) della nascita del maestro piacentino Giuseppe Verdi. Sul palco: Tatiana Agular, soprano (Violetta), Francesco Paccorini, tenore (Alfredo Germont), Eugenio Leggiadri, baritono (Germont padre). Al pianoforte il Maestro Stefano Betteschi, con il quintetto d'archi Ensemble del Salotto Musicale. Narratrice Cristiana Sparvoli

Con il Patrocinio Presidente del Consiglio dei Ministri "1813 - 2013 - Verdi 200 Celebrazioni". Ticket accesso € 10

Domenica 19 maggio

Ore 11,00

Villa, Portici e Giardino: "il cibo si presenta, il vino si presenta". Percorsi guidati e banchi d'assaggio in libertà a diretto contatto con i migliori produttori dell'Alpe Adria Dalle 11,00 alle 19,00. Ticket ingresso villa con degustazioni € 10

Ore 11,30

Le Serre, Dehors: presentazione del libro "Il pesce povero diventa chic", premeur per la stampa con l'autore Maurizio Potocnik e i 6 chef - ristoratori artefici del libro: Roberto

Marussi (TS), Cristian e Massimiliano Minchio - Monica Frezza, Stefano Tosato, Riccardo Pistolato, Christian Mometti, Arcadia e Pamela Veronese, Domenico Minioa.

Ore 13,00

Campiella della Villa: Alto Adriatico, da Trieste al Delta Po, presenta il pesce azzurro. Pedei 6 ristoratori, 12 piatti a giudizio. Presenta Maurizio Potocnik, giurista moda da Fiammetta Fadda (Gastropenna di Panorama giudice a Cuochi e Fiamme La 7 TV), Fausto Arrighi (ex direttore guida Michelin), Donato Troiano (dir. Informacibo), Gianluigi Veronesi (editore Degusta), Michele Fiorentino (patron di Monte-Carlo Festival Wine&Food), Antonio Paolini (giornalista Il Messaggero, ristorante Guide), Angelo Grandò (presidente nazionale Gourmet Europa). Partecipano: Ristorante Al Bagatto, Ristorante Villa Goetzen, Ristorante Perbacco, Ristorante Doblado, Osteria Arcadia, Ristorante Da Domenico. Vini dei territori. Al miglior piatto il premio speciale del Gruppo Euromobil. Degustazione caffè a cura di Gusto Top. Ticket accesso con degustazione € 20

Ore 16,00

Campiella della Villa: "Terrano come il Tocai? " - Wine tasting/talk show/kermesse. Conducono Andrea Grignaffini (direttore Spirito di Vino), Alessandro Franceschini (inviato Gazzetta dello Sport - Rcs), Romeo Ferretti (labuonascelta.com), Pasquale Muraca (BeverFood.it), Giampietro Comolli (curatore vini Guida Magnar Ben). Ingresso gratis con prenotazione in villa.

Ore 17,00

Campiella della Villa: "La vita è troppo corta per bere vini cattivi" - Incontro talk show sulla cultura e civiltà del vino - Conducono Gian Arturo Rota e Nichi Stefi, autori del volume dedicato a Luigi Veronelli - www.veronelli.com (ingresso libero)

ore 18,00

Campiella della Villa: "La Vasocottura", show cooking con Expertise dello Chef Christian Mometti autore del libro "Vasocottura" Miglior Cook Book Libro Italiano 2011 al Gourmand Award International - 4° al mondo al Gourmand Award International di Parigi 2012.

Ore 19,00

Le Serre, Dehors:"La Riviera è di moda", Lo stile fashion primavera estate 2013 presentato dalle migliori boutique della Riviera del Brenta. I politici alla prova della passerella, sul palco sfilano i Sindaci dei Comuni della Riviera: Comune di Dolo - Maria Maddalena Gottardo, Comune di Strà - Mario Collini, Comune di Campolongo Maggiore - Alessandro Campalò, Comune di Vigonovo - Damiano Zecchinato, Comune di Mira - Alvisè Maniero, Comune di Fasso - Federica Boscaro, Comune di Fiesse d'Artico - Andrea Martellato, Comune di Camponogara - Giampietro Menin, Comune di Campagna Lupia - Fabio Livieri. A cura di Ascom-Venezia. Ingresso su invito.

Ore 20,30

Campiella della Villa: "I happy hour è seduzione".

Incontro con Patrizia Novello (Pr. Cucina Gourmet), Katrin Walter (wein-plus.de) e Cristiana Sparvoli giornalista enogastronomica. Il Crudo dell'Alpe Adriatico, la Pizza i Savignon. Interpretazioni Sauvignon's con abbinati i "canestrelli bianchi crudi" e le "sogliole crude" sfilettate al momento dal Consorzio Armatori Pescherecci di Chioggia. L'esclusiva Pizza Gourmet (con farina macinata a pietra e 30 ore di lievitazione) del Ristorante "Perché" di Roncade (TV). Ticket accesso € 15.

Lunedì 20 maggio

Ore 11,00

Villa, Portici e Giardino: "il cibo si presenta, il vino si presenta". Percorsi guidati e banchi d'assaggio in libertà a diretto contatto con i migliori produttori dell'Alpe Adria Dalle 11,00 alle 19,00. Ticket ingresso villa con degustazioni € 10

Ore 11,30

Campiella Villa: "Amici Acidi", degustazione guidata

Amici Acidi è un progetto che nasce dall'amicizia di cinque produttori di aceto. L'amore e la passione per un sapere dimenticato sono i valori che stanno alla base della loro missione: far conoscere l'aceto con la sua storia e la sua versatilità.

Partecipano: Sirk Aceti (GO), Acetaia San Giacomo (RE), Mieli Thun (TN), Pojer e Sandri (TN). (ingresso libero con prenotazione in villa)

Ore 13,00

Campiella della Villa: "L'Alpe Adria verso l' Expo Milano 2015". Bagarre nelle cucine dall'Istria al Veneto

Ristorante Hotel San Rocco -Tullio Fernetich, "il piccolo- grande mondo del San Rocco" di Verteneglio (Croazia/Istria), racconta la cucina, i prodotti dell'Istria e la Malvasia Istriana;

Kempinski Adriatic Luxury Hotel (Istria-Croazia) Chef Equipe d'Hoteliers

L' Istria a 5 stelle, un lusso da permettersi!

Ristorante Badi il pesce della tradizione Istriana con Bado e Mileva Badurina (San Lorenzo/Croazia Istria) selezione. vino Gran Biadice di Coronica.

Marco Boscarato, ristorante Casa la Buona Stella di Biadice di Montebelluna (Italia-Veneto) ristorante contorni e dintorni della tavola vegana con il delicato Friulano;

Nicola Dinato, ristorante Feva di Castelfranco (Italia-Veneto), conduce la terra dell'orto in cucina con il Conegliano Valdobbiadene Superiore Spumante;

Talk Show con lo Chef Tomaz Kavcic del Ristorante "Pri Lajzetu" il mito della cucina Slovena, (membro Junes Restaurateur d'Europe) e Tomaz Srsen della rivista Dolce Vita (Slovenia-Lubiana) narrano gli aromi della terra a tavola. Degustazione caffè a cura di Gusto Top.

Presentano Maurizio Potocnik, Cristiana Sparvoli e Giampietro Comolli.

Accesso riservato con degustazione, ticket evento € 20,00

Ore 15,30

Campiella della Villa:"Distilla e distilli...amo". Analisi sensoriale bendata delle titolazioni eccelle della Bonaventura Maschio. Conduce Michele Di Carlo, gustofofo, referente Slow Food e docente Fisar accompagnato musicalmente da Maria Giovanna Argento. ( accesso gratis con prenotazione in villa)

Ore 17,00

Le serre palco: Best Books of Alpe Adria -Josef&Josef Trippolts, ristorante Zum Baren (Alta Carinzia Austria) presentano il libro "Die Bären-Küche" Cookbook Award "PRATO PRINX 2012".

Ore 18,00

Le Serre Palco: "Awards Best of Alpe Adria 2013" Club Magnar Ben (Maurizio Potocnik, Cristiana Sparvoli, Giampietro Comolli) consegnano gli Awards Best of Alpe Adria 2013 ai migliori ristoranti/chef e vini. Presentazione di Miss Alpe Adria 2013.

Alpe Adria 2013 - Awards Restaurants

MIGLIORI RISTORANTI DI CUCINA CREATIVA E DI RICERCA La Peca - Lonigo (VI) e Pri Lajzetu-Zemona (Slo),

MIGLIOR RISTORANTE EMERGENTE 3quarti - Spiazzo Grancona - (VI),

MIGLIORI RISTORANTI DI MARE Al Campiello-San Giovanni al Natisone (UD) e Al Bagatto-Trieste

MIGLIOR RISTORANTE DI TERRA Malga Panna - Moena (TN),

MIGLIOR RISTORANTE DI LOCANDA Le 4 Ciacole - Roverchiara (VR),

MIGLIORI RISTORANTI D'ALBERGO Villa Goetzen-Dolo (VE) e San Rocco - Verteneglio (Croazia),

MIGLIOR TRATTORIA Ai Portici - Conetta di Cona (VE),

MIGLIOR OSTERIA Skarucna - Skarucna (Slovenia),

PREMI ALLA CARRIERA Antonio Palazzi e Galdino Zara.

Best of Alpe Adria 2013 - Awards Wines

MIGLIOR FRANCIACORTA Franciacorta Saten Ricci Curbaastro (Franciacorta),

MIGLIOR SPUMANTE METODO TRADIZIONALE Trentodoc Brut Balter (Regione Spumante),

MIGLIOR SPUMANTE METODO ITALIANO Valdobbiadene docg Superiore di Cartizze Ruggeri (Regione Veneto), MIGLIOR SPUMANTE ROSATO Franciacorta Rosè di Tenuta Barone Pizzini (Franciacorta),

MIGLIOR VINO FRIZZANTE ANCESTRALE Garganega Sui lieviti Giovanni Menti (Regione Veneto),

MIGLIOR VINO BIANCO Friulano Collio doc Toros (Regione Friuli Venezia Giulia),

MIGLIOR VINO ROSSO Costasera Amarone Valpolicella doc Masi (Regione Veneto),

MIGLIOR VINO PASSITO Vino Santo Francesco Pali (Regione Trentino),

MIGLIOR VINO EMERGENTE Bargonja Damjanic (Regione Istria/Croazia),

MIGLIOR VINO BIOLOGICO-BIODINAMICO Teran Re Roxanich (Regione Istria/Croazia),

PREMIO PACKAGING/TOPLINE Dolan Iaquin (Slovenia),

PREMIO ALLA CARRIERA Franco Ziliani, patron Azienda Guida Berlucci (Franciacorta).

Condividi o commenta BEST OF ALPE ADRIA 18/19/20 Maggio 2013 Villa Widmann Rezzonico Foscari - Riviera del Brenta - Mira - Italy (VE)

Mi piace | Tweet | +1 | Share

Aggiungi un commento...

Commenta usando...

Plug-in sociale di Facebook

Lascia un commento

Nome \*\*

E-mail \*\*

Website

Invia Commento

SEGUICI ANCHE SU: | e | f