

Ricerca ...

- ARTICOLI RECENTI
- DA GUIDO DUE SERATE
 - ECCEZIONALI. GRANDE
 - CHAMPAGNE E CHEF STELLATO
 - SUPERMUSIC. SETTE CONCERTI
 - NELLA TERRAZZA
 - PERENZIN. GUSTANDO I
 - FORMAGGI
 - PESCE. CHAMPAGNE E I
 - MAESTRI SCIABIOLATORI AL
 - MULINELLO DEL TARU'
 - IL PROSECCO SUPERIORE AL
 - VINEXPO DI BORDEAUX. E C'E'
 - MONETTI DEL DOBLADINO
 - DINNER IN THE SKY ALL'HOTEL
 - CIPRIANI. A CENA E SOTTO LO
 - SPETTACOLO DI VENEZIA

- ARCHIV
- giugno 2013
 - maggio 2013
 - aprile 2013
 - marzo 2013
 - febbraio 2013
- CATEGORIE
- Agriturismi
 - Appuntamenti
 - Bar
 - Cantine
 - Degustazioni
 - Eventi
 - GALDINO DICE
 - IL VINO
 - Itinerari
 - Libri-Guide
 - Link
 - Produttori
 - Ristoranti
 - Slow Food
 - Uncategorized

- META
- Registrati
 - Accedi
 - Voce RSS
 - RSS dei commenti
 - Blog su WordPress.com.

BEST OF ALPE ADRIA: TRE GIORNI FRA CIBI E VINI D'ECCELLENZA CON I GRANDI CUOCHI

Publicato su maggio 10, 2013 da francescolazzarini



Si chiama **Best of Alpe Adria** ed è la prima esibizione di ristoranti, vini e cibo che si terrà da sabato 18 a lunedì 20 maggio in Villa Widmann Rezzonico Foscari a Mira (Venezia). L'idea è venuta all'associazione culturale **Club Magnar Ben** di Conegliano (Treviso) di Maurizio Potocnik, Cristiana Sparvoli e Giampietro Comolli, che ha messo in piedi questo meeting internazionale dell'eno-gastronomia con ventiquattro chef tra sloveni, austriaci, croati e della Riviera del Brenta. Un'iniziativa che non vuole restare fine a se stessa, tanto che Potocnik ha parlato di «un primo mattone per replicare nei prossimi anni, facendolo diventare un appuntamento annuale». Ma c'è di più, perché il progetto potrebbe varcare anche i confini nazionali e inserirsi in quelli europei. Insomma si tratta di una prima pietra che potrà avere in futuro sviluppi impensabili. L'agroalimentare, infatti, è in continua evoluzione e trasformazione. Sia produttori che ristoratori che aziende di trasformazione stanno in moltissimi casi perseguendo sempre più convinti e numerosi la strada della qualità e dell'eccellenza e il territorio di Alpe Adria è talmente vasto e ricco, che sicuramente le sorprese non mancheranno anche per un occhio attento e che sappia "battere" il territorio alla ricerca del grande formaggio, come del grande vino o del prosciutto o della trattoria "che non può mancare". E bisogna aggiungere che portare a maggior conoscenza, ovvero al grande pubblico delle manifestazioni, i tesori che nasconde l'Alpe Adria è un'iniziativa non solo di ampio respiro ma anche di grande merito, perché si avvicinano i prodotti e i produttori a chi eventualmente li consumerà creando così un volano per tutta l'economia del territorio interessato. Infatti, arrivando alla location della manifestazione, la **Riviera del Brenta** non è stata scelta a caso: si tratta di un territorio enogastronomico molto ricco, che ha avuto un grande passato nei decenni precedenti e ora vuole tornare ai vecchi fasti, puntando sulla sinergia e all'affiatamento tra gli addetti ai lavori. Infatti a questa prima edizione collaborano la **Concommercio della Riviera del Brenta** diretta da Ennio Matterazzo, **Venezia Opportunità**, con il patrocinio della Provincia di Venezia e della Regione Lombardia. Il programma sarà un vertice di appuntamenti, che spazieranno dalle degustazioni ai laboratori, dagli spettacoli di moda, musica e teatro ai talk show con giornalisti nazionali e internazionali. Lo pubblichiamo qui sotto avvertendo che ci potranno essere delle eventuali variazioni, che saranno annunciate nei prossimi giorni.

PROGRAMMA BEST OF ALPE ADRIA 2013

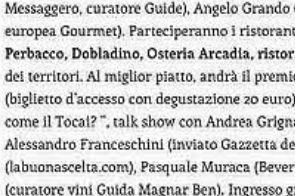
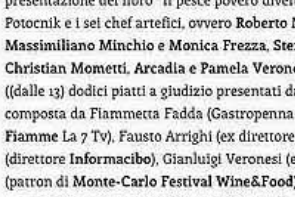
SABATO 18 MAGGIO. Alle 10.30 inaugurazione di **Best of Alpe Adria** e presentazione della diciassettesima edizione della Guida Magnar Ben 2013 con Maurizio Potocnik, Giampietro Comolli, Cristiana Sparvoli, Francesco Lazzarini. Il taglio del nastro sarà alla presenza degli onorevoli Giancarlo Scottà, Herbert Dorfmann, D'Europa, Becalossi per la Lombardia, Alberto D'Alessandro del Consiglio D'Europa, Gianpiero Possamai consigliere Regionale veneto, Ettore Bonaiberti di Verso Expò 2015 Aikal, i sindaci di Riviera del Brenta e la Provincia di Venezia. Seguirà (ore 11) "Il cibo si presenta, il vino si presenta, con percorsi guidati tra i migliori produttori, circa una quarantina, di Alpe Adria. Ticket giornaliero 10 euro. Alle 11.30, al Campiello della Villa spazio a "Casari&Affinatori" d'Alpe Adria, con un laboratorio alla presenza del "mastro casaro sperimentatore" Carlo Piccoli della storica Latteria Perenzin di Bagnoli di San Pietro di Feletto (Treviso), miglior professionista al concorso Alma Caseus al Cibus di Parma e premio dell'Accademia Della Cucina Italiana "Dino Villani" 2012. Alessandro Carpenedo della **Casearia Carpenedo**, 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 mirilli rossi. Alle 13, ancora al Campiello della Villa, "La Riviera è di gusto", dove i Ristoratori della Riviera del Brenta si racconteranno a tavola; percorso emozionale con **Villa Ristorante Hotel Villa Goetzen di Dolo (Venezia), Hotel & Restaurant La Capinera di Pianiga (Venezia), Trattoria Al Posto Fisso di Mira (Venezia), Ristorante Hotel Il Burchiello di Mira (Venezia), Ristorante Nadain di Oriago (Venezia)**. Degustazione del caffè Huehuetenango-Guatemala, Sidamo-Etiopia, Sul De Minas - Brasile a cura di **Gusto Top (Montegrotto Terme, Padova)**. Presenteranno i giornalisti Cristiana Sparvoli e Francesco Lazzarini. (Accesso riservato con degustazione 20 euro). Il pomeriggio (ore 16) al Campiello Reserve proseguirà con "Territorio e tipologia: le due facce della stessa medaglia", talk show con Osvaldo Murri (**Bere Giovane**), Roberto Gatti (**WineTaste**). Ingresso gratis con prenotazione in villa. Alle 17.30 al Campiello della villa show cooking dello Chef for Events Massimo Spallino del MiniBar di Asiago in collaborazione con l'Unione Italiana Ristoratori. Hamburgerino di tofu con asparagi di Bassano e spugnole su crema di Asiago Dop. Chiusura di giornata in Campiello della Villa con "Pane, soppresa, formaggi e bollicine dell'Alpe Adria". Percorso degustativo con pane caldo appena sfornato dal **Panificio Terribile**, le migliori soppresse 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 Carpenedo, i formaggi di **Lattebusche** del Parco Naturale delle Dolomiti (Belluno), le bollicine di **Franciacorta/Trento Doc/ Durello Monti Lessini, Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Docg, Prosecco Doc**. Presenteranno Maurizio Potocnik, Giampietro Comolli e Cristiana Sparvoli (accesso riservato ticket 15 euro). E poi, alle 20.30, in giardino arriverà la cultura con "La Traviata in Villa", un salotto musicale in onore del bicentenario (1813-2013) della nascita del maestro piacentino Giuseppe Verdi. Sul palco si esibiranno 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 del presidente del Consiglio dei Ministri (ingresso 10 euro).



Il Blue61, formaggio plurippemato della Carpenedo



Carlo Piccoli e la moglie della Latteria Perenzin



Carne alla brace al Posto Fisso

DOMENICA 19 MAGGIO. Apertura alle 11 con i percorsi guidati e assaggi in libertà "Il cibo si presenta, il vino si presenta". Alle 11.30, sarà protagonista il pesce azzurro, con la presentazione del libro "Il cibo povero diventa chic" dell'autore Maurizio Potocnik e i sei chef artefici, ovvero **Roberto Marussi (Trieste), Cristian e Massimiliano Minchio e Monica Frezza, Stefano Tosato, Riccardo Pistolato, Christian Mometti, Arcadia e Pamela Veronese Domenico Minoia**. E a pranzo ((dalle 13) dodici piatti a giudizio presentati dallo stesso Potocnick. La giuria sarà composta da **Fiammetta Fadda (Gastropenna di Panorama giudice a Cuochi e Fiamme La 7 Tv), Fausto Arrighi (ex direttore Guida Michelin), Donato Troiano (direttore Informacibo), Gianluigi Veronesi (editore Degusta), Michele Fiorentino (patron di Monte-Carlo Festival Wine&Food), Antonio Paolini (giornalista Il Messaggero, curatore Guide), Angelo Grandò (presidente nazionale Unione europea Gourmet)**. Parteciperanno i ristoranti **Al Bagatto, Villa Goetzen, Perbacco, Dobladino, Osteria Arcadia, ristorante Da Domenico**. In tavola, i vini dei territori. Al miglior piatto, andrà il premio speciale del Gruppo **Euromobil** (biglietto d'accesso con degustazione 20 euro). E poi altri eventi come "Terrano come il Toca?", talk show con **Andrea Grignaffini (direttore Spirito di Vini), Alessandro Franceschini (Inviato Gazzetta dello Sport), Romeo Ferretti (labuonascelta.com), Pasquale Murara (BeverFood.it), Giampietro Comolli (curatore vini Guida Magnar Ben)**. Ingresso gratis con prenotazione in villa. Alle 17, "La vita è troppo corta per bere vini cattivi". Incontro con **Gian Arturo Rota e Nichi Stefi**, autori del volume dedicato a **Luigi Veronelli - http://www.veronelli.com** (ingresso gratis). Seguirà alle 18 "La Vasocottura", show cooking con expertise dello chef **Christian Mometti** autore del libro "Vasocottura" (miglior cook book Libro Italiano 2011 al Gourmand Award International e quarto al mondo al Gourmand Award International di Parigi 2012). Alle 19, i politici alla prova della passerella, con un'iniziativa curata dalla Concommercio. Così sul red carpet saliranno **Maria Maddalena Gotardo di Dolo, Mario Collini di Stra, Alessandro Campalò di Campolongo Maggiore, Damiano Zecchinato di Vigonovo, Alvisè Masiero di Mira, Felice Boscaro di Fossò, Andrea Martellato di Flesso d'Artico, Giampietro Mentin di Camponogara, Fabio Livieri di Campagna Lupia**. Chiusura alle 20.30 con "I happy hour è seduzione". L'incontro sarà con **Patrizia Novello (Cucina Gourmet), Katrin Walter (Italia wein-plus.de) e Cristiana Sparvoli**. E si proseguirà con il **Crudo dell'Alto Adriatico**, la **Pizza i Sauvignon**, le interpretazioni Sauvignon's con abbinati i "canestrelli bianchi crudi" e le "sogliole crude" sfilate al momento dal **Consorzio Armatori Pescherecci di Chioggia**. L'esclusiva **Pizza Gourmet** (con farina macinata a pietra e trenta ore di lievitazione) del **Ristorante Perché di Roncade** in provincia di Treviso. L'esclusiva pasta **Santa Candida** (antico grano Kerasan di Puglia) preparata dallo stesso produttore **Tommaso Carone**. (Accesso riservato evento a 20 euro).



Roberto Marussi del Bagatto di Trieste

LUNEDI' 20 MAGGIO. Apertura alle 11 e mezz'ora dopo "Amici acidi", con una degustazione guidata. Si tratta di un progetto nato dall'amicizia di cinque produttori di aceto. Parteciperanno **Sirk Aceti (Gorizia), Acetalia San Giacomo (Reggio Emilia), Mieli Thun (Trento), Pojer e Sandri (Trento)**. Ingresso gratuito. Nel pomeriggio si guarderà all'Esposizione Universale di Milano del 2015. Bagarre nelle cucine dall'Istria al Veneto con il ristorante **Hotel San Rocco** di Tullio Fernetich di Verteneglio (Istria-Croazia), **Kempinski Adriatic Luxury Hotel** (Istria-Croazia), il ristorante **Badi** (San Lorenzo-Croazia Istria), ovvero il pesce della tradizione istriana con la famiglia chef **Badurina** e gli chef, selezione vino **Gran Malvasia** di Coronica presentata dal produttore **Moreno Coronica, Marco Boscarato**, del ristorante **Casa la Buona Stella** di Biadene di Montebelluna (Treviso), **Nicola Dinato**, del ristorante **Feva** di Castelfranco (Treviso), e il talk show con lo chef **Tomaz Kavcic** del ristorante sloveno **Pri Lojzeta** (membro **Junus Restaurateur d'Europe**) e **Tomaz Srsen**, della rivista **Dolce Vita** (Lubiana). Presenteranno Maurizio Potocnik, Cristiana Sparvoli e Giampietro Comolli, (biglietto 20 euro). Alle 15.30, "Distilla e distilli...amo", con l'analisi sensoriale bendata delle titolazioni eccelle della **Bonaventura Maschio** di Galarine (Treviso). Condurrà **Michele Di Carlo**, gustosofo, referente **Slow Food** e docente della Federazione Italiana sommelier albergatori e ristoratori (Fisar), accompagnamento musicale affidato a **Maria Giovanna Argento**. Seguirà alle 17, **Best Books of Alpe Adria - Josef&Josef Trippolts**, del ristorante **Zum Baren** (Alta Carinzia, Austria), presenteranno il libro "Die Bären-Küche" Cookbook Award "Frato Prix 2012". Chiusura affidata alla consegna degli Awards **Best of Alpe Adria 2013** e la presentazione di **Miss Alpe Adria 2013**. Sul palco sfileranno per ricevere il premio: **Best Restaurants 2013: La Peca di Lonigo e Pri Lujzeta** di Zemono, migliori ristoranti di cucina creativa e di ricerca; **Al Bagatto di Trieste e Al Campiello** di San Giovanni al Natosone, migliori ristoranti di mare; **Malga Panna** di Moena, miglior ristorante di carne; **Le 4 Ciacole** di Roverchiara, miglior ristorante di Locanda; **Villa Goetzen** di Dolo e **San Rocco** di Verteneglio, migliori ristoranti d'albergo; **Antica Trattoria Al Portico** di Cona, miglior trattoria; **Skarucna** di Skarucna/Lubiana, miglior osteria; **3Quarti** di Spiazzo gratonica, miglior ristorante emergente. Premi alla carriera: **Antonio Palazzi**, ristorante **Hotel Terme-Ristorante Sansovino** di Castelbrando e **Galdino Zara**, fondatore di **Slow Food - ristoranti Kagnatela e Faeto**. **Best Wines 2013: Franciacorta Saten Ricci Curbastro**, miglior Franciacorta; **Trentodoc Brut Balzer** (Trentino), miglior Spumante metodo tradizionale; **Valdobbiadene docg Superiore di Cartizze Ruggeri**, miglior spumante metodo italiano; **Franciacorta Rosè di Tenuta Barone Pizzini**, miglior spumante rosato; **Garganega** **Sui Lieviti Giovanni Menti**, miglior vino frizzante a fermentazione ancestrale; **Friulano Collio doc Toros**, miglior vino bianco; **Costasera Amaron** **Valpolicella doc Masi**, miglior vino rosso; **Vino Santo Francesco Poli** (Trentino), miglior vino passito; **Borgonja Damjanic** (Istria), miglior vino emergente; **TeranRe Roxanich** (Istria), miglior vino biologico/biodinamico; **Dolan - Jaquin** (Slovenia), miglior packaging - Top Line; **Franco Zilliani** della **Guido Berlucchi**, premio alla carriera.



Share this: [Twitter](#) [Facebook](#)

Mi piace:

Questa voce è stata pubblicata in [Eventi](#). Contrassegna il [permalink](#).

← SINFONIA TRA CIELO E TERRA. UN FILM DOCUMENTARIO SUI VINI DEL VENETO

VINO IN VILLA: A SUSEGANA L'ANNUALE TRIONFO DEL PROSECCO

Lascia un Commento

Scrivi qui il tuo commento...

Blog su WordPress.com. | Tema: Condit di Automatic.