

L'AGENDA DI TREVISO

LA GUIDA Selezionati 360 tra ristoranti, locande, vecchie osterie, 250 vini e prodotti Alpe Adria

Viaggio alla scoperta del "Magnar Ben"

Michele Miriade

CONEGLIANO

La 17. edizione della guida "Magnar Ben 2013", best restaurant, wines food, è uscita in questi giorni e nelle 744 pagine a colori sono illustrati 360 fra ristoranti, locande, trattorie e osterie (quelle vere da salvaguardare), oltre alla descrizione di 250 vini e una piccola selezione di prodotti dell'Alpe Adria, un crocevia ricco di identità e patrimoni enogastronomici.

La guida (in libreria a 23 euro) edita dall'associazione di Conegliano "Magnar Ben", fondata e presieduta da Maurizio Potocnik, è un viaggio tra picco-

PREMIATO

**Antonio Palazzi
per la carriera**

la e grande ristorazione di qualità, dal ristorante di Gualtiero Marchesi alla piccola taverna istriana, fra curiosità e piatti attraverso il Veneto (e la Marca), Franciacorta (Lombardia), Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Carinzia, Stiria, Slovenia occidentale e la Croazia Istriana. Locali recensiti da Potocnik coadiuvato da uno staff di giornalisti enogastronomia, mentre Giampietro Comolli, esperto di vini e già direttore

di Altamarca, ha coordinato la selezione dei 250 vini presenti nella guida. Per ogni locale c'è una recensione, la valutazione espressa da 3 a 5 piatti per la qualità in cucina, da 3 a 5 bicchieri per la carta dei vini esclusivamente dell'Alpe Adria con storia, produzione aziendale e range di prezzo in cantina e in enoteca-ristorante.

Inoltre per il secondo anno "Magnar Ben" assegna gli "Awards Best of Alpe Adria 2013" aggiudicandone 13 tra i ristoranti, mentre 12 sono quelli dei grandi vini. Gli Awards saranno assegnati il 20 maggio a villa Wildmann Foscari di Mira nel corso del meeting enogastronomico. Per la Marca



IL BRINDISI Antonio Palazzi (in piedi) e lo staff di sala e cucina

l'Awards in tema di vini va al Valdobbiadene Docg superiore Cartizze di Ruggeri, il premio alla carriera per la ristorazione ad Antonio Palazzi, l'uomo che diede vita nel 1974 al ristorante dell'hotel Terme di Vittorio Veneto facendolo diventare famoso nella Marca ed oltre con le varie rassegne e che oggi, a 76 anni, ha lasciato la gestione per continuare l'attività di catering al Sansovino di CastelBrando a Cison di Valmarino.