



Club Magnar Ben in collaborazione con ASCOM Riviera del Brenta e Venezia Opportunità, con il Patrocinio della Provincia di Venezia, del Comune di Mira e della Regione Lombardia.



Best of Alpe Adria

Restaurants, Wines and Food Exhibition

18-19-20 maggio 2013
Villa Widmann Rezzonico Foscari · Mira VE



Ph. Franco Lazzarin

Project partners



Patrocinio



Regione Lombardia



Technical partners and Products



Con la partecipazione del **Consorzio Armatori Pescherecci di Chioggia**.
Allestimento verde in villa Widmann a cura di "Pianta Bella", via Roma, 62 - Borgoricco PD.
GA.RI. Service per il servizio lavaggio stoviglie.

Partner friends



Media partners



Show cooking: Cucina Free Steel Euromobil Cucine.
Preparazione piatti e cotture: Baron Cucine Professionali.
Riprese televisive by Degusta Channel.
Official photografer Renato Vettorato.

Il Club Magnar Ben presenta...

**...il primo meeting enogastronomico dell'Alpe Adria:
3 giorni con le migliori cucine, i migliori vini e prodotti
di un territorio unico.**

Una kermesse che rappresenta un territorio unico al mondo, la macroregione dell'Alpe Adria (4 nazioni – 9 regioni), dove la cultura della Serenissima nei secoli ha incontrato quella dei Balcani, della Pannonia dell'Europa centrale, la famosa mitteleuropa. Sono proprio le biodiversità a rendere curioso ed intrigante il panorama enogastronomico che il Club Magnar Ben, con la collaborazione di Venezia Opportunità ed Ascom Riviera del Brenta, vuole rappresentare in questo primo meeting dove sarà possibile degustare **low cost** più di 20 chef provenienti dalle migliori cucine dell'Alpe Adria e circa una sessantina tra piccoli e grandi produttori di vino e del settore agroalimentare selezionati nella Guida Magnar Ben 2013 da Maurizio Potocnik, Giampietro Comolli, Cristiana Sparvoli e Francesco Lazzarini. Presenti alla manifestazione "special guest" giornalisti e opinion leader del settore enogastronomico italiano ed internazionale.



Programma

Sabato 18 maggio

LE SERRE DEHORS - ore 10,30

Inaugurazione Best of Alpe Adria. Presentazione 17^a edizione della Guida Mognar Ben 2013 con Maurizio Potocnik, Giampietro Comolli, Cristiana Sparvoli e Francesco Lazzarini. Taglio del nastro con la presenza dell'On. PE Giancarlo Scottà, Alberto d'Alessandro, Direttore Consiglio d'Europa, Ass. Viviana Becalossi Regione Lombardia, Giorgia Andreuzza, Ass. Provincia Venezia, Ettore Bonalberti Verso Expò 2015 Aikal, i Sindaci della Riviera del Brenta.

VILLA, PORTICI E GIARDINO - dalle ore 11 alle ore 19

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.

Ingresso giornaliero a Best of Alpe Adria Exhibition con calice omaggio € 10

CAMPIELLO VILLA - ore 11,30

Casari & Affinatori d'Alpe Adria. Laboratorio con il "mastro casaro sperimentatore" Carlo Piccoli della storica Latteria Perenzin di Bagnolo di San Pietro di Felletto (TV) 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 mirtilli rossi.

CAMPIELLO VILLA - ore 13

La Riviera è di gusto. I Ristoratori della Riviera del Brenta si raccontano a tavola. Percorso emozionale con: Ristorante Villa Goetzen (Dolo VE), Restaurant La Capienera (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.

Ingresso degustazione € 20 con vini inclusi

CAMPIELLO VILLA - ore 16

Territorio e Tipologia: due facce della stessa medaglia. Wine tasting/talk show con Osvaldo Murri (docente, direttore Degusta Giovane) e Roberto Gatti (giornalista WineTaste).

Ingresso gratuito con prenotazione in villa (Reception 2). Max 40 posti.

CAMPIELLO VILLA - ore 17,30

Show cooking dello "Chef for Events" Massimo Spallino del MiniBar di Asiago in collaborazione con l'Unione Italiana Ristoratori. Piatto presentato: hamburgerino di tofu con asparagi di Bassano e spugnole su crema di Asiago DOP.

Ingresso gratuito con prenotazione in villa (Reception 2). Max 40 posti.

CAMPIELLO VILLA - dalle ore 19,30 alle ore 23

Pane, soppressa, formaggi e bollicine 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 e da Emanuela Perenzin, il "Blu 61" affinato dalla Casearia di Carpenedo, il formaggio di Fossa di Cormons. Aprono la serata le bollicine di Follador, Girardi e Bedin Colli Asolani, si prosegue con Durello Monti Lessini, Prosecco Doc Viticoltori Ponte e le bollicine di Walter Nardin. Presentano Maurizio Potocnik e Cristiana Sparvoli.

Ingresso € 15.

LE SERRE DEHORS E GIARDINO - ore 20,30

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. Richiesto Patrocinio del Presidente del Consiglio dei Ministri per la celebrazione dei 200 anni di Verdi.

Ingresso € 10 (Reception 4).

Domenica 19 maggio

VILLA, PORTICI E GIARDINO - dalle ore 11 alle ore 19

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.

Ingresso giornaliero a Best of Alpe Adria Exhibition con calice omaggio € 10

LE SERRE DEHORS - ore 11,30

Presentazione del libro **Il pesce povero diventa chic**, primeur per la stampa e per il pubblico con l'autore Maurizio Potocnik e i 6 ristoratori/chef autori delle 24 ricette: Roberto Marussi (Ristorante Al Bagatto), Domenico Minoia (Ristorante Da Domenico), Cristian Mometti (Ristorante Dobladino), Monica Frezza e Stefano Tosato (Ristorante Perbacco), Cristian e Massimiliano Minchio (Ristorante Villa Goetzen), Arcadia e Pamela Veronese (Osteria Arcadia).

CAMPIELLO VILLA - ore 13

A pranzo con il pesce azzurro dell'Alto Adriatico. 6 ristoratori, 12 piatti a giudizio! Presenta Maurizio Potocnik, giuria composta da: Fiammetta Fadda (Gastropenna di Panorama e giudice a "Cuochi e Fiamme" La 7 TV), Fausto Arighi (ex direttore Guida Michelin), Donato Troiano (direttore Informacibo), Gianluigi Veronesi (editore Degusta), Michele Florentino (patron di Monte-Carlo Food&Wine Festival), Antonio Paolini (giornalista "Il Messaggero", curatore Guide enogastronomiche), Angelo Grando (presidente nazionale Unione Europea Gourmet). Partecipano: Ristorante Al Bagatto, Ristorante Villa Goetzen, Ristorante Perbacco, Ristorante Dobladino, Osteria Arcadia, Ristorante Da Domenico. Abbinati ai piatti i vini dell'Alpe Adria. Al miglior piatto il premio

speciale del Gruppo Euromobil. In abbinamento: degustazione di salsa (cipolla bianca ed arancia bio), mostarda (gelee piccante di cointreau bio) e marmellata (melamenta: gelee di mela alla menta bio) a cura di B73; degustazione selezione caffè a cura di "Gusto Top".

Ingresso degustazione € 20 con vini inclusi

CAMPIELLO VILLA - ore 16

Dal Terrano in poi... in Alpe Adria. Wine tasting/talk show/kermesse. Conducono Alessandro Franceschini (giornalista Spirito di Vino, Grande Cucina), Romeo Ferretti (www.labuonascelta.com), Tomaz Srzen (direttore Dolce Vita), Giampietro Comolli (curatore vini Guida Magnar Ben).

Ingresso gratuito con prenotazione in villa (Reception 2).

CAMPIELLO VILLA - ore 17

La vita è troppo corta per bere vini cattivi. Incontro talk show sulla cultura e civiltà del vino. Conducono Gian Arturo Rota (curatore archivio Veronelli) e Nichi Stefi (scrittore, regista RAI), autori del volume dedicato a Luigi Veronelli (www.veronelli.com)

Ingresso gratuito con prenotazione in villa (Reception 2).

CAMPIELLO VILLA - ore 18

La Vasocottura. Show cooking con lo Chef Christian Mometti, autore del libro "Vasocottura" (Club Magnar Ben editore) Best First Book in Italy 2011 – Best First Book in the World 2012, 4° Classificato al Gourmand World CookBook di Parigi.

LE SERRE DEHORS - ore 19

La Riviera è di moda! Lo stile fashion primavera estate 2013 presentato dalle migliori boutiques della Riviera del Brenta. I politici alla prova della passerella, sul palco sfilano anche i Sindaci dei Comuni della Riviera del Brenta: Comune di Dolo (Maria Maddalena Gottardo), Comune di Strà (Mario Collini), Comune di Campolongo Maggiore (Alessandro Campalto), Comune di Vigonovo (Damiano Zecchinato), Comune di Mira (Alvise Maniero), Comune di Fosso (Federica Boscaro), Comune di Fiesso d'Artico (Andrea Martellato), Comune di Camponogara (Giampietro Menin), Comune di Campagna Lupia (Fabio Livieri). A cura di Ascom Riviera del Brenta.

Ingresso gratuito su invito.

CAMPIELLO VILLA - ore 20,30

L'happy hour è seduzione. Incontro con Patrizia Novello (Cucina Gourmet), Katrin Walter (Italia Wein-Plus), Ingrid Badurina Danielsson (direttore Croatia Wine Gourmet Festival) e Cristiana Sparvoli (giornalista enogastronomica). Interpretazioni Sauvignons con abbinati "i crudi" del 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). L'esclusiva Pasta Santa Candida (antico grano Khorasan di Puglia) preparata dallo stesso produttore Tommaso Carone. Degustazione di salsa di cipolla bianca ed arancia bio a cura dell'azienda B73.

Ingresso degustazione € 20 con vini inclusi

Lunedì 20 maggio

VILLA, PORTICI E GIARDINO - dalle ore 11 alle ore 19

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.

Ingresso giornaliero a Best of Alpe Adria Exhibition con calice omaggio € 10

CAMPIELLO VILLA - ore 11,30

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 sapore 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 gratuito con prenotazione in villa (Reception 2).

CAMPIELLO VILLA - ore 13

A pranzo con Istria, Slovenia e Veneto. Ospiti: Ristorante Hotel San Rocco di Tullio Fernetich, "il piccolo-grande mondo del San Rocco" di Verteneglio (Croazia), racconta la cucina, i prodotti dell'Istria e la Malvasia Istriana. Kempinski Adriatic Luxury Hotel (Croazia) l'Istria a 5 stelle, un lusso da permettersi! Ristorante Badi, il pesce della tradizione Istriana con Nado Badurina e la sua famiglia (San Lorenzo/Croazia), ospite Moreno Coronica con il suo Gran Malvasia. Marco Boscarato, ristorante "Casa la Buona Stella" di Biadene di Montebelluna (TV), presenta contorni e dintorni della tavola vegana. Nicola Dinato, ristorante "Feva" di Castelfranco Veneto (TV): show cooking "Zabaione salato con latte di capra condensato e aglio orsino, crostino di fagioli Giolet", "Testina di maiale fondente panata alla menta selvatica, biancoperla fam. Bano, capperi di tarassaco, achillea, marmellata di rabarbaro". Con i piatti verranno proposte le caramelle di sambuco o piantaggine o carbone alla camomilla. Con lo Chef Dinato i componenti dell'Associazione Cusvi nella sezione Agrireve (lab.cusvi.com). Talk Show: lo Chef Tomaž Kavčič del Ristorante "Pri Lojzetu", il mito della cucina Slovena (membro Jeunes Restaurateur d'Europe) e Tomaž Sršen della rivista "Dolce Vita" (Slovenia-Lubiana) narrano gli aromi della terra a tavola. Degustazione di caffè a cura di Gusto Top. Presentano Maurizio Potocnik, Cristiana Sparvoli e Giampietro Comolli.

Ingresso degustazione € 20 con vini inclusi

CAMPIELLO VILLA - ore 15,30

Distilla e distilli...amo. Analisi sensoriale bendata delle titolazioni eccelse della Bonaventura Maschio. Conduce Michele Di Carlo, gustofofo, referente Slow Food e docente Fisar. Accompagnamento musicale di Maria Giovanna Argento.

Ingresso gratis con prenotazione in villa.

LE SERRE DEHORS - ore 17

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

Ingresso gratuito con prenotazione in villa (Reception 2).

LE SERRE DEHORS - ore 18

Best of Alpe Adria 2013 Awards. Il Club Magnar Ben (Maurizio Potocnik, Cristiana Sparvoli, Giampietro Comolli, Francesco Lazzarini) 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 Lojzetu - Zemono (Slovenia),

MIGLIOR RISTORANTE EMEREGENTE 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 Curbastro (Franciacorta),

MIGLIOR SPUMANTE METODO TRADIZIONALE Trentodoc Brut Balter

(Trentino Alto Adige),

MIGLIOR SPUMANTE METODO ITALIANO Valdobbiadene Docg Superiore

di Cartizze Ruggeri (Veneto),

MIGLIOR SPUMANTE ROSATO Franciacorta Rosè di Tenuta Barone Pizzini

(Franciacorta),

MIGLIOR VINO FRIZZANTE ANCESTRALE Garganega Sui lieviti Giovanni

Menti (Veneto),

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

MIGLIOR VINO ROSSO Costasera Amarone Valpolicella Doc Masi (Veneto),

MIGLIOR VINO PASSITO Vino Santo Francesco Poli (Trentino Alto Adige),

MIGLIOR VINO EMERGENTE Borgonja Damjanic (Istria/Croazia),

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

PREMIO PACKAGING/TOPLINE Dolan laquin (Slovenia),

PREMIO ALLA CARRIERA Franco Ziliani, patron Azienda Guido Berlucchi

(Franciacorta).

CHIUSURA MANIFESTAZIONE - ore 19,30

Il Club Magnar Ben ringrazia per la preziosa collaborazione: **Ascom Riviera del Brenta, Venezia Opportunità, la Provincia di Venezia, la Regione Lombardia e il Comune di Mira.**

Per le cucine Home Design **Euromobil Cucine**, per le cucine professionali **Baron Cucine Professionali**, per l'acqua **Fonte Alpina Maniva**, per la gestione logistica del freddo **Service 2000**, per la mise en place **Nalin Italian Laundry Quality**, per il pane il **Panificio Terribile**, per il pesce il **Consorzio Armatori Pescherecci di Chioggia**, per il lavaggio stoviglie **Ga.Ri. Service**, per i vini **Follador Spumanti**, il **Consorzio Tutela Vini Lessini Durello Doc**, il **Consorzio Tutela Soave**, per l'arredo giardino **ILiving**, per la fornitura del caffè **Gusto Top**, per i salumi **Stefano Dep pieri Gastronomia e prodotti DOC**, per la fornitura dei bicchieri **Italesse**.

Espositori

Percorsi degustativi Portici-Villa

Acetaia San Giacomo

Aceti

Campagnolia Emilia RE

tel. +39 0522 651197

www.acetaiasangiaco.com

Agnoletti Ida

Vini del Montello e Colli Asolani DOC e DOCG

Selva del Montello TV

tel. +39 0423 621555

www.agnoletti.it

Antonutti Casa Vinicola

Vini dal 1921 in Friuli

Colloredo di Prato UD

tel. +39 0432 662001

www.antonuttivini.it

B73

Marmellate, composte, salse e sughi biologici

Vascon di Carbonera TV

tel. +39 338 7638150

www.b73.it

Balter

Vini e Spumanti Trento DOC

Rovereto TN

tel. +39 0464 430101

www.balter.it

Bedin

Azienda Agricola Colli Asolani

Cornuda TV

tel. +39 0423 83317

www.colliasolani.it

Bjana

Metodo Classico del Collio Sloveno

Dobrovo v Brdih Slovenia

tel. +386 (0)5 3959230

www.bjana.si

Bonaventura Maschio

Distilleria

Gaيارine TV

tel. +39 0434 756611

www.primeuve.com

Agostinetto Bruno

Prosecco Superiore

DOCG Valdobbiadene

Valdobbiadene TV

tel. +39 0423 972884

www.agostinetto.com

Colvendra

Prosecco Superiore DOCG

Conegliano Valdobbiadene

Refrontolo TV

tel. +39 0438 894265

www.colvendra.it

Consorzio Tabacchicoltori

Monte Grappa Tabacchi

Bassano del Grappa VI

tel. +39 0424 80216

www.tabacchicoltorimontegrappa.it

Conte Brandolini Vistorta

Vini Friuli Grave DOC

Sacile PN

tel. +39 0434 782490

www.vistorta.it

Costaripa

Produzione vino in Valtenesi

Moniga del Garda BS

tel. +39 0365 502010

www.costaripa.it

Cottini

Vini e Spumanti della Valpolicella

Marano di Valpolicella VR

tel. +39 045 7701772

www.agricolacottini.it

Dea Rivalta

Prosecco Superiore DOCG

Valdobbiadene

Valdobbiadene TV

tel. +39 0423 971017

www.dearivalta.it

Donna Frida

The original Italian lemon and coffee cream liqueur

Padova

tel. +39 328 654 7755

www.donnafrida.com

Dott. Simone Azienda Agricola
Olio Extra Vergine d'oliva pugliese
Stornarella FG
tel. +39 080 3957460

Gusto Top
Caffè
Montegrotto Terme PD
tel. +39 049 667700
www.gustotop.it

La Casearia Carpenedo
Affinatori di formaggi
Camalò di Povegliano TV
tel. +39 0422 872178
www.lacasearia.com

Latteria Perenzin
Produttore formaggi
San Pietro di Feletto TV
tel. +39 0438 21356
www.perenzin.com

Mieli Thun
Aceti
Vigo di Ton TN
tel. +39 0461 657929
www.mielithun.it

Nardin Walter
Vini del Piave
Roncadelle di Ormelle TV
tel. +39 0422 851622
www.vinwalternardin.it

Opera Vitivinicola in Valdicembra
Vini della Valdicembra
Giovio fraz. Verla TN
tel. +39 0461 684302
www.operavaldicembra.it

Pasta Santa Candida
Mediterranea Servizi Globali
Bari
tel. +39 080 5541212
www.ita.santacandida-italia.com

Pojer & Sandri
Aceti
Faedo TN
tel. +39 0461 650342
www.pojeresandri.it

Roncus Azienda Agricola
Vini del Collio
Capriva del Friuli GO
tel. +39 0481 809349
www.roncus.it

Salatin Azienda Vinicola
Vini DOCG e DOC
Cordignano TV
tel. +39 0438 995928
www.salatinvini.com

Salumi De Stefani
Guia di Valdobbiadene TV
tel. +39 0423 901065
www.salumidestefani.it

San Gabriel
Birra Artigianale Veneta
Ponte di Piave TV
tel. +39 0422 202188
www.sangabriel.it

Sirk
Aceti
Cormòns GO
tel. +39 0481 60531
www.acetosirk.it

Spumanti Girardi
Prosecco Superiore Conegliano
Valdobbiadene DOCG
Farra di Soligo TV
tel. +39 0438 801765
www.cantinagirardi.com

Tenuta Pinni
Vini Friuli Grave DOC
Valvasone PN
tel. +39 0434 899464
www.tenutapinni.it

Vinakoper
Vini dell'Istria Slovena
Koper-Capodistria SLOVENIA
tel. +386 (0)5 663 01 00
www.vinakoper.si

Viticoltori Ponte
Vini Venezia DOC
Ponte di Piave TV
tel. +39 0422 857650
www.viticoltoriponte.it

Banchi degustazione vini Alpe Adria

In collaborazione con: **Follador Spumanti** Col San Martino, **Guido Berlucchi** Corte Franca-Franciacorta, **Ruggeri Spumanti** Valdobbiadene, **Humar** San Floriano del Collio, **Villa Angarano** Bassano del Grappa, **Maculan** Breganze, **Barone Pizzini** Erbusco-Franciacorta, **Blazic** Cormons-Collio, **Puiatti Spumanti Tenimenti Angelini** Romans d'Isonzo, **Conte Loredan Gasparini** Volpago del Montello, **Fratelli Bortolin Spumanti** S. Stefano di Valdobbiadene, **Adami** Valdobbiadene-Vidor, **Santa Sofia** Pedemonte di Valpolicella, **Arunda Spumanti** Meltina-Bolzano, **Torre Zecchei Spumanti** Valdobbiadene, **Francesco Poli** Santa Massenza-Vezzano, **Villa Sandi Spumanti** Valdobbiadene, **Castello di Spessa** Capriva del Friuli, **Ricci Curbastro** Capriolo-Franciacorta, **Ronco del Gnemiz** S. Giovanni al Natisone.

Tavolo degustazione vini Soave DOC

Filippi azienda, Soave DOC "Castelcerino" 2011

Tenuta Fongaro, Lessini Durello Spumante Metodo Classico Pas Dosè

Cantina di Monforte, Soave DOC Classico "Il Vicario" 2012

Az. Vit. Sandro De Bruno, Soave DOC Colli Scaligeri 2010

Tavolo degustazione vini dalla Stajerska e dal Carso (Slovenia)

VINA COTAR con il Terrano e il Sauvignon

VINA PULLUS con il Sauvignon

VINA JOANNES con il Sauvignon e le Bollicine Metodo Classico

VINA STOKA con il Terrano e il Rehein Riesling

VINA LISJAK con il Terrano e lo Chardonnay

Special guest da Bucarest (Romania) VINARTE SA BUCURESTI

con i vini: Feyeasca Neagra, Couve d'excellence Sauvignon, Prince Mircea Merlot.



© Claudio Tadietto





BEST OF ALPE ADRIA EXPOSITION

Villa Widmann Rezzonico Foscari
via Nazionale, 42 - Mira VE

PORTICI BARCHESSA

Wine and food tasting: banchi degustazione e mostra mercato.

AREA CAMPIELLO

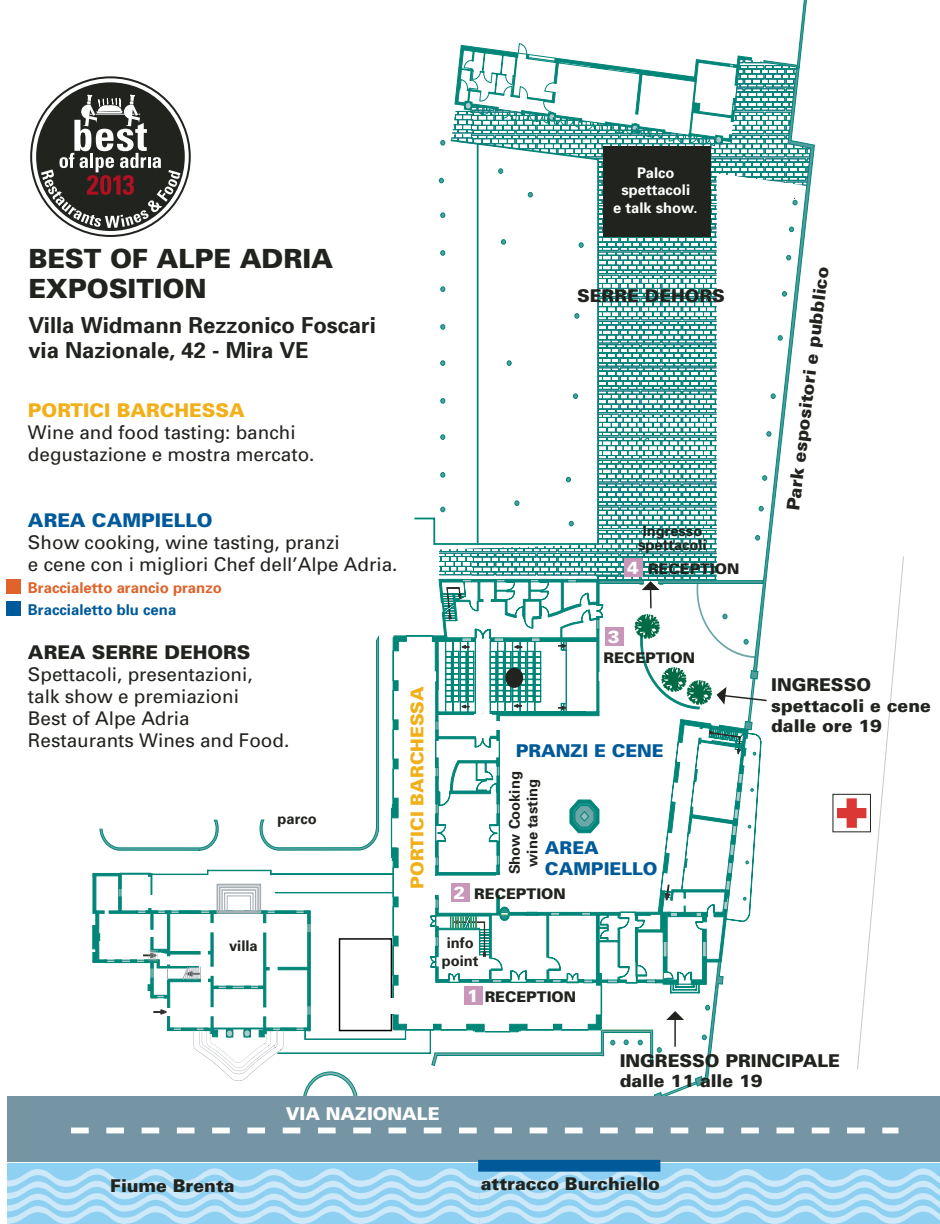
Show cooking, wine tasting, pranzi e cene con i migliori Chef dell'Alpe Adria.

■ Braccialeto arancio pranzo

■ Braccialeto blu cena

AREA SERRE DEHORS

Spettacoli, presentazioni, talk show e premiazioni
Best of Alpe Adria
Restaurants Wines and Food.



ALPE ADRIA BOOKSHOP: aperto dalle ore 11 alle ore 19.

In vetrina le ultime pubblicazioni Club Magnar Ben Editore www.magnarben.it

Organizzazione



Associazione Culturale
Club Magnar Ben



Associazione Culturale Club Magnar Ben

T. +39 0438 21574 - info@magnarben.it - www.magnarben.it