

## **Programma ufficiale Best of Alpe Adria 2014 – Club Magnar Ben – Castelbrando**

### **Ristoranti partecipanti al tasting Best of Alpe Adria 2014 – ore 11,00 – 17,30** **Campiello panoramico interno al castello**

#### **Ristorante Il Bastianello**

Ristorante gourmet di pesce da poco più di un'anno aperto nella città del Cima nella storica via dentro le mura. Tra i piatti l'alzata imperiale di crostacei, l'astice alla catalana ed il risotto al Prosecco...davvero spettacolare. Il ristorante è gestito da Ketty Carniel e Roberto.

Via xx settembre, 128 Conegliano TV [www.ilbastianello.it](http://www.ilbastianello.it) tel. 0438370737

#### **Ristorante Ai Fiori**

Cucina stagionale di pesce e carne rivisitata curata dallo chef Federico Esposito, cucina territoriale triestina con selezione di prodotti carsici di ricerca. Il ristorante è gestito da Alberto Saglio Ponci e Giovanna Saletù.

Piazza Attilio Hortis, 7, 34124 Trieste - Tel. 040 300633 [www.aifiori.com](http://www.aifiori.com)

#### **Ristorante P.J. Polenteria e Vineria**

Ristorante di nuova generazione, con cucina creativa basata sull'alta qualità dei prodotti territoriali, i fratelli Leali sono tra i più giovani gestori e chef dell'Alpe Adria (21/23 anni)

Via Europa, 9 Cunettone-Salò del Garda BS <https://www.facebook.com/pages/PJ-Polenteria-Vineria/210402645713014> Tel. 036542111

#### **Ristorante ai 9 Castelli**

Cucina territoriale delle valli del Natisone (UD) la pasta tirata a mano le erbe di stagione, i funghi il formaggio frant, la carne di cacciagione. E'gestito con successo dalla famiglia De Petris.

Via Udibe, 63 Favedis (UD) [www.novecastelli.it](http://www.novecastelli.it) Tel. 0432728959

### **Ristoranti e chef Partecipanti alla cena di gala – ore 20,30 (Sala Gaia)**

#### **Ristorante Al Bagatto – Trieste [www.albagatto.it](http://www.albagatto.it)**

Miglior ristorante di Pesce dell'Alpe Adria 2013 gestito da Roberto Marussi, in cucina executive chef Alessio Cazzador, miglior piatto dedicato al pesce azzurro tratto dal libro Il Pesce Povero Diventa Chic.

#### **Davide Croce – Treviso**

Chef di Villa Minelli Benetton, il famoso campione della Benetton Basket passato con successo da qualche anno ai fornelli che a breve aprirà il ristorante "Terzo Cielo" a Treviso.

#### **Ristorante Sansovino-Castelbrando – Treviso [www.castelbrando.it](http://www.castelbrando.it)**

Marco Buosi lo chef di Castelbrando- Sansovino condotto da Tonino Palazzi infaticabile regista della ristorazione trevigiana.

#### **Antonio Follador Maestro pasticciere – Pordenone [www.panificiofollador.it](http://www.panificiofollador.it)**

Panificatore e pasticciere specializzato in torte e cake design

#### **Menù Gran cena di gala:**

##### **Sampietrino all'aceto Balsamico (Museo del Formaggio)**

**Polpettine di alici con crema di piselli, interpreta il piatto Ristorante al Bagatto**

**Risotto al Salva Cremasco con castraura al timo, agnello croccante con il suo fondo, interpreta il piatto lo chef Davide Croce (riso carnaroli La fagiana e Salva Cremasco Museo del Formaggio)**

**Filetto di sorana in cofanetto di sfoglia, soubise di mele e patate, interpreta il piatto il Ristorante Sansovino-Castelbrando**

**Pan di Spagna con crema chantilly e fragole spadellate al rum, interpreta il piatto Antonio Follador**

#### **I vini selezionati Gran cena di Gala**

**Ferrari Perlè 2007, Arunda Rosè Brut Metodo Classico, Costaripa RosaMara, Branko Fiulano, VinaKoper Muskat Sladki. The Queen- Good save Moscato di Bonaventura Maschio.**

## **Aziende vinicole partecipanti a Best of Alpe Adria 2014**

### **Abate Nero**

Spumanti metodo Classico Trento DOC (Brut-Extra Brut – Extra Dry) Brut Rosè, Brut Riserva Cuvée dell'Abate il Brut Millesimato Domini.

Tel. 0461 246566

[spumante@abatenero.it](mailto:spumante@abatenero.it)

[www.abatenero.it](http://www.abatenero.it)

Sponda Trentina, 45 - Trento

### **Alois Warasin**

Il Pinot bianco, il Sauvignon, la Schiava e il Pinot Nero prodotti secondo un rigoroso programma di qualità.

[weine.a.warasin@rolmail.net](mailto:weine.a.warasin@rolmail.net)

via Colterenzio, 1 - Cornaiano BZ

Tel. 0471 662462

### **Az. Agr. Branko**

Collio DOC: Pinot Grigio del Collio (rappresenta la punta di diamante dell'azienda, vinificato in acciaio con permanenza sulle fecce sino a gennaio ed almeno il 10% elevato in tonneau), Friulano, Sauvignon, Red Branko (uvaggio rosso) Loc. Zegla, 2 - Cormòns GO Tel. 347 5396350

[info@brankowines.com](mailto:info@brankowines.com)

[www.brankowines.com](http://www.brankowines.com)

### **Costaripa**

RosaMara Valtènesi Chiaretto DOC, Molmenti Garda Classico Chiaretto DOC, Costaripa Brut Rosé s.a.

Metodo Classico dal 1973

via della Costa 1/A - Moniga del Garda BS Tel. 0365 502010

[www.costaripa.it](http://www.costaripa.it)

### **Villa Sandi**

Vigna La Rivetta Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG, Cuvée Oris Valdobbiadene Prosecco

Superiore DOCG, Millesimati Il Fresco.

Via Erizzo 112 Crocetta del Montello

Tel. +39 0423 665033

[www.villasandi.it](http://www.villasandi.it)

### **Villa Parens**

#### **Giovanni Puiatti**

Via Dante, 69 - 34072 - Farra d'Isonzo (Go)

Dal 1967 attraverso il 2014 il gusto di bere elegante. Vini e spumanti Metodo Classico Doc Isonzo e Collio

[maison@villaparens.com](mailto:maison@villaparens.com)

[www.villaparens.com](http://www.villaparens.com)

### **Az. Agr. Boniotti Angela**

#### **Rizzini Franciacorta**

Franciacorta DOCG

Tel. 339 8497703

via Torre, 4 - Monticelli Brusati BS

[info@rizzinifraciacorta.it](mailto:info@rizzinifraciacorta.it) [www.rizzinifraciacorta.it](http://www.rizzinifraciacorta.it)

### **Viticoltori Ponte**

Gamma ampia di vini spumanti, frizzanti e tranquilli di elevata continuità. Altri vini: Raboso Piave Doc, Fenice

Prosecco Doc Millesimato Extra Dry.

via Verdi, 50 - Ponte di Piave TV

Tel. 0422 858211

[info@viticoltoriponte.it](mailto:info@viticoltoriponte.it) [www.viticoltoriponte.it](http://www.viticoltoriponte.it)

### **Nardin Walter**

#### **via Fontane, 5 - Ormelle TV**

Linea La Zerbaia: Tai, Manzoni Bianco, Refosco Penducolo Rosso, Rosso della Ghiaia, Raboso del Piave, Rosso del Nane. Spumanti, frizzanti, i classici.

Tel. 0422 851622

[bevi@vinwalternardin.it](mailto:bevi@vinwalternardin.it) [www.vinwalternardin.it](http://www.vinwalternardin.it)

**Roccat****via Roccat e Ferrari, 1 - Valdobbiadene TV**

Valdobbiadene Docg Spumante Superiore, Trentaseimesi col fondo (Il Trentaseimesi è la miglior effervescenza ancestrale dell'Alpe Adria 2014)

Tel. 0423 972839

[info@roccat.it](mailto:info@roccat.it) [www.roccat.it](http://www.roccat.it)

**Az. Agr. Tre Mat**

Finalizzato Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore

Tel. 340 7732830

[tre.mat.finalizzato@gmail.com](mailto:tre.mat.finalizzato@gmail.com)

via della Cava, 11 - Valdobbiadene TV

**Cecchetto Giorgio**

Gelsaia, Raboso Piave, Rosa Bruna rosè, (metodo classico da uve di Raboso)

[info@rabosopiave.com](mailto:info@rabosopiave.com)

[www.rabosopiave.com](http://www.rabosopiave.com)

via Piave, 67 - loc. Tezze di Piave - Vazzola TV

Tel. 0438 28598

**Az. Agr. Casa Roma**

Malanotte Piave D.O.C.G. Raboso del Piave D.O.C.

Tel. +39 0422 855339

[info@casaroma.com](mailto:info@casaroma.com)

[www.casaroma.com](http://www.casaroma.com)

via Ormelle, 19 - San Polo di Piave TV

**Bonotto delle Tezze**

Raboso del Piave Potesta, Malanotte del Piave, Ribelle, Raboso Rosato, Raboso Rosso, Raboso Passito (Award Best of Alpe Adria 2014 Miglior Passito)

[info@bonottodelletezze.it](mailto:info@bonottodelletezze.it)

[www.bonottodelletezze.it](http://www.bonottodelletezze.it)

via Duca d'Aosta, 16 - Tezze di Piave - Vazzola TV

Tel. 0438 488323

**Az. Agr. Gradnik Eredi**

Vigneti e vini storici DOC Collio

[www.gradnik.it](http://www.gradnik.it)

[gradnik@gradnik.it](mailto:gradnik@gradnik.it)

Loc. Plessiva, 5 - Cormòns GO

Tel. 0481 61395

**Enoteca Carmenere**

Enoteca Wine Bar- oltre 400 etichette in cantina.

via Piave 68 - Villorba TV

**Az. Agr. San Rocco**

Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG – Prosecco sui lieviti

[zanotto@proseccosanrocco.it](mailto:zanotto@proseccosanrocco.it)

[www.proseccosanrocco.it](http://www.proseccosanrocco.it)

via Resera, 84 - Tarzo TV

Tel. 0438 587269

**Distilleria De Negri**

Grappe e distillati

via Oberdan, 101 - Vittorio Veneto TV

Tel. 0438 53352

[info@grappadenegri.com](mailto:info@grappadenegri.com)

[www.grappadenegri.com](http://www.grappadenegri.com)

**La Cantina Pizzolato**

Vini Biologici e senza solfiti: DOC e DOCG, Spumanti, Frizzanti, Passiti.

Via IV Novembre, 12 Villorba (TV) Tel. 0422 928166 [info@lacantinapizzolato.com](mailto:info@lacantinapizzolato.com)

[www.lacantinapizzolato.com](http://www.lacantinapizzolato.com)

**Soc. Agr. Ca' di Rajo****via del Carmine, 2/2 - San Polo di Piave TV**

Raboso Piave, Incrocio Manzoni, Prosecco DOCG

Tel. 0422 855885

[info@cadirajo.it](mailto:info@cadirajo.it)[ww.cadirajo.it](http://ww.cadirajo.it)**Malibran****via Barca II°, 63 - Susegana TV**

Spumanti Valdobbiadene DOCG

Tel. 0438 781410

[info@malibranvini.it](mailto:info@malibranvini.it)[www.malibranvini.it](http://www.malibranvini.it)**Galileo Vini**

Vini biologici: Manzoni bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Prosecco Frizzante, Prosecco Spumante, Merlot e Raboso.

via Busche, 25 - Tezze di Vazzola TV

Tel. 0422 206092

[info@galileo-vini.com](mailto:info@galileo-vini.com)[www.galileo-vini.com](http://www.galileo-vini.com)**Girardi**

Valdobbiadene Conegliano Docg Prosecco Superiore: Grande Cuveè Brut, Cuveè Millesimato, Extra Dry, Cuveè Dry.

via Monchera, 17 - Farra di Soligo TV

Tel. 0438 801765

[info@cantinagirardi.com](mailto:info@cantinagirardi.com)[www.cantinagirardi.com](http://www.cantinagirardi.com)**Az. Agr. Colsaliz**

Servo Suo Brut (Magnum e 0,75), Servo Suo Dry (Magnum e 0,75), Barbameto Millesimato Cuvè Storica di Famiglia, Cartizze DOCG

via Colvendrame - Refrontolo TV

Tel. 0438 89 40 26

[info@colsaliz.it](mailto:info@colsaliz.it)[www.colsaliz.it](http://www.colsaliz.it)**Az. Agr. Gatti****via Campagne, 29 - Ponte Di Piave (TV)**

Prosecco Frizzante sui lieviti DOC Treviso, Raboso IGT Marca Trevigiana

Tel. 347 0820094 [cantinagatti@libero.it](mailto:cantinagatti@libero.it) [www.rabosando.blogspot.it](http://www.rabosando.blogspot.it)**Ida Agnoletti**

PSL Prosecco sui lieviti, Selva 54, Follia incrocio Manzoni non filtrato, La Ida Merlot in Purezza, Ludwy, Seneca (uvaggio Bordolese)

via Saccardo, 55 - Selva del Montello TV

Tel. 333 7166494

[agnoletti.vini@gmail.com](mailto:agnoletti.vini@gmail.com)**Cescon Italo Storia e Vini****Piazza dei caduti, 3 - Roncadelle di Ormelle TV**

Tel. 0422 851033

I Cru (SVEJO - Manzoni Bianco MEJO – Sauvignon RABIA' - Raboso Riserva

CHIETO - Cabernet e Merlot), Raboso Piave, Manzoni Bianco, Organic wines (Prosecco Doc, Chardonnay, Merlot) [cesconitalo@cesconitalo.it](mailto:cesconitalo@cesconitalo.it) [www.cesconitalo.it](http://www.cesconitalo.it)**Bortolin Angelo Spumanti**

Spumanti Valdobbiadene Docg Brut, Extra Dry, Dry Desiderio, Superiore di Cartizze - Dry Brut Rosè Desiderio, Frizzante Prade.

Frizzante Spagovia Strada di Guia, 107 - Guia di Valdobbiadene TV

Tel. 0423 900125

[info@bortolinangelo.com](mailto:info@bortolinangelo.com)[www.bortolinangelo.com](http://www.bortolinangelo.com)

**Società Agricola Humar****loc. Valerisce, 20 - San Floriano del Collio GO**

DOC Collio: Friulano, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Ribolla Gialla Spumante Brut di Chardonnay.

Tel. +39 0481.884197

info@humar.it

www.humar.it

**Az. Agr. La Ganga** di Alfio Lovisa

Vini biologici, certificazione del metodo di produzione biologico con

l'organismo di controllo BIOS

via Sile 23 - San Giorgio della Richinvelda PN

Tel. 0427 94016 Tel. 339 8493006

www.lagangawines.it

**Soc. Agr. F.lli Buffoni**

Colli di Conegliano Rosso "Sas a Pont", Colli di Conegliano Bianco "San Bastian", entrambi DOC. Torchiato di Fregona DOC. Glera col fondo artigianale in botte di acacia e rifermentazione con mosto di torchiato, Col

fondo Incrocio Manzoni 6.0.13 e Chardonnay

via Veglia, 1 - Colle Umberto TV

**Vini in degustazione a tavolo Alpe Adria gestito dai nostri Sommelier**

61 Brut Franciacorta – Berlucchi (BS)

Franciacorta Prima Cuvée Brut – Monterossa (BS)

Rinaldi Suprême Cuvée Rinaldo Rinaldi – Villa Rinaldi (VR)

Valdobbiadene Girardi Brut Grande Cuvée – Girardi (TV)

Sauvignon – Castello di Spessa (GO)

Pinot Bianco – Petrucco (UD)

Rhein Riesling - Gartner (Austria)

Izbrani Teran – Stoka (Slovenia)

Selezione di vini Istriani Croati: Malvasia, Terrano, Moscato di Momiano

Selezione di vini Sloveni: Vitovska, Tokai, Riesling, Sauvignon

**Aziende di prodotti alimentari partecipanti a Best of Alpe Adria 2014****Salumificio Follinese**

**via dei Cavalli 6/8 - Follina TV**

Salumi artigianali (salami, sopresse, coppe, pancette arrotolate, lonze affumicate, salsiccie, cotechini).

**Panificio Bosco Giovanni**

**viale Montegrappa, 66 - Treviso**

Pane/panificazione lieviti madre

Tel. 0422 230313

pane@panificiobosco.it

www.panificiobosco.it

**Il Museo del Formaggio**

Formaggi della Lombardia: Dal taeggio al Salva Cremasco, dal Castelmagno al grana Padano Gran Riserva...

via XIV Maggio, 28/30 - Dovera CR

**Salumi De Stefani**

**Strada di Guia 31 - Guia di Valdobbiadene TV**

Carni fresche italiane di prima qualità, salumi tipici di produzione propria.

Alla ribalta per "Osteria senza Oste"

Tel. 0423 901065

[www.salumidestefani.it](http://www.salumidestefani.it)

**Soc. Agr. La Fagiana**

**Via Fagiana, 13 - Torre di Fine Eraclea VE**

Riso, farine, risotti pronti, succhi di frutta, vini, birre artigianali...

Tel. 0421 237429

info@lafagiana.com [www.lafagiana.com](http://www.lafagiana.com)

### **Luccisano**

#### **via San Francesco, 6 - Cittanova RC**

Produzione Verdiana: olio di Oliva, conserve, pasta. Altri prodotti: vini, formaggi, salumi e dolci.  
Tel 0966.66.16.36

### **B73 di Antonio Bauce**

#### **v.lo Caduti di Nassiriya, 20 - Vascon di Carbonera TV**

Le salse, le confetture, le mostarde con il piccantino, i liquori biologici. Prodotti esclusivi di ricerca anche per la ristorazione professionale.

Tel. 338 7638150

[info@b73.it](mailto:info@b73.it)

[www.b73.it](http://www.b73.it)

### **Stevia's Bio Mondo**

Prodotti di origine 100% naturale, certificazione Vegan, Certificazione Bio, senza glutine

Linea "La nature": succhi e confetture, dolcificanti, cioccolate. Linea "La vie Douce": chocolat, confitures.

via Due Muri, 35 - Polcenigo PN

Tel. 392 730 4104

[www.stevias.it](http://www.stevias.it)

### **Lèbon**

Salumi tipici bellunesi: salami suino-equino, salame di Cervo, pancetta affumicata, pasti, la pendola, le salsicce, il musetto.

Tel. 0427 879249

[info@lebon.it](mailto:info@lebon.it)

[www.lebon.it](http://www.lebon.it)

Zona Industriale Erto e Casso PN

### **Follador**

#### **Prata di Pordenone (PN)**

La **famiglia Follador** è dedita da molti anni all'antica arte del pane, custodendo e tramandando di generazione in generazione **piccoli segreti** e **grandi idee** per produrre in modo rigorosamente naturale il pane. Negli anni il pane è stato affiancato dalla produzione artigianale di dolci e prodotti unici come i **panettoni e le colombe Maestri Fornai!**

[www.panificiofollador.it](http://www.panificiofollador.it)

[info@panificiofollador.it](mailto:info@panificiofollador.it)

### **Info e prenotazioni**

**Ticket giornaliero degustazioni senza prenotazione 11.00 – 17.30 - € 10**

**Gran Cena di Gala su prenotazione € 50**

**Info e prenotazioni:**

**0438 21574 (orari ufficio)**

**349 3900903**