

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 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

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 erbette 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 Tel. 0432728959

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

Ristorante Al Bagatto – Trieste 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

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

Antonio Follador Maestro pasticciere – Pordenone 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

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

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

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

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

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

www.villaparens.com

Az. Agr. Boniotti Angela

Rizzini Franciacorta

Franciacorta DOCG

Tel. 339 8497703

via Torre, 4 - Monticelli Brusati BS

info@rizzinifraciacorta.it 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 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 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 www.roccat.it

Az. Agr. Tre Mat

Finalizzato Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore

Tel. 340 7732830

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

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

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

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

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

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

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

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.itww.cadirajo.it**Malibran****via Barca II°, 63 - Susegana TV**

Spumanti Valdobbiadene DOCG

Tel. 0438 781410

info@malibranvini.itwww.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.comwww.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.comwww.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.itwww.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 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**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 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.comwww.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

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

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

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

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

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

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