



abbonati qui! abbonati a qb! Il mensile croccante di gusto e buongusto

cerca...

# q.b.

quanto basta

cibo, vino e... quanto basta per essere felici!



Agegneu: uno dei piccoli cuochi della nostra sezione qb junior!  
qb quantobasta è l'unico mensile del territorio con una sezione specifica dedicata a bambini e ragazzi

[LEGGI OBJUNIOR](#)

[QB HOME](#)

[CIBO&TERRITORIO](#)

[NONSOLOVINO](#)

[CHEF&RISTORANTI](#)

[RICETTE](#)

[LUOGHI](#)

[LIFESTYLE](#)

[QBJUNIOR](#)

## Eventi



[Presentate Cantine Aperte 2014 CANTINE APERTE 2014. E' stata presentato a Udine presso il palazzo della... \[Read More...\]\(#\)](#)

82<sup>a</sup> FIERA REGIONALE DEI VINI  
13 / 14 / 15 GIUGNO 2014  
BUTTRIO (UDINE)



CASSA DI RISPARMIO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Vini Bilohi d'Italia

caffè EPPINGER TRIESTE 1848 non solo la tradizione  
DOLCE SALATO CAFFÈ. ROX STOP TUTTI I GIORNI DALLE 8.00 ALLE 21.00  
Via Dante, 2 - 34122 Trieste  
Telefono: +39.040.63.78.38  
E-mail: eppingercaffè@gmail.com

CONVEGNO  
I SISTEMI DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
29|05|14 ore 8.30-17.30  
VILLA MANIN PASSARIANO (UD)

MAG 06

## A Castelbrando the Best of Alpe Adria

Scritto da Fabiana Romanutti - Postato in Eventi. Pubblicato Martedì, 06 Maggio 2014 15:25



In 1.000 a Castelbrando per The Best of alpe Adria con il club Magnar ben. Una giornata splendida e soleggiata ha accompagnato il 2° Meeting Enogastronomico dell'Alpe Adria del Club Magnar Ben nello storico e panoramico Castelbrando, della famiglia Colombar. Dalle 11 alle 24 si sono susseguite degustazioni, talk show, consegna ufficiale degli Awards internazionali e Gran Cena di Gala. Più di 1.000 persone hanno seguito la manifestazione con interesse e curiosità per i 47 espositori presenti arrivati dalle 4 nazioni dell'Alpe Adria, macroregione composta da Italia, Austria, Slovenia e Croazia Istriana. Quattro i ristoranti in degustazione con 12 ricette: P.J. Polenteria e Vineria di Salò del Garda (BS), Il Bastianello di Conegliano (TV) con ospite lo chef milanese Badini, il ristorante Ai 9 Castelli di Faedis (UD) e il ristorante Ai Fiori di Trieste. Cento i vini in degustazione dal Franciacorda al Prosecco Superiore, dai Rabosi Piave ai vini naturali col fondo, dai vini del Trentino Alto Adige a quelli del Friuli Venezia Giulia, Austria, Slovenia ed Istria. Successo del talk show di Cristiana Sparvoli e del suo libro "Radicchi Stellari": presenti Davide Botta, Corrado Fasolato, Devetak, Marco Bortolin, Renzo Dal Farra e Nicola Dinato.

Nel salone del Teatro Sansovino i premi delle migliori cucine dell'Alpe Adria sono stati consegnati da Maurizio Potocnik, presidente ed editore da 18 anni della Guida Magnar Ben, Giampietro Comolli, Cristiana Sparvoli e l'On. Giancarlo Scottà (commissione Agricoltura e Alimentazione al Parlamento Europeo) ospite agli Awards. Tra i premiati oltre a Botta, Fasolato, Devetak, Dal farra e Dinato, la Famiglia Trippolts per la Carinzia, Nado Badurina Badi per l'Istria, Daniele Corte dalla provincia di Pordenone, Giorgio Suraci da Trieste. Particolarmente apprezzato l'intervento del giovane ed istriano Andrea Mainardi di Brescia, chef televisivo della Prova del Cuoco su Rai 1, premiato per Officina Cucina come Miglior Ristorante Innovativo dell'Alpe Adria 2014. Un particolare applauso è andato a Roberta e Alessandro Rorato delle Marcandole "Miglior Ristorante di Mare dell'Alpe Adria 2014" assenti per un grave lutto in famiglia.

Tra i produttori dei migliori vini dell'Alpe Adria, da segnalare la presenza di Franco Lunelli che ha ritirato un meritissimo premio alla carriera 2014, confermando ancora una volta uno stile davvero unico per simpatia e signorilità, stile che caratterizza la maison Ferrari-Lunelli dalla sua nascita. Di seguito le aziende slovene Stoka e Vinakoper, Villa Rinaldi, Girardi, Adami, Roccat e Bonotto delle Tezze dal Veneto, Josef Arunda dall'Alto Adige. In chiusura la Gran Cena di Gala con menù a 6 mani tra il ristorante triestino Al Bagatto, lo chef trevigiano Davide Croce e il ristorante Sansovino-Castelbrando diretto da Tonino Palazzi. 5 portate caratterizzate nella scelta degli ingredienti provenienti dai produttori artigianali di alta qualità dell'Alpe Adria e naturalmente abbinare ai migliori vini di questa macroregione unica al mondo.

Maurizio Potocnik ringrazia tutto lo staff, tutte le aziende Partner, tutti i produttori presenti e la famiglia Colombar per l'ospitalità e le intense suggestioni castellane e rilancia al prossimo Best of Alpe Adria in terra d'Istria con la collaborazione dell'Ente Turistico Regionale Istriano della Croazia che si terrà a fine settembre 2014 per l'inizio della stagione dei tartufi.

< Prec

Succ >

[Tweet](#)

[Mi piace](#)

4

[Condividi](#)