

ARTICOLI RECENTI

[NUOVA VITA AL TRE PANOCE
CON TINO VETTORELLO
DALL'8° SIMPOSIO MONDIALE
MASTERS OF WINE: LA VARIETA'
CI SALVERA'
OSTERIE MODERNE: DALLE
MALVASIE AL FRANCIACORTA
DOSAGGIO ZERO
UNA DOMENICA SUI COLLI CON
ANDY LUOTTO E I VINI DI
QUOTA 101
CENA DI NOTE: GRANDI
MUSICHE, GRANDI CHEF,
GRANDI LOCATION. DAL 4
GIUGNO](#)

ARCHIVI

[maggio 2014](#)
[aprile 2014](#)
[marzo 2014](#)
[febbraio 2014](#)
[gennaio 2014](#)
[dicembre 2013](#)
[novembre 2013](#)
[ottobre 2013](#)
[settembre 2013](#)
[agosto 2013](#)
[luglio 2013](#)
[giugno 2013](#)
[maggio 2013](#)
[aprile 2013](#)
[marzo 2013](#)
[febbraio 2013](#)

CATEGORIE

[Agriturismi](#)
[Appuntamenti](#)
[Bar](#)
[Cantine](#)
[Cultura](#)
[Degustazioni](#)
[Eventi](#)
[GALDINO DICE](#)
[IL VINO](#)
[Itinerari](#)
[Libri-Guide](#)
[Link](#)
[Polemiche](#)
[Produttori](#)
[Ristoranti](#)
[Slow Food](#)
[Storie/Personaggi](#)
[Uncategorized](#)

META

[Registrati](#)
[Accedi](#)
[Voce RSS](#)
[RSS dei commenti](#)
[Crea un sito o un blog
gratuitamente presso
WordPress.com.](#)

THE BEST OF ALPE ADRIA 2014: GRANDE FESTA DI GUSTO

Publicato su maggio 8, 2014 da francescolazzarini

di Alessandro Ragazzo



Almeno un migliaio di persone ha riempito il primo maggio **Castelbrando a Cison di Valmarino** (Treviso) per **Best of Alpe Adria**, il secondo meeting enogastronomico internazionale organizzato dall'associazione culturale club **Magnar Ben**. Tra un assaggio di formaggio e un buon bicchiere di vino, molti curiosi e appassionati hanno riempito la Corte interna del Castello in una giornata contrassegnata dal bel tempo. In totale 47 gli espositori, arrivati non solo dall'Italia ma anche dall'Austria, dalla Slovenia e dalla Croazia Istriana. Quattro i ristoranti in degustazione, il **PJ Polenteria e Vineria** di Salò del Garda (Brescia), il **Bastianello** di Conegliano (Treviso), **Ai 9 Castelli** di Faedis (Udine) e **Ai Fiori** di Trieste, che hanno proposto dodici ricette. E poi un centinaio di vini come il Franciacorta, il Trento Doc, il Prosecco Docg, la Malvasia Istriana, l'Amarone, Raboso, Collio Doc, le birre artigianali, i salumi e i formaggi. Qui hanno avuto un buon successo i prodotti del Nord Italia: dal lombardo Taleggio al Salva Cremasco, al piemontese Castelmagno al Grana Padano Gran Riserva. E poi gli olii, la pasta, il riso, gli aceti, le mostarde, le salse e le marmellate. A passeggio tra i banchi di Castelbrando anche lo chef bresciano **Andrea Mainardi**, della Prova del Cuoco su Raiuno e premiato per **Officina Cucina** come miglior ristorante innovativo dell'Alpe Adria. L'iniziativa è stata l'occasione per dare i riconoscimenti alle migliori cucine, consegnati da **Maurizio Potocnik**, presidente ma pure editore della guida Magnar Ben, dall'economista ed esperto di temi agroalimentari **Giampietro Comolli**, dalla giornalista de La Tribuna di Treviso **Cristiana Sparvoli** e da **Giancarlo Scottà**, della commissione Agricoltura e Alimentazione al Parlamento Europeo. Questi sono andati anche agli chef **Davide Botta**, **Corrado Fasolato**, **Renzo Dal Farra**, **Nicola Dinato**, la famiglia **Trippolts** per la Carinzia (Austria), **Nado Badurina Badi** per l'Istria (Croazia), **Daniele Corte** per la provincia di Pordenone e **Giorgio Suraci** da Trieste. Il premio come "Miglior ristorante di mare dell'Alpe Adria 2014" è andato a **Roberta e Alessandro Rorato**, delle **Marcandole** di Salgareda (Treviso), assenti però alla manifestazione per un grave lutto familiare. Gran finale con la serata di gala. Questo il menu: Sampietrino all'aceto Balsamico (Museo del Formaggio), Polpettine di alici con crema di piselli, con il piatto interpretato dal ristorante **al Bagatto**, Risotto al Salva Cremasco con castraura al timo, agnello croccante con il suo fondo e che ha visto ai fornelli lo chef **Davide Croce** (riso carnaroli **La fagiana** e Salva Cremasco Museo del Formaggio), Filetto di sorana in cofanetto di sfoglia, soute di mele e patate, realizzato dal ristorante **Sansovino-Castelbrando**, Pan di Spagna con crema chantilly e fragole spadellate al rum creato da **Antonio Follador**. In tavola sono stati serviti i vini Ferrari Perlè 2007, Arunda Rosè Brut Metodo Classico, Costaripa RosaMara, Branko Fiulano, VinaKoper Muskat Sladki. Infine The Queen- Good Save Moscato di Bonaventura Maschio.

