

Home

COPERTINA

Ricerca ...

ARTICOLI RECENTI

ARTE IN CORTE E NON SOLO:
LIBRI DI CUCINA, CENE E
SCUOLA DI DOLCI
SUGGERZIONI LETTERARIE FRA
LE VIGNE A BORGO STAJNBECH
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

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

Agriturismo
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
Blog su WordPress.com.

1° MAGGIO CON I GRANDI VINI, I RISTORANTI E I PREMI BEST OF ALPE ADRIA A CASTELBRANDO

Publicato su aprile 23, 2014 da francescolazzarini



Una veduta dell'imponente complesso di Castelbrando

Castelbrando, situato a **Cison di Valmarino (TV)** in uno dei "I borghi più belli d'Italia", ospiterà il 2° grande **meeting enogastronomico** della macroregione dell'Alpe Adria, **Best of Alpe Adria**, organizzato dall'**Associazione Culturale Club Magnar Ben** guidata dall'enogastronomo **Maurizio Potocnik**, raccoglie il meglio in fatto di ristorazione, cucine, cuochi, vini e prodotti artigianali della macroregione europea composta da 4 nazioni: Italia, Austria, Slovenia e Croazia. Dalle ore 11 alle 17,30, per tutti gli appassionati basterà un semplice ticket d'ingresso di 10 euro per degustare: 12 ricette di 4 ristoranti provenienti dall'Alpe Adria (**9 Castelli** di Faedis UD, **Ai Fiori** di Trieste, **Il Bastianello** di Conegliano TV ed il ristorante **PJ Polenteria e Vineria** di Salò del Garda BS), 50 banchi d'assaggio libero di vini e prodotti alimentari di ricerca (salumi, formaggi, pane a livitazione naturale, composte, tortellini, olio, pasta etc...), 100 vini in degustazione libera provenienti esclusivamente da Franciacorta, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Slovenia, Istria, Carinzia e Stiria. Ci sarà un'area dedicata ai vini naturali che fermentano sui propri lieviti ed un corner dedicato ai produttori del Raboso Piave, trampolino di lancio per un tour che verrà realizzato nel 2015 in concomitanza del centenario della Grande Guerra. Spazio anche per i bambini che potranno realizzare assieme al maestro pasticciere **Antonio Follador** dei dolcetti in pasta di zucchero utilizzando la tecnica del "Cake Design". Sarà un percorso emozionale nell'esclusivo campello panoramico con musica jazz, antiche mura e torri di uno dei più grandi castelli d'Europa, eretto dai Brandolini e completamente ristrutturato dall'imprenditore Massimo Colombar. Alle 17,30 nel **Salone Teatro Sansovino** saranno consegnati da Maurizio Potocnik, Cristiana Sparvoli e Giampietro Comolli i **29 Awards Internazionali Best of Alpe Adria 2014** dedicati ai migliori chef vini, prodotti e personaggi tra i quali è atteso **Franco Lunelli** il patron della storica maison trentina **Ferrari** che riceverà il premio alla carriera. Attesi anche dall'Alta Carinzia i **Trippolts** del ristorante **Zum Baren** (miglior ristorante di terra 2014 dell'Alpe Adria). Durante la cerimonia saranno consegnati anche gli attestati ai 6 ristoratori che hanno partecipato e contribuito all'importante vittoria del libro "Il pesce Povero diventa Chic" al Gourmad Cookbook Award come miglior libro Italiano di cucina. Nel corso della manifestazione alle ore 16, (sempre nel Salone Teatro Sansovino) Cristiana Sparvoli presenterà un "talk show" con il suo ultimo libro **Radicchi Stellari** con la presenza di 6 dei 9 chef/ristoranti (tra premiati e stellati) che hanno partecipato al progetto editoriale. Alle 20,30 chiuderà la manifestazione la **Gran Cena di Gala** dedicata all'Alpe Adria. Uno speciale menù a più mani e più vini con la partecipazione del ristorante **Al Bagatto** (Trieste) di **Roberto Marussi**, ristorante che ha partecipato al successo editoriale del libro "Il pesce povero diventa chic" con 4 ricette dedicate al pesce azzurro; lo chef emergente trevigiano **Davide Croce** cuoco della famiglia 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. Seguirà la cucina di **Marco Buosi** lo chef di **Castelbrando-Sansovino** condotto da **Tonino Palazzi** infaticabile regista della ristorazione trevigiana. Chiuderà la serata una speciale torta realizzata in esclusiva per la manifestazione dal pasticciere Antonio Follador di Pordenone, maestro di Cake Design, molte le sorprese per gli appassionati "wine lover" anche nella selezione dei vini. Cena di gala aperta al pubblico su prenotazione € 50. Ingresso giornaliero alle degustazioni € 10 con calice in omaggio. Info e prenotazioni: Club magnar Ben 0438 21574 - <http://www.magnarben.it> - Castelbrando 0438 976720 - <http://www.castelbrando.it>. Questi i vincitori del Best of Alpe Adria Restaurants Awards 2014. Miglior ristorante cucina creativa e di ricerca: **Spinechile Resort** · Tretto (VI) · **Corrado Fasolato**; **Il Ridotto** · Venezia · **Gianni Bonaccorsi**. Miglior ristorante di mare: **Marcandole** · Salgareda (TV) · **Roberta e Alessandro Rorato**; Miglior ristorante di terra: **Zum Baren** · Bad St. Leonhard (Carinzia-Austria) · **Joseph & Joseph Trippolt**; **Locanda San Lorenzo** · Puos d'Alpago (BL) · **Renzo Dal Farra**. Miglior ristorante di locanda: **L'Artigliere** · Isola della Scala (VR) · **Davide Botta**; **Locanda Devetak** · Savogna D'Isonzo (GO) · **Fam. Devetak**. Miglior ristorante d'albergo: **Orso Grigio** · Ronzone (TN) · **Renzo e Cristian Bertol**. Miglior trattoria: **Ai Cacciatori** · Cavasso Nuovo (PN) · **Danel e Angelina Corte**. Miglior osteria: **Da Paeto** · Pianiga (VE) · **Eddy Biasiolo e Tommaso Zacchello**. Miglior ristorante innovativo: **Officina Cucina** · Brescia · **Andrea Mainardi**. Miglior ristorante emergente: **Feva** Castelfranco Veneto (TV) · **Nicola Dinato**. Miglior ristorante biologico: **Kristof** · Kranj (Slovenia) · **Fam. Bolka**. Miglior piatto dell'anno: **Restaurant Badi** · San Lorenzo · Umago (Croazia-Istria) · **Nado e Mileva Badurina**. Premio alla carriera 2014: **Giorgio Suraci** · **Ristorante Al Lido** · Muggia (TS); **Fam. Pasquali** · **Ristorante Alla Borsa** (VR). Best of Alpe Adria Wines Awards 2014. Premio alla carriera: **Franco Lunelli**, Ferrari-Lunelli (Trentino Alto Adige). Miglior Franciacorta: Franciacorta **Prima Cuvée Brut di Monte Rossa** (Lombardia). Miglior spumante metodo tradizionale: **Rinaldi Suprême Cuvée Privée** Rinaldo Rinaldi R.D. di **Villa Rinaldi** (Veneto). Miglior spumante metodo italiano: **Vigneto Giardino Rive di Colbertaldo Dry** Valdobbiadene Docg di **Adami** (Veneto). Miglior spumante rosè: **Rosè Brut Arunda** Metodo Classico di **Arunda** (Trentino Alto Adige). Miglior effervescenza ancestrale: Trentaseimesi **Roccat** (Veneto). Miglior vino autoctono 100%: **Sladki Muškat** di Vinakoper (Slovenia). Miglior vino bianco: **Zamò Bianco** di Le Vigne di Zamò (Friuli Venezia Giulia). Miglior vino rosso: **Izbrani Teran** di Štoka (Slovenia). Miglior vino passito: **Raboso Passito di Bonotto delle Tezze** (Veneto). Miglior vino emergente: Valdobbiadene **Girardi Brut Grande Cuvée** (Veneto). Miglior vino biologico: **Zubli Garda Bianco Classico** Biologico di Civielle Cantine della Valtenesi e della Lugana (Lombardia). Miglior packaging topline: **Pinot Bianco** di Villa Locatelli **Angoris** (Friuli Venezia Giulia)

About these ads



Share this:



Caricamento...

Questa voce è stata pubblicata in **Eventi**, **IL VINO**, **Produttori**, **Ristoranti**. Contrassegna il [permalink](#).

← **ALBANA DEI: UN WEEK END PER DARE L'“OSCAR” AL BIANCO DELL'EMILIA ROMAGNA**

CHEF STELLATI SULLE SPONDE DEL GARDA DALL'1 AL 6 MAGGIO →

Rispondi

Scrivi qui il tuo commento...