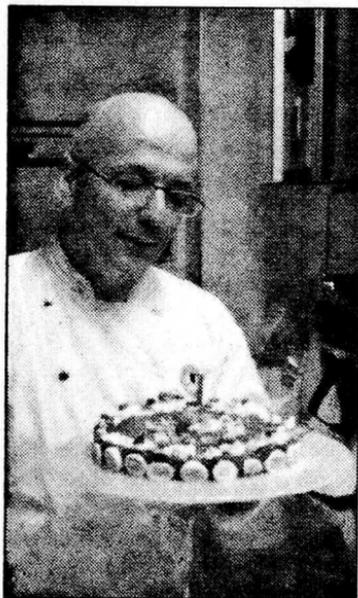


tempolibero

Weekend

Inviare le vostre notizie a: claudio.demin@gazzettino.it

PREMIATO Renzo Dal Farra

Ristoranti e vini: il meglio dell'Alpe Adria in una guida

I consigli di "Magnar Ben" 2014: il pesce si mangia a Salgareda, il locale emergente è a Castelfranco

410 ristoranti, 208 vini selezionati, 30 Awards internazionali alle migliori cucine e vini. Una guida per chi ama viaggiare, scoprire, vivere l'enogastronomia di qualità di un territorio unico al mondo tra Italia, Austria, Slovenia e Croazia.

L'Alpe Adria è terra di rara bellezza, macroregione che si estende dall'Alto Adriatico all'Austria a nord, a ovest fino alla Lombardia, a est fino alla Croazia Istriana ed alla Slovenia. Uno scrigno ricco d'unicità eno-

gastronomiche. In questo territorio il Club Magnar Ben da anni è riferimento affidabile per chi ama scoprire la grande e piccola ristorazione di qualità, le curiosità vitivinicole e agroalimentari.

La nuova edizione della guida, diretta dall'enogastronomo Maurizio Potocnik con Cristiana Sparvoli e Francesco Lazzarini, propone 742 pagine, più di 400 ristoranti, più di 200 vini recensiti dal team guidato da Giampietro Comolli.

L'edizione 2014 viene distribuita in Italia nei paesi dell'Alpe Adria a partire dal 10 dicembre al prezzo di copertina di 23 euro e assegna una serie di riconoscimenti di eccellenza (presentazione e premiazione il 26 gennaio a Conegliano): dal miglior ristorante di cucina creativa e ricerca (ex-aequo lo Spinechile Resort di Corrado Fasolato a Schio e Il Ridotto di Gianni Bonaccorsi a Venezia), al miglior ristorante di mare (Le Marcandole di Salgareda) e di

terra (Locanda San Lorenzo di Puos d'Alpago); dalla migliore trattoria (Ai Cacciatori di Cavasso Nuovo in provincia di Pordenone) alla Migliore Osteria (da Paeto a Pianiga, nel Veneziano) fino al ristorante emergente (il Feva di Castelfranco Veneto) e tanti altri. Fra le segnalazioni di merito anche una selezione delle migliori aziende vinicole fra quelle recensite in guida, a partire dal premio alla carriera a Franco Lunelli, della Ferrara di Trento.