

di Furio Baldassi

▶ TRIESTE

Il gastronomo ormai non si accontenta. Non gli basta il ristorante cittadino, neanche quello regionale e, talvolta, neppure quello a ridosso del confine. Vuole scegliere a 360 gradi, ragiona in termini di area geografica. Che, tanto per capirsi, può voler dire Trieste come Trento, Capodistria come Treviso, Salvo come Conegliano. Ovunque, insomma, si trovi l'eccellenza, o anche solo la cucina discreta, in quello che si usava chiamare Nord est e ormai, idealmente se non proprio geograficamente, comprende anche l'Istria e parte della Slovenia.

Maurizio Potocnik, deus ex machina della guida "Magnar Ben" queste cose le ha capite e digerite da anni. Per questo l'edizione 2014 del prezioso vademecum, la cui presentazione ufficiale è programmata per il 26 gennaio a Conegliano, riesce ancora a stupire per la varietà delle proposte e una copertura del territorio che ormai arriva a comprendere anche parte della provincia di Brescia. Imponente il lavoro: 410 ristoranti, 208 vini selezionati, 30 Awards internazionali alle migliori cucine e vini, con buone, ottime soddisfazioni per il Friuli Venezia Giulia.

La "mission" di partenza era, dichiaratamente, impegnativa: «ritornare alle origini anche nel significato della vera parola "ristoratore", cioè colui che ristora, termine e definizione nata tra il 1760 e il 1780 quando per la prima volta venne affisso dal gestore della Taverna di Londra il cartello "entree e vi ristorerò!". Applicare questo concetto all'Alpe Adria, «scrivono ricco d'unicità enogastronomiche che emergono da secolari intrecci culturali, storici, commerciali e biologici d'Italia, Austria, Slovenia e Croazia» e il gioco, anzi, la guida è fatta.

Maurizio Potocnik assieme ai giornalisti Cristiana Sparvoli e Francesco Lazzarini, propone 742 pagine a colori con più di 400 ristoranti selezionati con la variante, graditissima, delle fotografie a colori, e valutazioni su cucina e carta vini, i piatti più significativi, la tipologia del locale. Abbinate a tutto, anche la segnalazione di più di 200 vini recensiti dai team di degustatori guidato da Giampietro Comolli. L'edizione 2014 assegna anche 16 Awards Internazionali nella sezione Best Wines, premi che saranno consegnati nel mese di marzo, e persino la sezione "pizza gourmet".

Arriviamo, infine, ai premi "Best of Alpe Adria restaurant



Una specialità gastronomica regionale. A Gabriella Cottali Devetak, chef del locale sul Vallone, è andato il premio per la miglior locanda

## La mappa del gusto a misura di gastronomo

Nuova edizione della guida "Magnar Ben" sulle eccellenze di Fvg e Nordest  
Segnalati anche i locali da non perdere in Austria, Slovenia e Croazia

▶ I VINI

Riconoscimenti alle Vigne di Zamò e al Muskat di Vinakoper



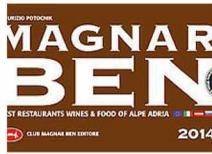
Tra gli "Awards best of Alpe Adria Wines 2014" spunta il Zamò Bianco delle regionali Vigne di Zamò, nonché come miglior etichetta premio packaging top-line il Pinot Bianco di Villa Locatelli Angoriss.

ts awards 2014" che, come detto, laureano ancora una volta vari "spot" della nostra regione. È il caso della Locanda Devetak, dell'omonima famiglia, sul Vallone di Gorizia, premiata tra i migliori ristoranti di lo-



Buoni successi nella guida "Magnar Ben" li colgono anche i vini sloveni. Premiati come miglior vino autoctono 100% lo Sladki Muskat di Vinakoper e come miglior vino rosso l'Izbrani Teran di Stoka.

canda, dei Cacciatori di Danel e Angelina Corte, che si guadagnano il titolo di miglior trattoria, di Giorgio Suraci, del ristorante Al Lido di Muggia che si guadagna il premio alla carriera.



Imponente il lavoro dei recensori, che si piccano di aver visitato effettivamente tutti i posti poi pubblicati. E cioè, nel dettaglio, 410 ristoranti, 208 vini selezionati, 30 Awards internazionali alle cucine e vini.

Il Veneto stavolta la fa da padrone, mettendo nel palmares i titoli di miglior ristorante di cucina creativa e di ricerca col Spinechile Resort di Corrado Fasolato, quello del miglior ristorante di mare, già del tri-

GAMBERO ROSSO

## Due prosciutti di San Daniele al top, ma uno è già esaurito

▶ TRIESTE

Il numerodici dop del prosciuttificio Dok dall'Ava di San Daniele del Friuli è tra i 29 migliori salumi d'Italia. Parola della nuova guida del Gambero Rosso "Grandi Salumi", che ha selezionato 253 aziende italiane con buone pratiche di lavorazione e forza commerciale, recensendo oltre 600 prodotti. Hundok e prosciutto fumato di Dok Dall'Ava hanno conquistato le "3 fette", conferite con il medesimo criterio del grado di piacevolezza che assegna i 3 bicchieri al miglior vino.

La regione Friuli Venezia Giulia, grazie al prosciuttificio Dok Dall'Ava, si attesta così al secondo posto in Italia, dopo l'Emilia Romagna, per le eccellenze, conferite ai salumi capaci di emozionare, e al terzo posto per i prodotti e le aziende premiate.

Per la cronaca, Numerodici dop è un prosciutto di suino italiano con 24 mesi di stagionatura. Hundok è un prosciutto di suino ungherese mangialica con 24 mesi di stagionatura. Fumato è un prosciutto di suino italiano di 16 mesi, affumicato a stagionatura avanzata.

Sempre a San Daniele si segnala anche una notizia curiosa. Il boom delle vendite ha fatto esaurire le scorte in magazzino e dopo poche settimane un altro prosciuttificio, il «Coradazzi» si è visto costretto a sospendere le vendite on-line. Lo ha annunciato l'azienda friulana, che recentemente aveva a sua volta visto inserire un suo prodotto top, il 18 mesi Dop, nella Guida Grandi Salumi del Gambero Rosso. Il piccolo di richieste per le festività è probabilmente legato al battage mediatico avuto in seguito alla premiazione, tanto che l'azienda si è trovata a dover sospendere momentaneamente le vendite via web di tutti i prodotti in catalogo. «Siamo un'azienda artigiana - affermano i titolari, Angelo e Teresa Coradazzi - e curiamo tutti i nostri prodotti con estrema attenzione, questo comporta una produzione di tipo artigianale e non industriale. Siamo orgogliosi di questo risultato e di essere considerati eccellenti dal Gambero Rosso e dalla Guida Grandi Salumi».