

## E' uscita la Guida Magnar Ben 2014 dell'editore Maurizio Potocnik

Gli Autori: Maurizio Potocnik, Cristiana Sparvoli, Francesco Lazzarini e Giampietro Comolli

*Best of Alpe Adria Restaurants&Wines&Food, 410 ristoranti e 208 vini selezionati, 30 Awards alle migliori cucine e vini, 742 pagine ricche di notizie, foto a colori; Presentazione ufficiale il 26 gennaio 2014 nella città di Conegliano*



Per chi ama viaggiare, scoprire, vivere l'enogastronomia di qualità tra Italia, Austria, Slovenia e Croazia è uscita anche quest'anno la Guida Magnar Ben 2014 dell'editore Maurizio Potocnik.

1410 ristoranti selezionati sono pubblicati con una descrizione ampia, valutazioni per la cucina e la carta vini, segnalazione dei piatti più significativi, tra ristorazione classica, contemporanea, trattorie, osterie ed enoteche con cucina, konobe, gostilne, taverne, gasthaus, wirtshaus.

Dal 2011, per la prima volta, è stata inserita la sezione-vini di cui è curatore **Giampietro Comolli**, aiutato da amici storici, colleghi, amanti dei luoghi di vini, di eccellenze a tavola legate all'identità territoriale.

Unica guida in libreria che seleziona ristoranti e vini insieme, offre al viandante moderno un vademecum-omnia per scegliere il meglio a tavola in una delle terre della grande biodiversità e espressione di una dieta mediterranea continentale variegata, ricca di sapori forti e delicati, di ricette antiche e moderne.

La ristorazione sta cambiando in base alle nuove condizioni di consumi e del fuori casa, come dice Maurizio Potocnik. I 208 vini selezionati su un numero molto ampio dal team di degustatori segnalano e indicano "novità, controtendenze, recupero di vecchi vini, ricerca della diversità di gusto e passione".

Tra le novità 2014: completata anche la provincia di Brescia sia per quanto riguarda la ristorazione che la produzione vitivinicola. Segnalati anche alcuni locali nella sezione "pizza gourmet" una realtà ristorativa che si sta consolidando e che unisce capacità di ricerca nelle farine e nelle lievitazioni naturali a prodotti territoriali di elevata qualità. Molta attenzione è stata dedicata alla valorizzazione di nuovi formati ristorativi e alle piccole realtà di territori dove è più difficile fare ristorazione, come ad esempio tutta la fascia pedemontana che dalle Alpi Giulie arriva fino al lago di Garda.

L'edizione 2014 assegna anche 16 Awards Internazionali nella sezione Best Restaurants e 14 nella sezione Best Wines. I premi saranno consegnati nel mese di marzo 2014 nell'ambito di una delle manifestazioni itineranti Best of Alpe Adria, Restaurant, Wines & Food.

L'edizione 2014 è già in distribuzione in Italia e nei paesi dell'Alpe Adria al prezzo di copertina di € 23. La presentazione ufficiale è programmata per il 26 gennaio 2014 nella città di Conegliano.

Pubblichiamo qui sotto anche l'elenco dei vincitori degli attestati per ogni sezione e categoria e la cartina geografica dell'Alpe Adria.

Informazioni su: [www.magnarben.it](http://www.magnarben.it)

### BEST OF ALPE ADRIA RESTAURANTS AWARDS 2014

Commissione diretta da: **Maurizio Potocnik, Cristiana Sparvoli, Francesco Lazzarini**

#### Miglior ristorante di cucina creativa e di ricerca

Spinechile Resort – Corrado Fasolato (Veneto VI)  
Il Ridotto – Gianni Bonaccorsi (Veneto VE)

#### Miglior ristorante di mare

Marcandole – Roberta e Alessandro Rorato (Veneto TV)

#### Miglior Ristorante di Terra

Zum Baren – Joseph & Joseph Trippolt (Austria-Carinzia)  
Locanda San Lorenzo – Renzo Dal Farra (Veneto BL)

#### Miglior ristorante di Locanda

L'Artigliere – Davide Botta (Veneto VR)  
Locanda Devetak – Famiglia Devetak (Friuli Venezia Giulia GO)

#### Miglior ristorante d'Albergo

Orso Grigio – Renzo e Cristian Bertol (Trentino TN)

#### Miglior Trattoria

Ai Cacciatori – Danel e Angelina Corte (Friuli Venezia Giulia PN)

#### Miglior Osteria

Da Paeto – Eddy Biasiolo e Tommaso Zacchello (Veneto VE)

#### Miglior ristorante Innovativo

Officina Cucina – Andrea Mainardi (Lombardia BS)

#### Miglior ristorante Emergente

Feva – Nicola Dinato (Veneto TV)

#### Miglior ristorante Biologico

Kristof – Kristof e Tomaz Bolka (Slovenia)

#### Piatto dell'anno

Restaurant Badi – Nado "Badi" e Mileva Badurina (Croazia-Istria)  
Branzino in crosta di pane aromatizzato alle erbe.

#### Premi alla carriera

Giorgio Suraci – Ristorante Al Lido (Friuli Venezia Giulia TS)  
Famiglia Pasquali – Ristorante Alla Borsa (Veneto VR)

### AWARDS BEST OF ALPE ADRIA WINES 2014

Commissione diretta da **Giampietro Comolli**

#### PREMIO ALLA CARRIERA BEST OF ALPE ADRIA

Franco Lunelli, Ferrari-Lunelli (Trentino Alto Adige TN)

#### MIGLIOR FRANCIACORTA

Franciacorta prima Cuvée Brut di Monte Rossa (Lombardia BS)

#### MIGLIOR SPUMANTE METODO TRADIZIONALE

Rinaldi Suprême Cuvée Privée Rinaldo Rinaldi R.D. di Villa Rinaldi (Veneto VR)

#### MIGLIOR SPUMANTE METODO ITALIANO

Vigneto Giardino Rive di Colbertaldo Dry Valdobbiadene Docg di Adami (Veneto TV)

#### MIGLIOR SPUMANTE ROSÉ

Rosé Brut Arunda Metodo Classico di Arunda (Alto Adige BZ)

#### MIGLIOR EFFERESCENZA ANCESTRALE

Trentaseimesi Roccat (Veneto TV)

#### MIGLIOR VINO AUTOCTONO 100%

Sladki Muskat di Vinakoper (Slovenia)

#### MIGLIOR VINO BIANCO

Zamò Bianco di Le Vigne di Zamò (Friuli Venezia Giulia UD)

#### MIGLIOR VINO ROSSO

Izbrani Teran di Stoka (Slovenia)

#### MIGLIOR VINO PASSITO

Raboso Passito di Bonotto delle Tezze (Veneto TV)

#### MIGLIOR VINO EMERGENTE

Valdobbiadene Girardi Brut Grande Cuvée (Veneto TV)

#### MIGLIOR VINO BIOLOGICO

Zubli Garda Bianco Classico biologico di Civielle Cantine della Valtenesi e della Lugana (Lombardia BS)

#### MIGLIOR VINO BIODINAMICO

Rhein Riesling di Gartner (Austria-Carinzia)

#### MIGLIOR ETICHETTA PREMIO PACKAGING TOPLINE

Pinot Bianco di Villa Locatelli Angoris (Friuli Venezia Giulia GO)

