

Eventi > Libri

Guida Magnar Ben 2014, Best Restaurants, Wines & Food of Alpe Adria – XVIII edizione.

Una mappa per i gourmet appassionati dell'Alpe Adria

> OLTRE 400 LOCALI RECENSITI E FOTOGRAFATI

> BEST RESTAURANTS E BEST WINES



Oltre 400 locali recensiti e fotografati



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. Queste le doti della guida Magnar Ben 2014 giunta alla sua diciottesima edizione, diretta

dall'enogastronomo Maurizio Potocnik (presidente e fondatore dell'omonima associazione Magnar Ben), in collaborazione con i giornalisti Cristiana Sparvoli e Francesco Lazzarini. Una vera e propria mappa enogastronomica dell'Alpe Adria che propone nelle sue 742 pagine a colori le valutazioni degli oltre 400 locali selezionati e pubblicati in una ricca scheda con fotografie a colori, per quanto riguarda la cucina e la carta vini nonché la recensione con la segnalazione dei piatti più significativi, tra ristorazione classica, contemporanea, trattorie, osterie ed enoteche con cucina, konobe, gostilne, taverne, gasthaus, wirtshaus.

Best Restaurants e Best Wines



A completare il corposo lavoro, una panoramica completa su più di 200 vini recensiti dal team di degustatori guidato da Giampietro Comolli, con novità, controtendenze, recupero di vecchi vini, ricerca della diversità di gusto e passione. 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. Tra le ulteriori 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" quali realtà ristorative che si stanno consolidando e che uniscono capacità di ricerca nelle farine e nelle lievitazioni naturali a prodotti territoriali di elevata qualità. Molta attenzione è stata dedicata alla valorizzazione di nuovi format 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 è distribuita in Italia nei paesi dell'Alpe Adria al prezzo di copertina di € 23, la presentazione ufficiale è in programma il 26 gennaio nella città di Conegliano.

Info: www.magnarben.it

La Cultura vien Mangiando.



MASTER DELLA CUCINA ITALIANA
Il master non è una semplice scuola di cucina

Verde a NordEst
un programma di agricoltura, turismo, ambiente

Verde a NordEst
un programma di agricoltura, turismo, ambiente



Il Valdobbiadene per Estimatori

Vini Brancher: amore per la terra e antica cultura del vino



Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G.

Dalle Colline del Cartizze Vigna Sancel dà vita a un vino unico: elegante, equilibrato con amabilità



Raboso Zerbaia, l'autoctono di Walter Nardin

Ricerca e tradizione per il raboso autoctono dal sapore robusto e austero.



Società agricola Gris: passione e tradizione

Syrah, Carmenere, Refosco: vini curati con passione e professionalità