

SPAZIO PUBBLICITARIO DISPONIBILE



Possiamo garantire più di 1000 visite giornaliere
 Oltre 48000 visite mensili in costante aumento

Per info: rgatti1906@gmail.com
[Clicca per leggere l'articolo](#)

HOME > COMUNICATI STAMPA

13 DIC Roberto Gatti
 In: Comunicati Stampa, Guide

ESCE LA GUIDA MAGNAR BEN 2014, BEST RESTAURANTS, WINES & FOOD OF ALPE ADRIA – XVIII EDIZIONE.

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.



il piacere delle cose buone

La ristorazione: uno dei settori sensibili per uscire dalla crisi, un volano necessario per promuovere i territori, sostenere anche le piccole realtà produttive agroalimentari, vitivinicole ed attrarre un turismo internazionale sempre più esigente e curioso.

Il "piatto forte": 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 "entrate e vi ristorerò!"

L'Alpe Adria è terra di rara bellezza che non ha paragoni al mondo, la macroregione si estende dall'Alto Adriatico all'Austria a nord, a ovest fino alla Lombardia, a est fino alla Croazia Istriana ed alla Slovenia. Le alpi sono quindi il punto di contatto dove si uniscono i territori prealpini, padani, carsici, istriani, le valli del Vipava e l'area continentale di Lubiana e i laghi carinziani fino alle colline della Stiria. Uno scricchio ricco d'unicità enogastronomiche che emergono da secolari intrecci culturali, storici, commerciali e biologici d'Italia, Austria, Slovenia e Croazia.

In questo territorio Club Magnar Ben da anni è l'unico affidabile riferimento per chi ama scoprire la grande e la piccola ristorazione di qualità, le curiosità vitivinicole e agroalimentari. La nuova edizione, diretta dall'enogastronomo Maurizio Potocnik (Presidente Fondatore) in collaborazione con i giornalisti Cristiana Sparvoli e Francesco Lazzarini, propone infatti 742 pagine a colori con più di 400 ristoranti selezionati e pubblicati in una ricca scheda con fotografie a colori, le valutazioni per quanto riguarda la cucina e la carta vini, la recensione con la segnalazione dei piatti più significativi, tra ristorazione classica, contemporanea, trattorie, osterie ed enoteche con cucina, konobe, gostilne, taverne, gasthaus, wirtshaus. 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 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 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 a partire dal 10 dicembre al prezzo di copertina di € 23, la presentazione ufficiale è programmata per il 26 gennaio 2014 nella città di Conegliano.

Maggiori info su: 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)

Fam. 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

Rosè 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)

[Tweet](#) 1 [+](#) 2 [Share](#)

WineTaste Magazine

NEWS LETTER

Iscriviti alla newsletter e tieniti aggiornato

Email [PROCEDI](#)

WINETASTE PARTNER



Tweet [Segui](#)

michele grass @lafomadelatte 14h
 E' pronto il MIELE DI COLZA. Questo tipo di miele è molto raro e non si trova in commercio perché è... fb.me/17qJS58ka
 ↳ Ritwittato da roberto gatti
 Espandi

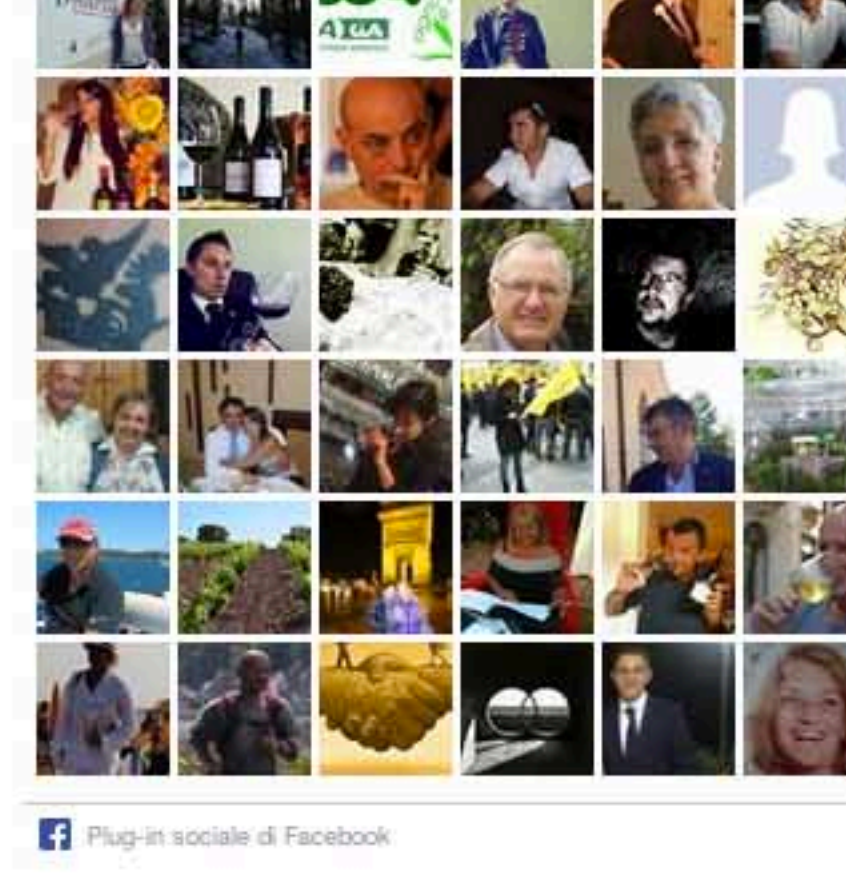
roberto gatti @winetaste01 14h
 5 amazing followers in the last day and there will be more tomorrow. Growing with justunfollow.com/?r=td

Twitta a @winetaste01

Trovaci su Facebook



winetaste piace a 1.040 persone.



Plug-in sociale di Facebook