

A TAVOLA

LA GUIDA ALPE ADRIA «MAGNAR BEN» 2014 HA PREMIATO COME MIGLIOR RISTORANTE D'ALBERGO L'«ORSO GRIGIO» DI RONZONE



POLVERE
DI STELLE

L'«ORSO GRIGIO» BEST RESTAURANT

L'Alpe Adria è terra di rara bellezza che non ha paragoni al mondo. La macroregione che si estende dall'Alto Adriatico all'Austria, dal Lago di Garda fino alla Croazia e alla Slovenia è il punto di contatto dove si uniscono i territori prealpini, padani, carsici, sloveni, istriani, l'area continentale di Lubiana e i laghi carinziani fino alle colline della Stiria. Uno scrigno ricco di giacimenti enogastronomici che emergono da secolari intrecci culturali, storici e commerciali. In questo territorio il Club «Magnar Ben» da anni è il punto di riferimento per chi

ama scoprire la grande e la piccola ristorazione di qualità, le curiosità vitivinicole e agroalimentari. La nuova edizione, diretta da Maurizio Potocnik in collaborazione con i giornalisti Cristiana Sparvoli e Francesco Lazzarini, propone 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, le recensioni con la segnalazione dei piatti più significativi proposti nelle trattorie, nelle osterie e nelle enoteche con cucina, konobe, gostilne, taverne, gasthaus, wirtshaus e

accompagnati da una selezione di 200 vini recensiti dal team di degustatori guidato da Giampietro Comolli. L'edizione 2014 assegna anche 16 Awards Internazionali nella sezione Best Restaurants e 14 nella sezione Best Wines. Sono segnalati anche alcuni locali nella sezione «pizza gourmet», una realtà che si sta consolidando e che unisce capacità di ricerca nelle farine e nelle lievitazioni naturali a prodotti territoriali di elevata qualità. Tra i premiati dell'edizione 2014 segnaliamo come miglior ristorante di cucina creativa e di ricerca lo «Spinechile Re-

sort» di Corrado Fasolato (Schio) e il «Ridotto» di Gianni Bonaccorsi (Venezia). Miglior ristorante di mare le «Marcandole» di Roberta e Alessandro Rorato (Salgareda, Treviso), miglior Ristorante di Terra la Locanda San Lorenzo di Renzo Dal Farra (Puos d'Alpago), miglior ristorante d'Albergo l'Orso Grigio di Renzo e Cristian Bertol (Ronzone), miglior Trattoria «Ai Cacciatori» di Danèl e Angelina Corte (Cavasso, Pordenone). Premio alla carriera: Famiglia Pasquali del mitico Ristorante «Alla Borsa» (Valeggio sul Mincio).

Giuseppe Casagrande

PROSIT FEDE E TINTO A VILLA SANDI

SOMMELIER... MA NON TROPPO



CROCETTA DEL MONTELLO - Fede e Tinto (al secolo Federico Quaranta e Nicola Prudente) conduttori della fortunata trasmissione radiofonica «Decanter» brindano con il patron di Villa Sandi Giancarlo Moretti Polegato

Sanzonati, irriverenti, ma soprattutto simpatici. Fede e Tinto (al secolo Federico Quaranta e Nicola Prudente) conduttori della fortunata trasmissione radiofonica «Decanter», nei giorni scorsi hanno dato vita ad una spassosissima serata a Villa Sandi in occasione della presentazione del loro libro «Sommelier...ma non troppo». Fede e Tinto parlano di vino senza dogmi e senza complessi, in allegria e con amore nel rispetto delle nostre radici e della nostra identità culturale.

Questi due «menestrelli» (la definizione è di Franco Maria Ricci, presidente dell'Associazione Italiana Sommelier) affrontano il pianeta vino con semplicità e con termini accessibili a tutti. La strana coppia, un genovese e un pistoiese, giura che si può conoscere o riconoscere - il vino con un percorso semplice e diretto in soli sette giorni. Arco di tempo ipotetico durante il quale il lettore potrà acquisire le basi per saper

crescere i nostri sensi e di incamerare sensazioni più ampie. E per raggiungere questo stato di grazia dobbiamo risvegliare i nostri sensi un po' distratti. Dobbiamo, cioè, tornare curiosi come quando eravamo bambini». In definitiva, tutti possiamo andare al di là del buono o del cattivo, seguendo le fondamentali indicazioni su come osservare il vino «senza troppi giri nel bicchiere», come recita il sottotitolo del libro. Prosit.

G. Cas.

APPUNTAMENTI GOLOSI A MONTAGNAGA E CANEZZA

BACCO ALLA «CÀ DEI BOCI» E GRIGOLETTI DA MORELLI



Nelle foto in alto: Cristian e Renzo Bertol proprietari dell'Hotel Villa Orso Grigio

Duplice «peccaminoso» appuntamento «gourmand» questa sera per i buongustai. Alla «Cà dei Boci» Romantik

no gli incontri gastronomici di questo periodo dell'anno. Eccolo: antipasto del cacciatore con tortino di patate e smacafam, strudel alla vera-

della storica Osteria Morelli di Canezza per la serata con il produttore Grigoletti di Nomi. Eccolo: lingua di vitello affumicata, tiepida, su

HIT PARADE

LA «RIVETTA» E «CORPORE»

In occasione della presentazione del volume «Sommelier... ma non troppo» di Fede e Tinto, il presidente Ais del Veneto Eddy Furlan ha guidato la degustazione