

FOOD&STYLE

PALMANOVA OUTLET VILLAGE 1-2 NOVEMBRE - PALMANOVA UD

L'Alpe Adria si incontra a Palmanova, due giorni di puro gusto per unire tendenze, moda, l'alta cucina e prodotti enogastronomici con il Club Magnar Ben.



ELENA PAROVEL



ROBERTO MARUSSI

SABATO 1 NOVEMBRE 2014

ore 11.00



Laboratorio con Elena Parovel

Scopriamo l'olio del Carso, degustazione guidata di oli extravergini Parovel di San Dorligo Della Valle (TS).

ore 11.45



Show Cooking con Roberto Marussi e Alessio Cazzador

Ristorante Al Bagatto (Trieste). Award Best of Alpe Adria "Miglior ristorante di mare 2013". Partecipa con 4 ricette al libro "Il pesce povero diventa chic" miglior libro di cucina italiana 2013 al Gourmand cookbook Award.

ore 16.00



Laboratorio talk show con Natura Tartufi dall'Istria.

Buzet (Istria-Croazia). Produttore di tartufi istriani bianchi e neri.

ore 16.45



Show Cooking con Nado Badurina e lo chef Morris Damiani

Ristorante Badi di Umago (Istria-Croazia). Award Best of Alpe Adria "Miglior Piatto dell'Alpe Adria 2014".



NATURA TARTUFI



NADO BADURINA



MORRIS DAMIANI



JOSKO SIRK



FABRICIO VEZNAVER



SANTE RUGO



RISTORANTE DA NANDO



ANDREA MAINARDI



MAURIZIO POTOČNIK

DOMENICA 2 NOVEMBRE 2014

ore 11.00



Laboratorio con Josko Sirk della Subida

Scopriamo gli straordinari aceti naturali agri d'uva e di vino prodotti nel Collio nell'acetaia Sirk della Subida, Cormòns (GO).

ore 11.45



Show Cooking con Frabricio Veznaver

Ristorante Gourmet Taverna Pergola di Zambrattia (Istria-Croazia). Presenta il piatto: la Sogliola di Salvore.

ore 16.00



Laboratorio con Sante Rugo e Show Cooking con il Ristorante Da Nando di Mortegliano

I formaggi a latte crudo affinati in miniera del "casaro ricercatore" della Carnia accompagnato da Ivan Uanetto, Patron del ristorante Da Nando, presentano il piatto: la patate sglonfade.

ore 17.00



Show Cooking con Andrea Mainardi

Ristorante Officina Cucina (Brescia). Chef RAI 1 alla "Prova del Cuoco". Maestro di cucina e Award Best of Alpe Adria "Miglior ristorante innovativo 2014".

Presenta: Maurizio Potocnik editore e scrittore enogastronomo-gourmet specializzato nel territorio dell'Alpe Adria.

SABATO 1 - DOMENICA 2 NOVEMBRE 2014

ore 10.00 - 19.00

Percorso degustazione e vendita prodotti artigianali del gusto di alta qualità.

Petrucchi vini (Buttrio UD), Associazione dei Birrai FVG (Corno di Rosazzo UD), Bajta Fattoria Carsica salumi e vini del Carso (Sgonico TS), Cecconi specialità tipiche montane (Sappada BL), Museo del Formaggio (Cremona), Kalogea marmellate naturali e bio (Cittanova RC), Vid8 Catering (Conegliano TV), Foffani Vini (Rivignano Udinese UD), Parovel oli (San Dorligo della Valle TS) e tanti altri...

