

## Il ristorante Il Fogolar – Là di Moret di Udine è “Best of Alpe Adria”

A cura di **Abcveneto**

Il ristorante Il Fogolar – Là di Moret (Udine), ha conquistato i premi Miglior Piatto dell'Alpe Adria 2015 e Miglior Maitre nella nona edizione del Best of Alpe Adria della Guida Magnar Ben 2015. I riconoscimenti vanno allo Chef Stefano Basello, "dallo stile personale ed una visione interpretativa ricca di gusti e consistenze realizzata con un solo formaggio: il Montasio"; ed al Maitre Renato Gazzola che "convince per ospitalità, cultura del cibo e del vino e simpatia", permettendo così di rivalutare una figura professionale che negli ultimi anni era stata un po' messa nell'ombra.


La Guida Magnar Ben Best of Alpe Adria seleziona quest'anno 430 ristoranti e 200 vini e assegna nelle varie categorie (dal ristorante classico all'enoteca con cucina) 29 Awards Best of Alpe Adria alle migliori cucine e vini. La nuova edizione, diretta dal fondatore enogastronomo Maurizio Potocnik, propone nelle sue 746 pagine a colori, valutazioni della cucina e della carta vini, una scheda degustativa ampia e originale e un interessante educational che spiega terminologie di vinificazione e aiuta a capire le denominazioni nelle etichette. Una guida per chi ama viaggiare, scoprire e vivere l'enogastronomia di qualità del territorio ricco di eccellenze situato fra Italia, Austria, Slovenia e Croazia; uno scrigno di unicità enogastronomiche originate da intrecci culturali secolari tra la Serenissima Repubblica di Venezia, i territori dei Balcani e la Mitteleuropa.

Gli Awards pubblicati nella nuova guida saranno consegnati nella storica rassegna Best of Alpe Adria a Castelbrando (TV) il 1° maggio 2015

Oltre al Ristorante Il Fogolar – Là di Moret, la Guida Magnar Ben segnala quest'anno anche altri ristoranti appartenenti a Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, a testimonianza del livello raggiunto dal gruppo presieduto da Walter Filipputti: Al Bagatto di Trieste, Al Lido di Muggia (TS), Al Paradiso di Paradiso di Porcia (UD), Al Ponte di Gradisca d'Isonzo (GO), All'Androna di Grado (GO), Campiello di San Giovanni al Natisone (UD), Carnia di Venzone (UD), Da Nando di Mortegliano (UD), Da Toni di Gradiscutta di Varmo (UD), La Primula di San Quirino (PN), La Subida di Cormons (GO), Lokanda Devetak di San Michele del Carso (GO), Sale e Pepe di Stregna (UD), Vitello d'Oro di Udine.

Informazioni: Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

Tel 0432 538752 - [info@friuliviadeisapori.it](mailto:info@friuliviadeisapori.it) - [www.friuliviadeisapori.it](http://www.friuliviadeisapori.it)

 **Mi piace** Piace a una persona. Di' che piace anche a te, prima di tutti i tuoi amici.

A cura di **Abcveneto**

### Abcveneto

Cosa fanno i veneti dentro e fuori d'Italia, nella cultura, nella fotografia, nel turismo, nel cinema, nell'arte, nell'economia. Registrato con il n° 3104 del Registro Stampa, presso la Cancelleria del Tribunale di Treviso il 19/02/2004.  
[info@abcveneto.com](mailto:info@abcveneto.com)

### Salva la pagina in pdf



### Abcveneto statistiche

P.viste mese 1463 |  ShinyStat™ | Rank 12 (max50)



**Vieni a Treviso?**  
**Fermati al**  
**Bed&Breakfast**  
**Appiani 36**  
**320 2918077**  
[info@appiani36.it](mailto:info@appiani36.it)