

NOTIZIE PIÙ CALDE //



AL RISTORANTE IL FOGOLAR – LÀ DI MORET DI UDINE DUE “BEST OF ALPE ADRIA” DELLA GUIDA MAGNAR BEN 2015

Scritto da: Carlo Liotti 20 gennaio 2015 In CuciniArno, Rubriche, SLIDER Inserisci un commento

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 Cormòns (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 – www.friuliviadeisapori.it

FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI

www.friuliviadeisapori.it

I Ristoranti: **Al Bagatto** di Trieste, **Al Gallo** di Pordenone, **Al Grop** di Tavagnacco, **Al Lido** di Muggia, **Al Paradiso** di Paradiso, **Al Ponte** di Gradisca d'Isonzo, **All'Androna** di Grado, **Campiello** di S. Giovanni al Natisone, **Carnia** di Venzone, **Costantini** di Tarcento, **Da Nando** di Mortegliano, **Da Toni** di Gradiscutta, **Là di Moret** di Udine, **La Primula** di S. Quirino, **La Subida** di Cormòns, **La Taverna** di Colloredo di M.Albano, **Lokanda Devetak** di San Michele del Carso, **Sale e Pepe** di Stregna, **Vitello d'Oro** di Udine.

Al percorso gastronomico di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori si affiancano anche **vignaioli e distillerie, eccellenze nel settore agroalimentare e artigiani del gusto**: insieme, il gruppo è il portabandiera di quanto di meglio offre a tavola il Friuli Venezia Giulia.

I vignaioli e i distillatori eccellenti: **Castello di Buttrio, Castello di Spessa, Castelvechio, Di Lenardo, Edi Keber, Ermarcora, Eugenio Collavini, Fondazione Villa Russiz, Forchir, Giorgio Colutta, Il Carpino, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Petrusa, Ronco delle Betulle, Tenuta Villanova, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich, Nonino Distillatori** in Friuli dal 1897.

Le eccellenze dell'agroalimentare e dintorni: **l'Aceto di Sirk**; i salumi d'oca e i prodotti di **Jolanda de Colò** di Palmanova; il prosciutto al cartoccio di **Dentesano**; il prosciutto crudo di San Daniele di **DOKDall'Ava**; le golosità a base di trota di **FriulTrota** di San Daniele; i formaggi di capra di **Sante Rugo**; il Montasio del **Consorzio per la tutela del formaggio Montasio**; i **Prodotti delle Dolomiti Friulane** (pitina, mieli, formaggi...); i tartufi di **Muzzana Amatori Tartuffi**; pani de **Il Forno** di Tarcento; i dolci della **Pasticceria Simeoni** di Udine; la **Gubana Maria Vittoria** di **Dall'Ava Bakery**; i gelati della **Gelateria Fiordilatte** di Udine; il caffè di **Oro Caffè** di Udine. E ancora, **Lis Lavanderia** per tovaglie di qualità.

Con la collaborazione di: **Camera di Commercio di Udine, Cassa di Risparmio del Friuli Venezia Giulia.**

SHARE tweet

0

SUBSCRIBE To RSS Feed 677 Followers 926 Fans

TODAY	TOMORROW
Trieste 10 °C 3 °C	Gorizia 9 °C 2 °C
Udine 8 °C 0 °C	Pordenone 8 °C 1 °C

Show More »

POPOLARI RECENTI

- GIORNATA DELLA MEMORIA 2015 TANTI EVENTI PER RICORDARE LA SHOAH 20 gennaio 2015
- Mercoledì 21 gennaio 2015 ore 21.30 Teatro Miela Bonaventura in collaborazione Alpe Adria Cinema , per Trieste Film Festival – non solo cinema, porta in scena PAVANA ZA ANTIGONO 19 gennaio 2015
- FRANCESCO DE GREGORI – A Pordenone l'unico concerto nel Triveneto VENERDI 27 mar.2015–ore 21.00 Palasport Forum 10 dicembre 2014
- TRIESTE FILM FESTIVAL – Giornata di martedì 20 gennaio 2015 19 gennaio 2015
- dal 21 al 25 gen.2015 Politeama Rossetti,Sala Assicurazioni Generali JESUS CHRIST SUPERSTAR 19 gennaio 2015

FIND US ON FACEBOOK

Il Discorso Mi piace

Il Discorso piace a 926 persone.

Plug-in sociale di Facebook

ONLINE IL BANDO PER IL KOKESHI REBEL FEST '15 ALLA SCOPERTA DELLO YING E YANG

FEATURED VIDEO

FINIS TERRAE - Festa del Teatro, San M