

Archivio

Guida Magnar Ben 2015 – Best of Alpe Adria



Guida Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria.

Solo i ristoranti che sanno ristorare.

La grande guida enogastronomica della macroregione europea dell'Alpe Adria.

E' l'annuncio della nuova edizione **Guida Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria** dedicata a chi ama scoprire le migliori cucine, i vini e i prodotti di qualità di un territorio unico al mondo. 430 ristoranti, 200 grandi vini e 29 Awards Best of Alpe Adria alle migliori cucine e vini.

XIX Edizione Guida Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria

La grande guida enogastronomica della macroregione europea dedicata a chi ama scoprire le migliori cucine, i vini e i prodotti di qualità di un territorio unico al mondo.

L'Alpe Adria è terra unica al mondo, la macroregione europea 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, lagunari, carsici, istriani, le valli del Vipava e l'area continentale di Lubiana, i laghi carinziani fino alle colline della Stiria.

Uno scrigno ricco di unicità enogastronomiche che emergono da secolari intrecci culturali, storici, commerciali, agricoli, tra la Serenissima Repubblica di Venezia, i territori dei balcani, la mitteleuropa. In questo territorio **Club Magnar Ben da anni è l'unico affidabile riferimento** per chi ama scoprire la grande e la piccola ristorazione, le curiosità vitivinicole e agroalimentari. La nuova edizione, diretta dal fondatore enogastronomo Maurizio Potocnik, in collaborazione con i giornalisti Francesco Lazzarini (VE), Morello Pecchioli (VR) e Furio Baldassi (TS), propone 746 pagine a colori con 430 ristoranti selezionati e pubblicati in una ricca scheda con fotografie a colori, valutazioni della cucina e della carta vini tra ristorazione classica, contemporanea, trattorie, osterie ed enoteche con cucina, konobe, taverne, gasthaus, wirtshaus.

Solo i ristoranti che sanno "ristorare" nel vero senso della parola, una parola che ha radici antiche, 430 recensioni e storie tra cucina moderna, creativa e tradizionale, anche quella di "una volta" con le trattorie in evidenza con i loro piatti della memoria e di cacciagione, oppure la nuova tendenza nelle pizzerie gourmet che utilizzano farine, lievitazioni lunghe e prodotti di alta gastronomia.

200 vini selezionati e recensiti dai team di degustatori guidato da Wladimiro Gobbo (Delegato Provincia di Treviso AIS) e Maurizio Potocnik, bolline, effervescenze naturali, rosé, bianchi, rossi, passiti, produzioni biologiche e orange wines di esclusiva provenienza d'Alpe Adria da grandi e micro produttori di qualità. Una scheda degustativa ricca di contenuti, consigli, approfondimenti e indicazioni sul prezzo in cantina per ogni vino selezionato. Per la prima volta anche un interessante e completo "educational" che vi aiuterà a comprendere vinificazioni, terminologie e lettura dell'etichetta anche per i vini d'oltre confine, per non sbagliare mai o per creare una piccola cantina d'eccellenza in casa.

L'edizione 2015 assegna **14 Awards Internazionali nella sezione "Best Restaurants"** dedicati ai migliori cucine e **15 nella sezione "Best Wines"**, dedicati ai migliori vini. *Gli Awards pubblicati nella nuova guida saranno consegnati nella storica rassegna Best of Alpe Adria a Castelbrando (TV) il 1° maggio 2015.*

La Guida Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria è un bel viaggio nella macroregione europea tra ristorazione tradizionale, cucina moderna e creativa, con un voluto "recupero" delle vecchie trattorie, quelle vere, purtroppo ormai un movimento in via d'estinzione, ma ci sono anche le nuove tendenze e le gastronomie che si stanno trasformando da semplici venditori di piatti e prodotti in luoghi dove poter anche sedersi comodamente e mangiare (alcune sono sorprendenti), ci sono poi le nuove "pizzerie gourmet" che operano con lieviti madre, con farine e prodotti di ricerca e alta qualità, un movimento che sta dando una svolta al "mondo-pizza" fermo da decenni e spesso "indigeribile" viste le lievitazioni sempre più corte che finiscono per continuare a lievitare nelle nostre pance.

XIX Edizione Guida Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria

430 ristoranti e 200 grandi vini del Nord Italia, Austria, Slovenia, Croazia (Istria) 19° edizione

746 pag. con fotografie a colori

Autore: Maurizio Potocnik con la collaborazione dei giornalisti Francesco Lazzarini, Morello Pecchioli e Furio Baldassi.

Direzione panel degustatori "Best Wines": Wladimiro Gobbo, Maurizio Potocnik.

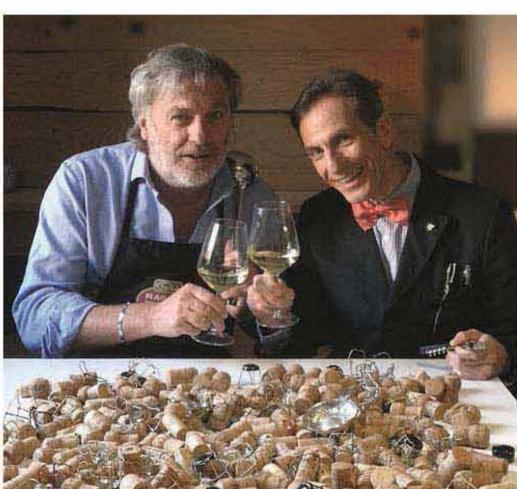
Editore: Club Magnar Ben

€ 23,00 IVA inclusa

Clicca QUI per ordinare on line la Guida Magnar Ben 2015



Associazione Culturale Magnar Ben
Via Beato Ongaro, 4 – 31015 Conegliano (TV)
t0438 21574 – f0438 336009
info@magnarben.it – www.magnarben.it



In foto: Maurizio Potocnik e Wladimiro Gobbo

La carta vini dell'Alpe Adria 2015

Oltre alla selezione dedicata alle migliori cucine, la Guida Magnar Ben 2015 propone 200 vini selezionati e recensiti dai team di degustatori coordinato da Maurizio Potocnik e guidato da Wladimiro Gobbo, appassionato di vini, degustatore ufficiale e Delegato Associazione Italiana Sommelier della Provincia di Treviso. L'impresa di abbinare alla migliore ristorazione i migliori prodotti dell'enologia, rientra nella mission dell'Associazione Culturale Club Magnar Ben di divulgare cultura della buona tavola a 360°, perché non si può "mangiare bene" se non si "beve bene". Una buona cucina senza un buon vino è zoppa, le due cose devono crescere a pari passo ed il ristorante deve essere ambasciatore di un territorio e volano di grandi e piccole produzioni vitivinicole. Questo territorio anche in fatto di vini ha pochi competitors al mondo, un bacino ricco di varietà ambientali, sfumature microclimatiche, composizioni dei terreni, altitudini, esposizioni, filosofie di gestione in vigna e in cantina, tradizioni, culture. Bollicine, effervescenze naturali, rosé, bianchi, rossi, passiti, produzioni biologiche e orange wines. Per ognuno una ricca scheda degustativa con motivazioni, consigli, approfondimenti e indicazioni sul prezzo in cantina per ogni vino selezionato. Per la prima volta anche un interessante e completo "educational" che vi aiuterà a comprendere vinificazioni, terminologie e lettura dell'etichetta anche per i vini d'oltre confine, per non sbagliare mai al ristorante o per creare una piccola cantina d'eccellenza in casa. La XIX edizione della guida Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria edita da Club Magnar Ben Editore con 746 pagine completamente a colori, è acquistabile in libreria al prezzo di copertina di € 23 oppure direttamente nel book-shop del sito www.magnarben.it

Best of Alpe Adria Awards Best Restaurants & Wines 2015 – V Edizione

Novità anche nei 29 Awards Best of Alpe Adria assegnati, tra cui 14 alle migliori cucine e 15 dedicati ai migliori vini. Best of Alpe Adria Restaurants, Wines & Food, arrivato alla sua V Edizione, è un riconoscimento internazionale molto seguito dai media, dagli opinion leader e appassionati gourmet d'Italia, Austria, Slovenia e Croazia, le 4 nazioni che compongono la macroregione.

Restaurants Awards 2015

14 Awards assegnati nella sezione "Best Restaurants". Si parte con il premio alla carriera al Maestro della cucina italiana Gualtiero Marchesi che dopo diversi anni vissuti in terra bresciana all'Albaretta ritorna in via Bonvesin de la Riva a Milano, mitico indirizzo per il suo primo ristorante, a non per rincedere i fornelli ma per dar vita ad un nuovo centro di specializzazione per "cuochi ristoratori". A Ermilio Alajmo invece il premio miglior ristorante d'Alpe Adria, cucina terra-mare, che con il suo ristorante la Montecchia di Selvazzano (PD) rappresenta una sosta imperdibile per chi ama il sapore e i gusti della tradizione uniti alla capacità di interpretazione di Max Alajmo. Il premio miglior cucina di terra va invece nelle "vallate pordenonesi" a Meduno (PN) dove il ristorante "La Stella" brilla di luce propria già da qualche anno, illuminando questo territorio pedemontano così diverso e così lontano dai clamori delle città con la regia Antica e Giuliana in cucina. Il premio della migliore cucina di mare ritorna dopo qualche anno in casa Cera all'Antica Osteria da Cera a Campagna Lupia (VE) che conferma la sosta più qualificata tra tradizione e ricerca di ricette e prodotti dedicati alla laguna e agli orti. Il premio miglior cucina creativa va a Giuliano Baldessari del ristorante Aqua Crua di Barbarano Vicentino (VI) che con coraggio, dopo anni di militanza come sous-chef alle Calandre, apre il suo primo ristorante che convince da subito per creatività, concretezza e ambiente. Il premio miglior ristorante d'albergo è ancora in Veneto e va al Ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo (PD), condotto in cucina dal giovane Piergiorgio Siviero che continua un percorso familiare con grande capacità interpretativa. In provincia di Venezia esattamente a Meolo (VE), il premio miglior trattoria alla Trattoria Roma, in piena rappresentazione "trattoria vera", mentre il premio miglior osteria con cucina quest'anno va a Terzolas (TN) all'Osteria alla Corte dei Toldi, locale gestito con una propensione amorevole per il territorio che sfocia in una tavolozza ricca di spunti enogastronomici davvero convincenti. Sorpresa per due i riconoscimenti che vanno in terra friulana allo stesso ristorante, il Fogolar dell'Hotel La di Moret della famiglia Marini di Udine, miglior piatto dell'Alpe Adria realizzato dallo chef Stefano Basello capace di emozionare con una grande piatto realizzato con un prodotto "povero" il formaggio Montasio in varie declinazioni, consistenze e cotture. Al Fogolar porta "in casa" anche il nuovo premio dedicato al maître di sala nella persona di Renato Gazzola, da sempre al ristorante nel consigliare piatti, spiegare prodotti e raccontare di vini, questo premio vuole rivalutare questa figura così importante nel sistema ristorazione. Il premio di ristorante emergente dell'Alpe Adria 2015 va in Istria (Croazia) alla Taverna Pergola dello chef patron Fabrizio Veznaver, giovane, curioso, con uno stile in cucina davvero personale tra ricerca del prodotto, tradizione e creatività che conferma un forte cambiamento del movimento gastronomico istriano. Nuovo anche il premio al miglior ambiente/mise en place al trevigiano ristorante Terrazze di Villorba (TV) condotto da Alessandro Carli, giovane con stile che ha saputo dare un'impronta emozionale e distintiva a 360° in equilibrio con la cucina proposta. Chiude la rassegna dei premi un premio speciale letterario ad uno storico Maestro di Cucina. Il primo promotore al livello internazionale del radicchio Rosso Tardivo Igp di Treviso che con il libro "Erbe & Sapori in cucina" racconta più di 60 erbe e 350 ricette con la mission "quando le erbe crescono in cucina" al quale noi personalmente aggiungiamo "quando la cucina cresce con le erbe".

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

Wines Awards 2015

15 gli Awards assegnati nella categoria "Best Wines": il premio alla carriera quest'anno va a Giancarlo Moretti Polegato di Villa Sandi (TV), per il legame al territorio con la volontà di valorizzarlo per qualità ed innovazione, il tutto gestito e proposto con eleganza e stile personale; il Miglior Franciacorta va al metodo classico Alma Cuvée Brut Bellavista (BS), per l'assemblaggio di rara e sincera perfezione, emozione senza intimità; il miglior spumante metodo classico al Giuso Ferrari – Riserva del Fondatore 2002 delle cantine Ferrari-Lunelli (TN), per la costante espressione di eccellenza italiana, mai paga che sempre stupisce ed emoziona; il miglior spumante metodo italiano va quest'anno al Grave di Stecca della cantina Nino Franco (TV), che ancora una volta convince per la capacità di allargare la versatilità della tipologia territoriale con evoluzione, profondità e stile; la miglior effervescenza sui lieviti al H Bianco non filtrato di Castello di Lospida (PD), per l'esempio di perfetta convivenza tra mansuetudine e naturalezza biodinamica; la miglior vinificazione della tradizione al vino Dessimis Pinot grigio Vie di Romans (UD), per il coraggio di proporre il Pinot grigio nella versione quasi dimenticata Rosender con assoluta finezza appagante; il miglior "orange wine" al vino Uis Bianchi di Denis Montanar (UD), per la ricercatezza dell'uvaggio e la capacità di proporre la macerazione orange con pulizia e armonia distintiva; il miglior vino autoctono quest'anno va ad un classico del Piave, il Gelsaia di Giorgio Cecchetto (TV), un vino emblema del riscatto e porta bandiera di un vitigno tenace, dalla forte identità; il miglior vino bianco in purezza (100% vitigno) al Gewürztraminer Turmhof Tiefenbrunner (BZ), per lo stile non muscoloso, snello e dissetante in un contesto iperumidante esuberante; il miglior uvaggio quest'anno invece va in Istria al vino Cuvée Blanc Terre Bianche Degrassi (Croazia/Istria), per la purezza stilistica con uvaggi originali di personale ricerca; il miglior vino rosso in purezza al Le Tense di Nino Negri (SO), per la pura esaltazione del territorio con nobile e ricercato portamento; il miglior uvaggio rosso al Montsciapade di Alessio Dorigo (UD), per la perfezione stilistica, capace di esaltare l'uvaggio internazionale quanto l'altipico terroir. Tra gli altri award, il miglior vino emergente va ai Buvoli Pas Dosé Cinque del Pinot Nero (VI), per il coraggio e la Slovenia che si esprimono in un vino e la filosofia unica nel suo genere; il miglior vino biologico quest'anno va in Istria al vino bianco Burja Biela di Burja, per la capacità di esaltare la fragranza nell'equilibrio dell'insieme in ambiente biologico. Chiude la rassegna degli Awards nella categoria passiti il Baronesse Baron Salvadori di Nals Margreid (BZ), per l'emozionante e complessa sinfonia offerta alle narici e al palato.

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

Restaurants Awards 2015

- PREMIO ALLA CARRIERA ALPE ADRIA 2015
Gualtiero Marchesi
- MIGLIOR CUCINA D'ALPE ADRIA 2015
La Montecchia – Selvazzano Dentro (PD)
- MIGLIOR CUCINA CREATIVA DELL'ALPE ADRIA 2015
Aqua Crua – Barbarano Vicentino (VI)
- MIGLIOR RISTORANTE DI TERRA DELL'ALPE ADRIA 2015
La Stella – Meduno (PN)
- MIGLIOR RISTORANTE DI MARE DELL'ALPE ADRIA 2015
Antica Osteria da Cera – Campagna Lupia (VE)
- MIGLIOR RISTORANTE D'ALBERGO DELL'ALPE ADRIA 2015
Lazzaro 1915 – Albergo Trieste – Pontelongo (PD)
- MIGLIOR TRATTORIA DELL'ALPE ADRIA 2015
Trattoria Roma – Meolo (VE)
- MIGLIOR OSTERIA CON CUCINA DELL'ALPE ADRIA 2015
Osteria alla Corte dei Toldi – Terzolas (TN)
- MIGLIOR PIATTO DELL'ALPE ADRIA 2015
Al Fogolar – Là di Moret (Udine) Chef Stefano Basello
- RISTORANTE EMERGENTE DELL'ALPE ADRIA 2015
Taverna Pergola – Salvore (Istria/Croazia)
- MIGLIOR PIZZA GOURMET DELL'ALPE ADRIA 2015
Ai Tigli – San Bonifacio (VR)
- MIGLIOR MISE EN PLACE-AMBIENTE DELL'ALPE ADRIA 2015
Terrazze – Villorba (TV)
- MIGLIOR MAÎTRE DI RISTORANTE DELL'ALPE ADRIA 2015
Renato Gazzola maître del ristorante Al Fogolar Là di Moret (Udine)
- PREMIO LETTERARIO DELL'ALPE ADRIA 2015
Armando Zanotto "Erbe & sapori in cucina" Conegliano (TV)

Wines Awards 2015

- PREMIO ALLA CARRIERA BEST OF ALPE ADRIA 2015
Giancarlo Moretti Polegato (TV)
- MIGLIOR FRANCIACORTA BEST OF ALPE ADRIA WINES 2015
Alma Cuvée Brut – Bellavista (BS)
- MIGLIOR SPUMANTE METODO ITALIANO BEST OF ALPE ADRIA WINES 2015
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore – Cantine Ferrari Lunelli (TN)
- MIGLIOR SPUMANTE METODO ITALIANO BEST OF ALPE ADRIA WINES 2015
Grave di Stecca Brut – Nino Franco (TV)
- MIGLIOR VINIFICAZIONE DELLA TRADIZIONE BEST OF ALPE ADRIA WINES 2015
Dessimis Pinot grigio – Vie di Romans (UD)
- MIGLIOR ORANGE WINE BEST OF ALPE ADRIA WINES 2015
Uis Bianchi – Denis Montanar (UD)
- MIGLIOR VINO AUTOCTONO BEST OF ALPE ADRIA WINES 2015
Gelsaia – Giorgio Cecchetto (TV)
- MIGLIOR VINO BIANCO IN PUREZZA 100% BEST OF ALPE ADRIA WINES 2015
Gewürztraminer Turmhof – Tiefenbrunner (BZ)
- MIGLIOR UVAGGIO BIANCO BEST OF ALPE ADRIA WINES 2015
Cuvée Blanc Terre Bianche Degrassi (Croazia/Istria)
- MIGLIOR ROSSO IN PUREZZA BEST OF ALPE ADRIA WINES 2015
Le Tense Nino Negri (SO)
- MIGLIOR UVAGGIO ROSSO BEST OF ALPE ADRIA WINES 2015
Montsciapade – Alessio Dorigo (UD)
- MIGLIOR VINO EMERGENTE BEST OF ALPE ADRIA WINES 2015
Buvoli Pas Dosé Cinque – Opificio del Pinot Nero (VI)
- MIGLIOR VINO BIOLOGICO BEST OF ALPE ADRIA WINES 2015
Burja Biela – Burja (Slovenia)
- MIGLIOR PASSITO BEST OF ALPE ADRIA WINES 2015
Baronesse Baron Salvadori – Nals Margreid (BZ)

Clicca QUI per ordinare on line la Guida Magnar Ben 2015



Associazione Culturale Magnar Ben
Via Beato Ongaro, 4 – 31015 Conegliano (TV)
t0438 21574 – f0438 336009
info@magnarben.it – www.magnarben.it



Mostra di Stefano Benazzo a Treviso – INAUGURAZIONE SABATO 17 GENNAIO – ORE 17



La Naturalità dell'Istante
a cura di Alain Chivib
17 GENNAIO – 1 FEBBRAIO 2015
INGRESSO GRATUITO
Inaugurazione: sabato 17 gennaio - ore 17.00
Casa del Cararese
Via Palestro, 33/35, Treviso – Piano Terra

Mostra PROROGATA fino al 15 FEBBRAIO



veronese
NELLE TERRE DI GIORGIONE
12 SETTEMBRE 2014 - 11 GENNAIO 2015
Mostra Villa Soranzo. Una storia dimenticata.
Itinerario Il Trionfo della decorazione in Villa.

Iscriviti alla Newsletter Marcadoc



Shop.ViticoltoriPonte.it – Cooming Soon...

POINTE
UOMINI E VIGNE DAL 1948
WWW.VITICOLTORIPONTE.IT
COMING SOON...
I NOSTRI MIGLIORI VINI DIRETTAMENTE A CASA TUA!
SHOP.VITICOLTORIPONTE.IT

Fiori d'Inverno – fino al 29 marzo 2015



Andar per mostre del Radicchio IGP nelle terre di Padova, Treviso e Venezia: 12 grandi eventi, da conoscere, vivere e degustare.
Dal 7 novembre 2014 al 29 marzo 2015

Conto Marca Like di Banca della Marca



Scarica GRATIS la App Marcadoc!



Visita il sito www.appmarcadoc.it per maggiori info



www.appmarcadoc.it

Meteo Treviso

©2015 IlMeteo.it - Il Meteo per il tuo sito web!

Meteo Treviso

Lunedì 12/01/2015
Nebbia
Temperatura minima: -2°C
Temperatura massima: 8°C
Probabilità di precipitazioni: 10%
Vento debole da SSE

Martedì 13	Mercoledì 14	Giovedì 15
Nebbia al mattino Minima: 0°C Massima: 8°C Precipitazioni: 20% Vento debole da NE	Coperto Minima: 5°C Massima: 9°C Precipitazioni: 43% Vento assente	Coperto Minima: 6°C Massima: 8°C Precipitazioni: 46% Vento debole da NE

Siti Consigliati



Tag

Agriturismo le Noci Asolo

associazione Artisti Trevigiani Azienda Agricola Le

Manzana B&B Delle Rose a Conegliano bhr treviso

hotel birra thesianer ca' del poggio Cantine

aperte Cantine Aperte 2015 Cantine Paladin

carpene malvolti

Castelfranco Veneto Cison

di Valmarino Conegliano consorzio vini

venezia eventi coneigliano eventi treviso

fiume sile Hausbrandt hotel Treviso

Latteria Perenzin Montebelluna monte grappa

museo casa giorgione Oderzo Osteria alla

Pasina Possagno prodotto tipico treviso

Prosecco Prosecco DOCG Provincia

di Treviso revine lago Ristorante ai Sette Nani

ristorante il conceto ristorante treviso ristoranti

ristorante sarmede Tarzo Theresianer

Treviso Valdobbiadene venezia vini

paladin Vittorio Veneto