

q.b.
quanto basta

cibo, vino e... quanto basta
per essere felici!



Ravioli di patate ripieni di mele e grappa

Una gustosa ricetta che ci regala la chef Barbara Martina. Ingredienti: Per la pasta di patate 200 g di patate, 80 g di fecola, 50 g di farina 00, sale qb....

- QB
- EVENTI
- TERRITORIO
- NONSOLOVINO
- CHEF&RISTORANTI**
- RICETTE
- LUOGHI
- LIFESTYLE
- QBJUNIOR

Affumicatori in San Daniele

SOLO PER LE **PERSONE** registrate
al **SITO** registrati ora!
LOGIN GRATUITO

CASSA di RISPARMIO
del FRIULI VENEZIA GIULIA

**Vino
e Seduzione**

Li racconto così...

GEN 13 Guida Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria

Scritto da Fabiana Romanutti - Postato in Chef & Ristoranti. Pubblicato Martedì, 13 Gennaio 2015 09:02

Abbonati subito a qb!



Scegli e controlla se ci sono sconti:
12 mesi ordinario €25,00 EUR

Paga adesso



News

Per commentare gli articoli basta registrarsi al sito, gratuitamente! Fateci sapere come la pensate, segnalateci eventi e tutte quelle notizie che possono contribuire a rendere qbquantobasta sempre più completo!

COME abbonarsi e DOVE acquistare qbquantobasta

Scarica gli speciali

- Registri GRATUITAMENTE al sito e scaricali gratis
- Carnia Food Design 2014
- eBook PDF di BIMOBIS 2014 - mobilità sostenibile Italia Slovenia
- Schioppettino di Prepotto
- Unico per Natura 2014

Selling my Life
abbigliamento e accessori di seconda mano



MCM Emballages

Unione Cuochi FVG Friuli Venezia Giulia

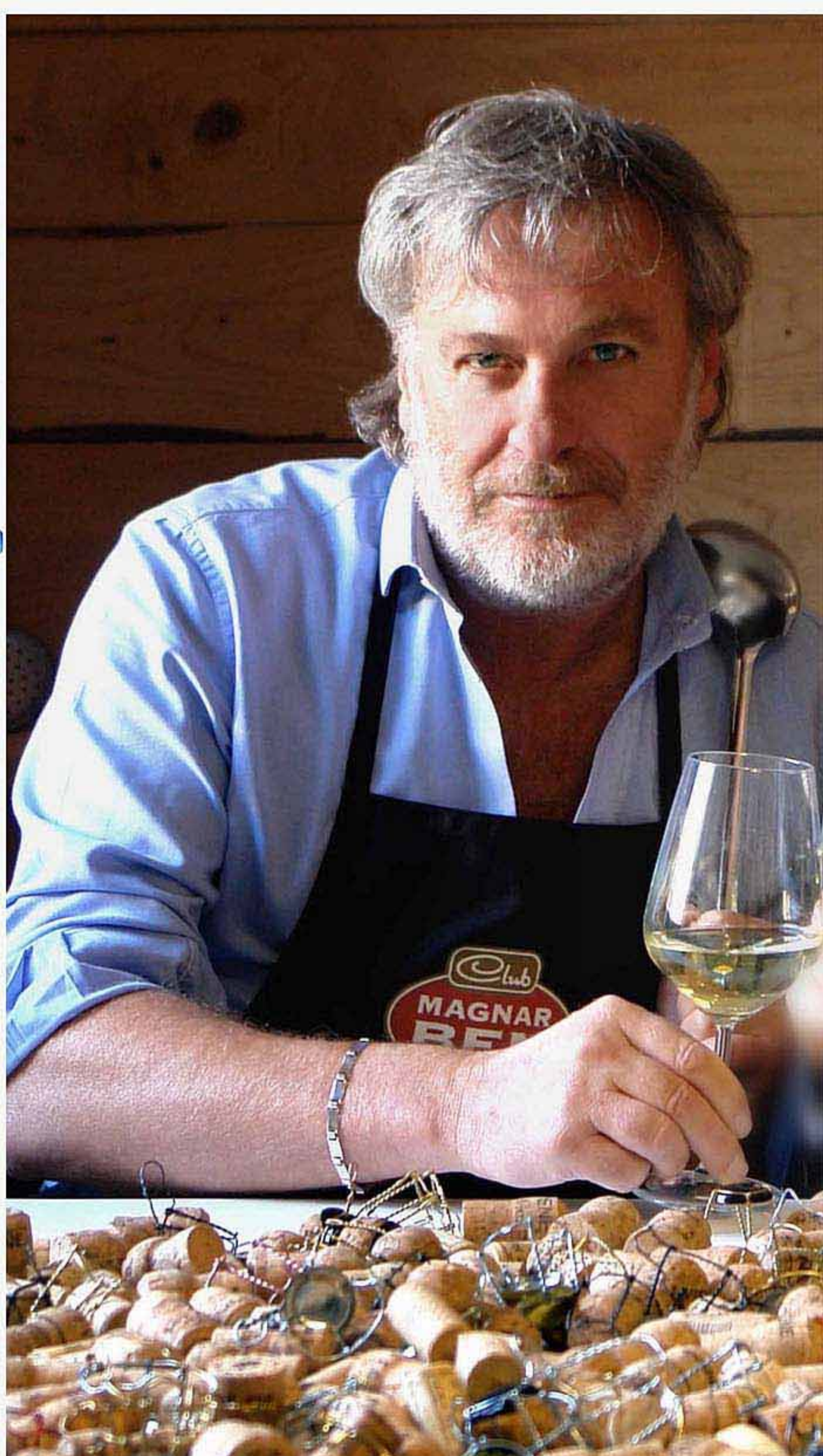
**Vini
Bilohi
d'Italia**

Notizie, consigli, idee per vivere il tempo libero a misura di famiglia in Friuli Venezia Giulia

PIAZZA MATTEOTTI 12
PASIAN DI PRATO (UD)
T./F. +39 0432 690786
SECRETARIA@GMAIL.COM
WWW.CASTLELAW.IT

Refresco

... il gusto unico di un territorio ...



Maurizio Potocnik, ideatore e direttore della Guida Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria

Solo i ristoranti che sanno ristorare. all'insegna di questo claim è uscita l'edizione 2015 della Guida Magnar Ben- 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. La nuova edizione, diretta dal fondatore enogastronomo Maurizio Potocnik, in collaborazione con i giornalisti Francesco Lazzarini, Morello Pecchioli, Furio Baldassi con la collaborazione di Wladimiro Gobbo per la selezione dei vini, propone 746 pagine a colori con 430 ristoranti selezionati e pubblicati con fotografie a colori, valutazioni della cucina e della carta vini tra ristorazione classica, contornata, trattorie, osterie ed enoteche con cucina, konobe, taverne, gasthaus, wirtshaus. 200 le selezioni dei migliori vini della macroregione con una scheda degustativa ampia e originale accompagnati da un interessante "educational" che spiega terminologie di vinificazione e aiuta a capire le denominazioni nelle etichette.

Solo i ristoranti che sanno "ristorare" nel vero senso della parola, una parola che ha radici antiche e che va rivalutata, 430 recensioni che non sono solamente tecniche. dice Maurizio Potocnik, «quello che vogliamo comunicare ai nostri lettori sono emozioni storie, poiché dietro ogni piatto c'è una persona, più persone, magari tutta una famiglia, dietro ogni piatto ci sono scelte, ricerche, prodotti, agricoltura, viticoltura...una straordinaria filiera che confluisce in un pranzo, una cena e spesso non ce ne rendiamo conto o peggio ancora diamo tutto per scontato».

E' giusto "sognare a tavola", non "sognare una tavola", è giusto e bello vivere un momento, un'emozione, un ricordo da portare nel tempo con noi. E così quando scriviamo di un ristorante, scriviamo esclusivamente se ci è piaciuto e ci ha convinto non solo per la proposta enogastronomica, ma per un'insieme a 360° che comprende anche la capacità di comunicare e l'ospitalità verso il commensale, sottolinea Potocnik.

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 in via d'estinzione, ma ci sono anche le nuove tendenze come le gastronomie che si stanno trasformando da semplici venditrici 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.

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 dal 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". 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.

Tag: Guida Magnar Ben - Best Of Alpe Adria - Maurizio Potocnik