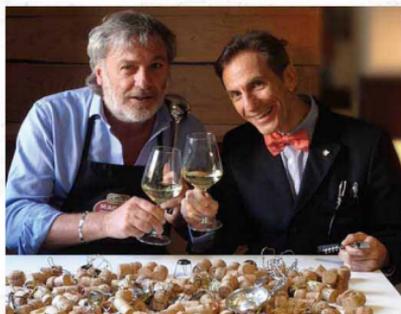


ESCE LA GUIDA 2015 DELL'ALPE ADRIA

Magnar Ben, l'arte del ristorare

La distesa di tappi in sughero, nella foto degli autori, fa supporre che di bottiglie se ne siano stappate tante, degustando i vini da inserire nella "Guida Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria", fresca di uscita per orientare i viaggiatori del gusto nella ricerca

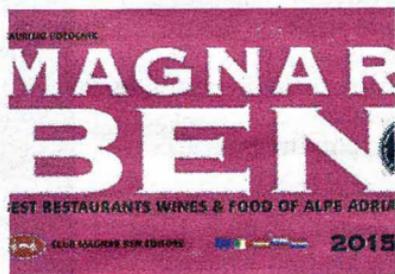


della migliore ristorazione (ed anche delle migliori produzioni vinicole) girando tra l'alto Adriatico e l'Austria, il Veneto e la Lombardia, il Trentino Alto Adige e il Friuli Venezia Giulia, la Croazia istriana e la Slovenia. La presa diretta sul campo di quanto c'è di buono - e sincero - nei menu e nei bicchieri, Maurizio Potocnik e Wladimiro Gobbo (*a sinistra*) l'hanno praticata per un anno prima di dare alle stampe l'edizione n. 19 della Guida, che nasce totalmente in provincia di Treviso

(il quartiere generale dell'editore enogastronomo Potocnik è a Conegliano) per essere diffusa in tutta Italia. La squadra è stata rinforzata quest'anno dall'arrivo del sommelier AIS Wladimiro Gobbo e dai giornalisti Francesco Lazzarini, Morello Pecchioli e Furio Baldassi per selezionare «solo ristoranti che sanno ristorare nel vero senso della parola. Una parola che ha radici antiche e che va rivalutata» avverte l'editore. Sono 430 le recensioni di ristoranti dell'Alpe Adria annata 2015, e tra questi oltre cento sono i nuovi inserimenti. Non solo descritti con schede tecniche (valutazione della cucina in piatti e della carta vini in bicchieri), ma anche con un "Bignami" di emozioni e sapori per offrire al lettore la storia - e il territorio - che c'è dietro ad ogni piatto. Una guida attenta al che ristoranti, osterie, trattorie e locande siano pure luoghi dell'anima, non solo della gola. Duecento etichette, invece, sono menzionate nella sezione dei vini curata dal sommelier Gobbo, con ampia scheda degustativa, a cui si aggiunge un'utile mini-guida alle terminologie della vinificazione per aiutare, nella comprensione del mondo del vino, anche i bevitori meno provetti. La Guida Magnar Ben nel promuovere le eccellenze della ristorazione assegna, per il terzo anno, i 29 Awards Best of Alpe Adria a cucine e vini che si sono

distinti per alta qualità nel corso del 2014. In provincia di Treviso da segnalare la "miglior mise en place-ambiente" al ristorante Terrazze (Villorba), mentre a Giancarlo Moretti Polegato (Villa Sandi) va uno dei due premi alla carriera (l'altro è per Gualtiero Marchesi). Lo chef Armando Zanotto è stato insignito del premio letterario grazie al suo libro "Erbe & Sapori in cucina". I premi saranno consegnati a Castelbrando di Cison il 1° maggio,

mentre la guida sarà presentata al Conè di Conegliano il 12 febbraio, nel corso di un evento a cui partecipano cento allievi degli istituti alberghieri dell'Alpe Adria. (c.s.)



Guida Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria, 746 pag. a colori

■ Acquisto in libreria a 23,00 euro o nel sito www.magnarben.it