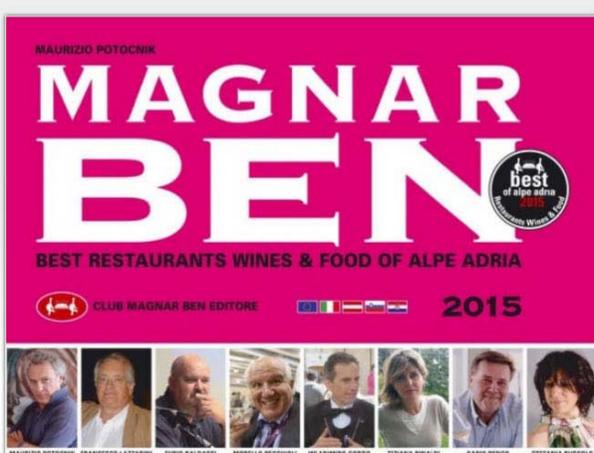


Eventi > Libri

XIX Edizione Guida Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria

Centinaia di recensioni per mangiare bene e bere meglio

- > NON SOLO RECENSIONI TECNICHE
- > L'IMPORTANZA DEI NUOVI LUOGHI DELLA GASTRONOMIA
- > AMPIO CAPITOLO PER I VINI
- > BEST OF ALPE ADRIA AWARDS – BEST RESTAURANTS & WINES 2015 – V EDIZIONE



Non solo recensioni tecniche



Pronta anche per quest'anno la nuova edizione della Guida Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria, diretta dal fondatore enogastronomo Maurizio Potocnik, in collaborazione con i giornalisti Francesco Lazzarini, Morello Pecchioli, Furio Baldassi e l'apporto di Wladimiro Gobbo per la selezione dei vini, che propone 746 pagine a colori con 430 ristoranti selezionati e pubblicati con fotografie a colori, di cui più di 100 al loro esordio nella guida, valutazioni della cucina e della carta vini tra ristorazione classica, contemporanea, trattorie, osterie ed enoteche con cucina, konobe, taverne, gasthaus,

wirtshaus. Sono invece 200 le selezioni dei migliori vini della macroregione dell'Alpe Adria con una scheda degustativa ampia e originale accompagnati da un interessante lavoro divulgativo che spiega terminologie di vinificazione e aiuta a capire le denominazioni nelle etichette. 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". "È 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 se ci ha convinto non solo per la proposta enogastronomica, ma per un insieme a tutto tondo che comprende anche la capacità di comunicare e l'ospitalità verso il commensale".

L'importanza dei nuovi luoghi della gastronomia



Va ricordato che come per le passate edizioni anche 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 e che ormai fanno parte di una categoria 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 potersi anche accomodare a tavola e mangiare. Accanto a queste sorprendenti novità 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. I nostri complimenti vanno anche al Consorzio Friuli Via dei sapori che con i suoi 20 ristoranti quest'anno ha sensibilizzato la clientela con l'annuncio "Salviamo il pane" un'iniziativa diretta alla salvaguardia del pane fresco artigianale a lievitazione naturale.

Ampio capitolo per i vini



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".

Una buona cucina senza un buon vino è zoppa, le due cose devono crescere a pari passo ed il ristoratore 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 diversità ambientali, sfumature microclimatiche, composizioni dei terreni, altitudini, esposizioni, filosofie di gestione in vigna e in cantina, tradizioni, culture. Bollicine, effervescenze naturali, rosè, 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. La nuova edizione verrà presentata ufficialmente presso il Centro Commerciale Conè di Conegliano (TV) alla fine del mese di gennaio 2015. 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 CLASSICO 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 Blancis – 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 – Moreno 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

Montsclapade – Alessio Dorigo (UD)
MIGLIOR VINO EMERGENTE BEST OF ALPE ADRIA WINES 2015

Buvoli Pas Dosè Cinque – Opirificio 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)

Ringraziamo La Montecchia della famiglia Ajlamo per le foto dei piatti.

29 Dicembre 2014
Vinoecibo

Stampa



Verde a NordEst
un programma di agricoltura, turismo, ambiente

LUCAS PIZZA

#PROSECCOARDENGHI

TAVERN
RISTORANTE DI PESCE
PIANO BAR • SALA DEL SIGARO
INFO 335.71 5450
PESE@TAVERN.IT WWW.TAVERN.IT

MyExpo 2015, la tua vetrina sul mondo di Expo 2015
Lo strumento per fare di Expo Milano 2015 la tua occasione di incontro

La Fuita - Valdobbiadene DOCG
Vini sorprendenti, capaci di convincere ed emozionare al primo assaggio

Cantina Endrizzi: tradizione ed esperienza
Produttori di vini pregiati d'eccellenza: dal 1885 uomini che credono nel lavoro e nel terroir.

Raboso Zerbala, l'autoctono di Walter Nardin
Ricerca e tradizione per il raboso autoctono dal sapore robusto e austero.

Iscriviti alla mailing list

Gli articoli degli ultimi 7 giorni

- San Valentino in Friuli**
Mete e viaggi - Italia
- L'amaro inizio d'anno dei baristi**
Commenti - Attualità
- Al ristorante pizzeria Minerva per una serata test**
Eventi - Degustazioni
- Weekend in cantina**
Eventi - Degustazioni
- In Alta Badia si scaldano i motori**
Hotel - Trentino-Alto Adige
- Fra bacari e cicchetti con Mazzolada**
Eventi - Promozioni
- Il Mipaaf accoglie le richieste dei vignaioli indipendenti FIVI**
Commenti - Attualità