

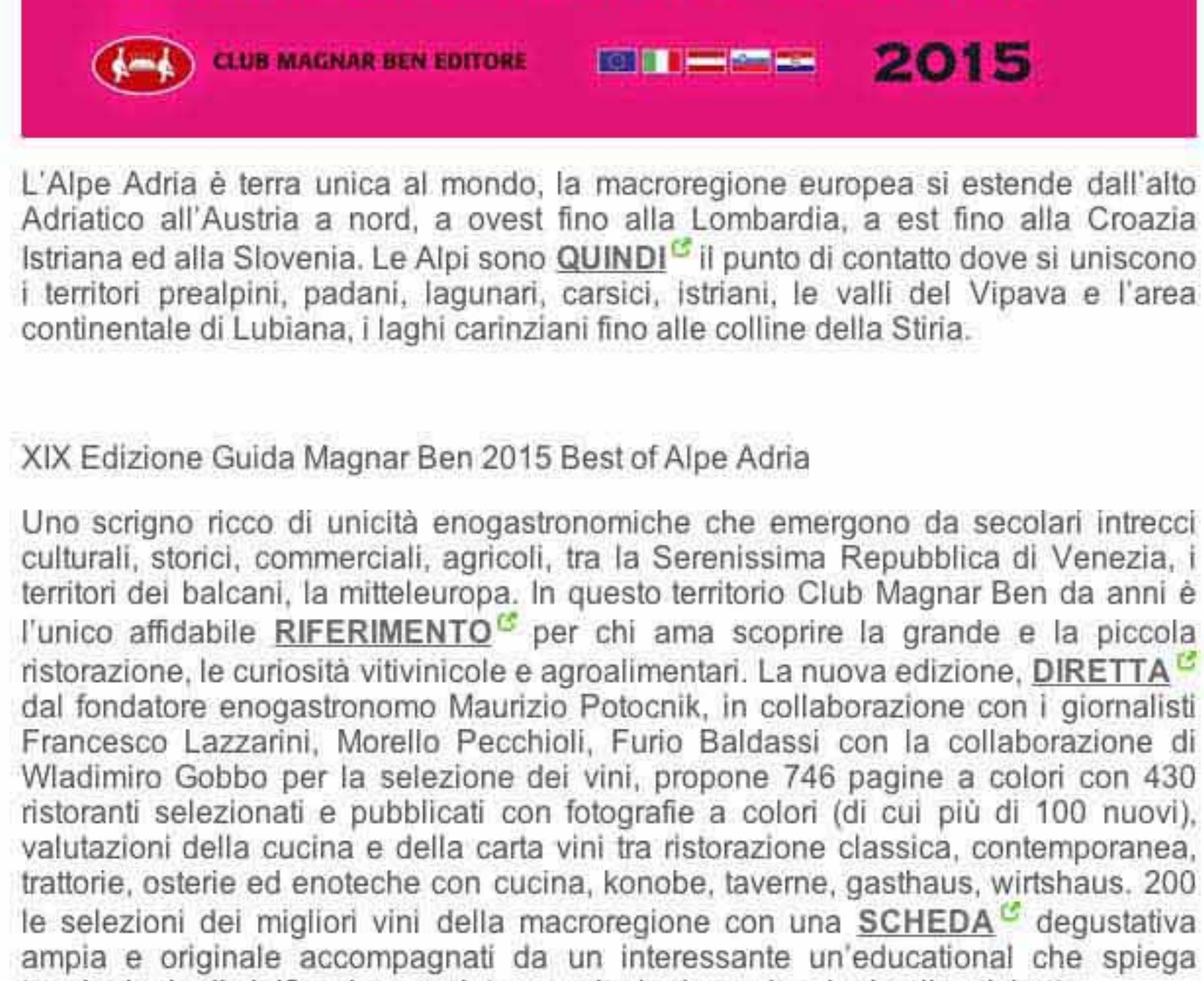


HOME NEWS GUIDA * MAGNAR BEN 2015 BEST OF ALPE ADRIA *

11 GEN **GUIDA * MAGNAR BEN 2015 BEST OF ALPE ADRIA ***

Solo i ristoranti che sanno ristorare.

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.

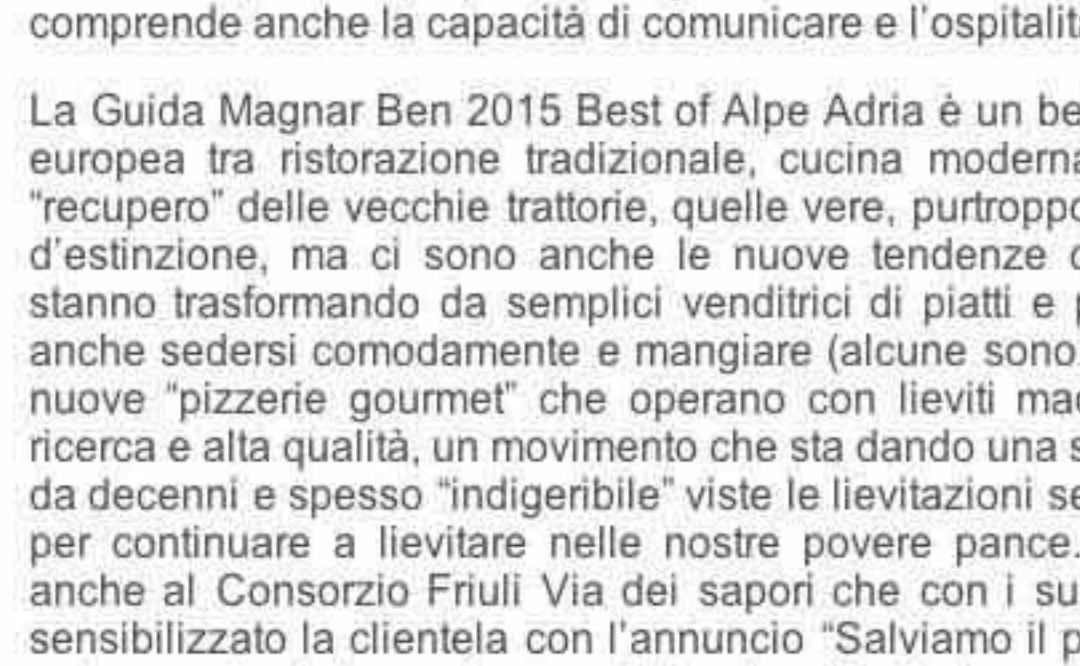


L'Alpe Adria è terra unica al mondo, la macroregione europea si estende dall'alto Adriatico all'Austria a nord, a ovest fino alla Lombardia, a est fino alla Croazia Istriana ed alla Slovenia. Le Alpi sono **QUINDI** il punto di contatto dove si uniscono i territori prealpini, padani, lagunari, carsici, istriani, le valli del Vipava e l'area continentale di Lubiana, i laghi carinziani fino alle colline della Stiria.

XIX Edizione Guida Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria

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, 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 (di cui più di 100 nuovi), valutazioni della cucina e della carta vini tra ristorazione classica, contemporanea, 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 ed 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 poichè 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 i commensali».

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 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 alla 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 povere 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.

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 "360°", perchè 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, 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'Albareta ritorna in via Bonvesin de la Riva a Milano, mitico indirizzo del suo primo ristorante, non per ricendere i fornelli ma per dar vita ad un nuovo centro di specializzazione per "cuochi compositori". A Eramino 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 nella "vallate pordenonesi" a Meduno (PN) dove il ristorante dedicato al maître di sala nella già da qualche anno, illuminando questo territorio pedemontano così diverso e così lontano dai clamori delle città con la regia Regis 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 ambire. Il suo primo miglior ristorante d'albergo è ancora in Veneto e va al Ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo (PD), condotto in cucina dal giovane Piergiorgio Svirero 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 propulsione amorevole per il territorio che sfocia in una tavolozza ricca di spunti enogastronomici davvero convincente. Sorpresa per due i riconoscimenti che vanno in terra friulana allo stesso ristorante, il Fogolar dell'Hotel Là 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 Fabricio 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 premio promotivo a livello internazionale del radichchio 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".

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 intimidire; il miglior spumante metodo classico al Giulio 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 verticalità della tipologia territoriali con evoluzione, profondità e stile; la miglior effervescenza sui lieviti al H Bianco non filtrato di Castello di Lissida (PD), per l'esempio di perfetta convivenza tra fragranza 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 Blancis 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 Turnhof - Tiefenbrunner (BZ), per lo stile non muscoloso, snello e dissetante in un contesto tipicamente 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 pianale 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 Montsclapade di Alessio Dorigo (UD), per la perfezione stilistica, capace di esaltare l'uvaggio internazionale quanto l'atipico terroir. Tra gli altri awards, il miglior vino emergente va ai Buvoli Pas Dosé Cinque di Opificio del Pinot Nero (VI), per il coraggio e la passione che si esprimono in un vino e la filosofia unica nel suo genere; il miglior vino biologico quest'anno va in Slovenia 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.

La XIX edizione della Guida sarà presentata ufficialmente giovedì 12 febbraio al Centro commerciale Coné (già da diversi anni partner ufficiale) con un evento spettacolare che riunirà per l'occasione 100 allievi degli istituti Alberghieri provenienti da Slovenia, Istria, Friuli e Veneto presentati dallo chef internazionale Tomaz Kavcic.

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

Ài 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 WINES 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 e Ferrari Lunelli (TN)

MIGLIOR SPUMANTE METODO ITALIANO BEST OF ALPE ADRIA WINES 2015

Grave di Stecca - Cuvée - 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 Turnhof - 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

Montsclapade - 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)

WineTaste Magazine

NEWS LETTER

Iscriviti alla newsletter e tieni aggiornato

Email

WINETASTE PARTNER



STOCKOUTLET

I MIGLIORI STOCK IN CIRCOLAZIONE

Tweet

roberto gatti @winetaste01
Anteprima Bardolino 2014
winetaste.it/anteprima-bard... via @winetaste01
Espandi

roberto gatti @winetaste01
Stats for the day have arrived. 2 new followers and NO unfollowers via justunfollow.com/?r=td.

roberto gatti
Twtitta a @winetaste01

Trovaci su Facebook



winetaste piace a 1.218 persone.



Plugin sociale di Facebook