

Search ...

ARTICOLI RECENTI

[MAGNAR BEN 2015 FA IL BIS: AL CONE' E AL TRE PANOCE \(DEGUSTAZIONI E CENA, PER TUTTI\)](#)

[1955-2015: I 60 ANNI BEN](#)

[PORTATI DEL CASEIFICIO](#)

[TOMASONI](#)

[BUYER INTERNAZIONALI](#)

[SPAVENTATI DAI PREZZI](#)

[DELL'OLIO D'OLIVA](#)

[LATTE BIO VS CONVENZIONALE,](#)

[UGUALE VALORE NUTRITIVO MA](#)

[IL BIO VALE DI PIÙ](#)

[LA TRADIZIONE VENEZIANA DI](#)

[ANGIOLIN AL FOOD FACTOR DI](#)

[RIMINI](#)

ARCHIVI

[febbraio 2015](#)

[gennaio 2015](#)

[dicembre 2014](#)

[novembre 2014](#)

[ottobre 2014](#)

[settembre 2014](#)

[agosto 2014](#)

[luglio 2014](#)

[giugno 2014](#)

[maggio 2014](#)

[aprile 2014](#)

[marzo 2014](#)

[febbraio 2014](#)

[gennaio 2014](#)

[dicembre 2013](#)

[novembre 2013](#)

[ottobre 2013](#)

[settembre 2013](#)

[agosto 2013](#)

[luglio 2013](#)

[giugno 2013](#)

[maggio 2013](#)

[aprile 2013](#)

[marzo 2013](#)

[febbraio 2013](#)

CATEGORIE

[Agriturismi](#)

[Appuntamenti](#)

[Bar](#)

[Cantine](#)

[Cultura](#)

[Degustazioni](#)

[ENOTECHE](#)

[Eventi](#)

[GALDINO DICE](#)

[IL VINO](#)

[Itinerari](#)

[Libri-Guide](#)

[Link](#)

[Polemiche](#)

[Produttori](#)

[Ristoranti](#)

[Slow Food](#)

[Storie/Personaggi](#)

[Uncategorized](#)

META

[Registrati](#)

[Accedi](#)

[Voce RSS](#)

[RSS dei commenti](#)

[Crea un sito o un blog](#)

[gratuitamente presso](#)

[WordPress.com.](#)

MAGNAR BEN 2015 FA IL BIS: AL CONE' E AL TRE PANOCE (DEGUSTAZIONI E CENA, PER TUTTI)

Posted on febbraio 10, 2015



Un doppio appuntamento per promuovere la XIX edizione della Guida Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria che raccoglie il meglio della macroregione in fatto di cucine, vini e prodotti. Alle 18.30 di giovedì 12 febbraio presso la hall del Centro Commerciale Conè a Conegliano (TV) sarà di scena il primo appuntamento con chef, produttori, partners e pubblico con la presentazione dei 29 Awards internazionali assegnati alle migliori cucine e vini dell'edizione 2015 e racconterà alcune fasi salienti di un intenso anno di lavoro dell'Associazione Culturale Club Magnar Ben tra Nord Italia, Austria, Slovenia e Croazia. Le manifestazioni Best of Alpe Adria ideate dall'Associazione Culturale Club Magnar Ben per promuovere la cultura enogastronomica della macroregione europea, hanno ricevuto da pochi giorni l'autorevole Patrocinio del "Padiglione Italia" di Expo 2015, a conferma di un'importante e costante impegno di valorizzazione dei comparti enogastronomici, agroalimentari, pienamente in linea con la filosofia di Expo 2015, quella di "Nutrire il Pianeta". **Maurizio Potocnik**, fondatore della Guida e dell'Associazione culturale, assieme al team giornalistico di ricerca composto dai giornalisti **Francesco Lazzarini**, **Furio Baldassi** e **Morello Pecchioli**, per la selezione dei ristoranti e da **Wladimiro Gobbo** (Delegato Ais della Provincia di Treviso) responsabile della selezione vini, racconteranno al pubblico aneddoti e curiosità inerenti al mondo dell'enogastronomia di questa macroregione europea davvero unica al mondo per qualità, biodiversità, cultura e secolare storia di intrecci socioculturali e commerciali. Si branderà così con degustazioni e wine tasting a questa ultima "fatica letteraria" all'insegna dell'annuncio "solo i ristoranti che sanno ristorare" con ospite per la Slovenia, uno degli chef più riconosciuti a livello europeo, **Tomaz Kavcic** con i suoi profumi della terra del Vipava, territorio che si estende a est di Nova Gorica. Lo chef Tomaz Kavcic sarà accompagnato da alcuni produttori tra cui **Primoz Lavrencic** della **Tenuta Burja** vincitore dell'Award Miglior vino biologico dell'Alpe Adria 2015 con il vino Burja Bela. Per l'Istria croata saranno presenti **Moreno Degrassi** (vincitore dell'Award Miglior uvaggio bianco dell'Alpe Adria 2015), alcune selezioni di oli istriani come quello di **Aleksandra Vekic** di **Olio Mate**, uno degli oli più amati dagli chef. Ci sarà anche la possibilità di conoscere alcuni prodotti di nicchia d'altissima qualità come le ricotte fresche al tartufo del casaro della Carnia **Sante Rugo**, i salumi tipici del **Salumificio Follinese di Silvano Paier**, le **Gubane di Dorbolò** di San Pietro al Natisono. Più di 50 i vini in degustazione selezionati tra i 200 vini "Best of Alpe Adria 2015". Prevista inoltre la partecipazione degli alunni dell'Istituto Alberghiero Beltrame di Vittorio Veneto e, per rimanere in tema di Alpe Adria, è prevista la partecipazione di Miss Alpe Adria Italia **Jessica Dal Bo'**, la diciottenne padovana finalista per l'Italia a Miss Alpe Adria finale di Budapest 2015. La serata continuerà alle 20.30 nello storico ristorante **Tre Panoce** di Conegliano condotto, da Tino Vettorello, per una straordinaria serata gourmet a 4 mani dedicata all'Alpe Adria tra d'Istria, Slovenia e Venezia che vedrà coinvolti **Fabricio Veznaver** chef patron della Taverna Pergola di Salvore-Istria (Miglior ristorante emergente 2015), la cucina di **Nado Badurina** del ristorante Badi di Umago (Miglior piatto dell'Alpe Adria 2014), **Tino Vettorello** del ristorante Tre Panoce (new entry nell'edizione Guida magnar Ben 2015) e **Tomaz Kavcic** del ristorante Pri Lojzetu-Villa Zemono (Miglior ristorante di cucina creativa dell'Alpe Adria 2013). Alla cena/evento saranno abbinati gli straordinari oli di Mate, i vini di Moreno Degrassi e dell'azienda Burja.



Alpe Adria nel piatto.
Ristorante Tre Panoce - Conegliano
giovedì 12 febbraio 2015 - ore 20.30

Il mare tra Venezia, Istria e Slovenia.
Quattro grandi cucine per una grande serata gourmet dedicata al pesce dell'Alto Adriatico. Presenta l'evento Maurizio Potocnik.

Il menù

Classica di Cecchetti alla "veneziana" (Tre Panoce, Badi, Taverna Pergola).
Olio Mate "Trasparenze e Timbro Istriano", pane caldo fatto in casa con lievito madre (degustazione con Aleksandra Vekic).
Zuppetta alla veneziana (Tre Panoce).
Tagliolino fatto in casa con capesante e ganache di foie gras (Taverna Pergola).
Filetto di branzino in grolta di pane ed erbe fini (Restaurant Badi).
I profumi del Vipava e il gin tonic al cucchiaino (Pri Lojzetu - Villa Zemono).
Vino: Zardetto (Italia) Prosecco Drog Biologico Veneti Rive di Giliaco, Moreno Degrassi (Istria/Croazia), Malvazija Istarska 2013 e Cuvée Blanc Terre Bianche 2013, Tenuta Burja (Slovenia), Burja Bela - Biologico.



Pri Lojzetu - Villa Zemono Restaurant Badi Taverna Pergola Tre Panoce Olio Mate Vini Degrassi Tenuta Burja

Evento organizzato da:
ASSOCIAZIONE CULTURALE CLUB MAGNAR BEN

Info e prenotazioni:
RISTORANTE TRE PANOCE
via Vecchia Trevigiana, 50 - Conegliano TV
Tel: 0438 800711 - trepanoce@trepanoce.it
www.trepanoce.it

ASSOCIAZIONE CULTURALE CLUB MAGNAR BEN
Tel: 0438 21574 - info@magnarben.it
www.magnarben.it
50 euro vini inclusi R.S.V.P.

Pri Lojzetu, Villa Zemono (Zemona - Slovenia)
www.zemono.si

Restaurant Badi (Umago - Istria/Croazia)
www.restaurant-badi.com

Ristorante Taverna Pergola (Zambrotta - Istria/Croazia)
icio72live.com

Olio Mate di Agrolina (Zambrotta - Istria/Croazia)
www.mateoliveoil.com

Degrassi (Selpino - Istria/Croazia)
www.degrassi.it

Tenuta Burja (Podstrana, Vipava - Slovenia)
www.burjaestate.com

