

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 brinderà 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 Natissone. 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](mailto:trepanoce@trepanoce.it)  
[www.trepanoce.it](http://www.trepanoce.it)  
**ASSOCIAZIONE CULTURALE CLUB MAGNAR BEN**  
Tel: 0438 21574 - [info@magnarben.it](mailto:info@magnarben.it)  
[www.magnarben.it](http://www.magnarben.it)  
50 euro vini inclusi R.S.V.P.

**Pri Lojzetu, Villa Zemono** (Zemona - Slovenia)  
[www.zemono.si](http://www.zemono.si)  
**Restaurant Badi** (Umago - Istria/Croazia)  
[www.restaurant-badi.com](http://www.restaurant-badi.com)  
**Ristorante Taverna Pergola** (Zambrotta - Istria/Croazia)  
[icio72live.com](http://icio72live.com)  
**Olio Mate di Agrolina** (Zambrotta - Istria/Croazia)  
[www.mateoliveoil.com](http://www.mateoliveoil.com)  
**Degrassi** (Selpino - Istria/Croazia)  
[www.degrassi.it](http://www.degrassi.it)  
**Tenuta Burja** (Podstrana, Vipava - Slovenia)  
[www.burjaestate.com](http://www.burjaestate.com)

