



METEO

cerca nel sito



NATIONALE VENEZIA-MESTRE TREVISO PADOVA BELLUNO ROVIGO VICENZA-BASSANO VERONA PORDENONE UDINE TRIESTE NORD EST

## I magnifici 430 di "Magnar ben"

La nuova edizione promuove anche 200 vini

Ristoranti che sanno ristorare. Questa la 19. edizione della "Guida Magnar Ben 2015" Best of Alpe Adria dedicata a chi ama scoprire le migliori cucine, i vini e i prodotti del territorio dal Veneto al Friuli Venezia Giulia, dalla Slovenia e Croazia Istria fino all'Austria senza dimenticare parte della Lombardia. Sono 430 ristoranti, 200 i vini e 29 gli Awards Best of Alpe Adria assegnati alle migliori cucine e vini. La nuova edizione, diretta dal fondatore enogastronomo **Maurizio Potocnik** (nella foto con **Giampietro Comolli**), in collaborazione con i giornalisti Francesco Lazzarini, Morello Pecchioli, Furio Baldassi e la collaborazione di Wladimiro Gobbo (presidente dei sommelier Ais di Treviso) per la selezione dei vini, propone in 746 pagine a colori 430 ristoranti (di cui più di 100 nuovi) e pubblicati con fotografie, 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 vini della macroregione con una scheda degustativa ampia e originale accompagnati da un interessante un'educational che spiega terminologie di vinificazione e aiuta a capire le denominazioni nelle etichette. «Solo ristoranti che sanno ristorare nel vero senso della parola che ha radici antiche e che va rivalutata. 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» afferma l'autore Maurizio Potocnik. Inoltre la guida vuole recuperare le vecchie trattorie, quelle vere, ormai 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 alta qualità, un movimento che sta dando una svolta al «mondo-pizza» fermo da decenni. La guida è acquistabile in libreria a 23 euro oppure direttamente nel book-shop del sito [www.magnarben.it](http://www.magnarben.it) e verrà presentata a fine mese al Conè di Conegliano.

### CONDIVIDI LA NOTIZIA



Consiglia Tweet +1

### SEGUICI SU FACEBOOK



### SEGUICI SU TWITTER

Segui @gazzettino

SEGUI IL GAZZETTINO



### SEGUICI SU FACEBOOK



Il Gazzettino (sito ufficiale) piace a 170.024 persone.



Plug-in sociale di Facebook

### CALEIDOSCOPIO



PORDENONE

Ressa sul bus degli studenti, mamma detective per la figlia



MIRANO

Alberto, il ricercatore generoso: offre corsi di computer gratuiti agli anziani

AUTO



Fiat assume 1.500 operai a Melfi e richiama tutti dalla Cis: Renegade e 500X un successo

mercoledì 7 gennaio 2015, 05:01

Consiglia

Tweet

+1