

CONEGLIANO

Alpe Adria nel piatto ascoltando "Magnar ben"

CONEGLIANO - (m.mir.) "L'Alpe Adria nel piatto, il mare tra Venezia, Istria e Slovenia" il tema della cena dedicata al pesce dell'Alto Adriatico, al Tre Panoce di Conegliano. Il ristorante gestito da Tino Vettorello ha ospitato la cena della presentazione della guida "Magnar Ben" dove il curatore Maurizio Potocnik col suo staff ha riunito, in 745 pagine, 430 ristoranti e trattorie di Veneto, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Trentino, Slovenia, Croazia e

Carinzia e una selezione di 200 vini curata da Wladimiro Gobbo, delegato sommelier Als Treviso. I ristoranti e trattorie della Marca recensiti e presentati sono 40, mentre i vini sono 37 (fra bollicine, bianchi, rossi e passiti) di altrettante aziende. La cena ha riunito ai fornelli, oltre al Tre Panoce, gli chef ospiti dei ristoranti Villa Zemonio (Vipera, Slovenia), Badi (Umago, Istria), Taverna Pergola (Salvore, Istra) e l'olio istriano Mate.