

**di Furio Baldassi**

► TRIESTE

Privilegia, dichiaratamente, «solo i ristoranti che sanno ristorare». Quelli ruspanti, del territorio, che non se la tirano troppo con le cucine molecolari o le stregonerie gastronomiche che possano allontanare il cibo dalla sua tradizionale (e apprezzata) basicità. La nuova edizione della Guida «Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria» dichiara da bel principio di essere dedicata a chi «ama scoprire le migliori cucine, i vini e i prodotti di qualità di un territorio unico al mondo».

Un lavoro impegnativo, se si calcola che contempla 430 ristoranti, 200 grandi vini e 29 Awards Best of Alpe Adria alle migliori cucine e vini, con una forbice geografica che va dall'alto Adriatico all'Austria a nord, a ovest fino alla Lombardia, a est fino alla Croazia istriana ed alla Slovenia.

La pubblicazione, diretta dal fondatore enogastronomo Maurizio Potocnik, in collaborazione con vari giornalisti, 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, ko-nobe, taverne, gasthaus, wirtshaus. Duecento le selezioni dei migliori vini della macroregione con una scheda degustativa ampia e originale.

Tra i Restaurants Awards 2015, assieme a mostri sacri come Gualtiero Marchesi e Ermio Alajmo si insedia, per il premio miglior cucina di terra «La Stella» di Meduno (PN). E, in generale, il Friuli Venezia Giulia ci rimedia una discreta figura.

Sei ristoranti al top, sei «totem» che ormai non hanno bisogno di presentazioni. Sono loro a cogliere i cinque piatti nella votazione. Si tratta degli «Amici» di Godia, «Ai Cacciatori» di Cavasso nuovo, «Nando» a Mortegliano, «Al Campiello» di San Giovanni al Natisone, la «Subida» del Collio e il triestinissimo «Al Bagatto». Affiancati, nell'area slovena, da altri chef notissimi come quelli di «Hisa Franko» di Caporetto e «Pri Lojzetu» di Zemono, nell'area del Vipacco.

Ma, a conferma di un livello ristorativo più alto di quello che si pensi, è elevato anche il numero dei locali che si piazzano a una spanna dall'eccellenza assoluta. Nell'area goriziana e della Bassa totalizzano dunque i 4,5 piatti il «Giardinetto» di Cormons, l'«Androna» di Grado, «Devetak» di San Michele del Carso, «Altran» di Ruda. Nell'udinese riemerge «Là di

**GUIDA MAGNAR BEN 2015, I MIGLIORI RISTORANTI DI FRIULI VENEZIA GIULIA, SLOVENIA E ISTRIA****FRIULI VENEZIA GIULIA**

«Amici» di Godia  
«Ai Cacciatori» di Cavasso nuovo  
«Nando» a Mortegliano  
«Al Campiello» di San Giovanni al Natisone  
«Subida» di Cormons  
«Al Bagatto» di Trieste  
«Giardinetto» di Cormons  
«Androna» di Grado  
«Devetak» di San Michele del Carso  
«Altran» di Ruda  
«Là di Moret» a Udine  
«Carnia» di Venzone  
«Da Gaspar» di Tarcento  
«Ai Turians» di Fagagna  
«Là da Gigio» di Gonars  
«Cecchini» di Pasiano  
«Pedrocchino» di Sacile  
«Primula» di San Quirino  
«Torre» di Spilimbergo

**ISTRIA**

«Za Gradom» di Semedela  
«Damir e Ornella» di Cittanova  
«Batelina» di Pola  
«Monte» di Rovigno  
«Kanova» di Salvore  
«Pergola» di Salvore  
«Badi» di Umago  
«San Rocco» di Verteneglio

**SLOVENIA**

«Hisa Franko» di Caporetto  
«Pri Lojzetu» di Zemono



# Un ristorante triestino tra i «top» di Alpe Adria

Esce oggi l'edizione 2015 della guida «Magnar ben» che censisce 430 locali  
Al Bagatto finisce in vetta con Amici, Nando, Subida, Ai Cacciatori e Al Campiello

## LE CURIOSITÀ

### Il premio speciale «miglior cucina di terra» a La Stella di Meduno



Un riconoscimento speciale va quest'anno a «La Stella» di Meduno in provincia di Pordenone. Il ristorante si aggiudica infatti, nell'ambito dei Restaurants Awards 2015, il premio miglior cucina di terra



Tra i ristoranti che si meritano i cinque piatti nell'edizione 2015 della guida «Magnar Ben» ci sono anche due (ormai note) presenze slovene: «Hisa Franko» di Caporetto e «Pri Lojzetu» di Zemono nell'area del Vipacco



Tra le sorprese ci sono quelle in chiave triestina. Alle spalle di «Al Bagatto», unico con i cinque piatti, si piazza infatti con quattro piatti e mezzo «Bak» di Pesek sotto l'abile guida del giovane Tom Oberdan che ha bruciato le tappe

Moret», il «Carnia» di Venzone, «Da Gaspar» di Tarcento, «Ai Turians» di Fagagna, «Là da Gigio» di Gonars. Nel Pordenonese tengono banco invece, tutti con 4,5 piatti, il «Cecchini» di Pasiano, il «Pedrocchino» di Sacile,

la «Primula» di San Quirino e la «Torre» di Silimbergo.

L'Istria sloveno-croata è costretta a fermarsi a un passo dal podio ma laurea con 4,5 piatti «Damir e Ornella» di Cittanova, «Batelina» di Pola, «Monte» di

Rovigno, «Kanova» all'interno del Kempinski Hotel di Salvore, «Pergola», anche di Salvore, «Badi» di Umago e il prestigioso «San Rocco» di Verteneglio.

Nel capoluogo regionale, Trieste, c'è infine qualche variazio-

**CULTURA**

## Da Aquileia a Palmanova Intesa vicina con il governo

► UDINE

«C'è piena disponibilità da parte del governo a definire un protocollo d'intesa con la Regione e con il Comune di Palmanova per la conservazione e la valorizzazione della fortezza». Lo ha detto Debora Serracchiani, al termine di un incontro che si è svolto ieri a Roma con il ministro dei Beni e delle Attività culturali, Dario Franceschini. Il ministero, ha riferito la presidente, ha intanto confermato la possibilità di utilizzare due milioni di euro per i primi lavori urgenti di restauro, a cui si potranno aggiungere risorse regionali, individuando nello stesso tempo strategie comuni per acquisire finanziamenti dell'Unione europea. «Ci metteremo subito al lavoro per scrivere nei dettagli il protocollo» ha aggiunto Serracchiani.

Nell'incontro si è parlato anche della Fondazione Aquileia. «Ho fatto presente al ministro la necessità di passare all'attuazione della seconda fase dell'accordo Stato-Regione che prevede il trasferimento alla Fondazione delle aree archeologiche del Foro e del Porto fluviale, essenziali per completare un primo importante itinerario turistico» ha spiegato la presidente. E ha aggiunto: «Ho chiesto anche a Franceschini un impegno a reperire risorse per la manutenzione straordinaria del sito archeologico di Aquileia».

La riunione ha permesso anche di affrontare alcune questioni puntuali, a cominciare dalle attività nel settore del cinema, che il Friuli Venezia Giulia considera strategiche: «Il ministro ha confermato l'impegno a reperire maggiori finanziamenti per i festival cinematografici e le istituzioni di maggiore prestigio». In questo contesto, secondo Serracchiani, possono rientrare il Far East Film Festival di Udine, Alpe Adria Cinema di Trieste ma anche la Cineteca del Friuli. «Al ministro - ha detto infine la presidente - ho confermato che il Friuli Venezia Giulia, per il valore del suo patrimonio culturale e per la specialità che ci consente di acquisire nuove competenze attraverso le norme di attuazione, si candida a diventare un modello di «sistema culturale». Per questo puntiamo ad arrivare a un protocollo d'intesa complessivo».