

## GRAN CENA DI GALA DELL'ALPE ADRIA

GRAN CENA DI GALA DELL'ALPE ADRIA | CASTERBRANDO DI CISON DI VALMARINO (TV) | 1 MAGGIO



Venerdì 1 maggio, il Club Magnar Ben - l'Associazione culturale fondata da Maurizio Potocnik con lo scopo di promuovere la cultura enogastronomica dell'Alpe Adria, macroarea composta da 9 regioni e 4 stati transfrontalieri come l'Italia, l'Austria, la Slovenia e la Croazia - organizzerà con il patrocinio di Expo 2015 Padiglione Italia, a Castelbrando di Cison di Valmarino (TV), uno dei più grandi castelli d'Europa, il 3° meeting enogastronomico internazionale Best of Alpe Adria. La kermesse si chiuderà con la "Gran cena di Gala dell'Alpe Adria": tra i protagonisti lo chef Davide Botta, Chef dei Jeunes Restaurateurs d'Europe e Patron de L'Artigliere di Isola della Scala (Vr), premiato nella scorsa edizione come "Miglior Ristorante di Locanda 2014".

Per la cena a 5 mani e 5 vini ospitata nel ristorante Sansovino-Castelbrando - condotto da Tonino Palazzi e la cucina dello chef executive Marco Buosi - lo chef Botta ha deciso di creare un piatto apposito "risotto Vialone Nano Igp al formaggio acido con sarde allo spiedo, perle di Trento Doc al Ferrari Perlè Rosè e salsa al crescione spontaneo", in abbinamento a un grande vino dell'Alpe Adria: il Ferrari Perlè Rosè 2007 (Tn).

Un piatto speciale e ragionato che, con i suoi ingredienti selezionati uno ad uno, si ispira al tema della cena ovvero "La cucina dell'Alto Adriatico e le erbe spontanee" ma dove il "riso" regna sovrano, e resta sempre il protagonista della tavola firmata Botta, si trasforma ancora una volta "in un foglio di carta bianco" dove lo chef disegna, in questa occasione, il tema anzidetto.

Nella sua cucina, Davide Botta utilizza esclusivamente il riso vialone nano IGP che lavora lui stesso, in collaborazione con la famiglia Dal Colle, nelle risaie di Isola della Scala, a pochi chilometri da Verona dove si trova il suo ristorante L'Artigliere. Il premio ottenuto lo scorso anno come "Miglior Ristorante di Locanda 2014" gli è stato consegnato proprio per l'ottima cucina, inserita all'interno di un vecchio mulino del riso risalente al 1612, in cui si unisce la migliore hospitality in formato "locanda".

Ognuna delle cinque camere, dall'atmosfera provenzale, che prendono il nome, appunto, dalle varie tipologie del riso (Carnaroli, Arborio, Vialone nano, Venere e Basmati), è stata curata nei minimi dettagli per offrire un comfort unico ed esclusivo in una zona verde tra risaie, fossati e antiche corti nonché Ville settecentesche come Villa Boschi, altro regno di Davide Botta.

Nell'ambito della manifestazione "BEST OF ALPE ADRIA" gli altri Chef ospiti della kermesse sono Andrea Leali del ristorante Pijei di Salò del Garda (Bs), Daniele Zennaro del ristorante Vecio Fritolin di Venezia e Stefano Basello del ristorante Il Fogolar di Là di Moret di Udine.

### CM Comunicazione

• 388.1673792

Via F.lli Gabba 9

20121 Milano

tel. 02.97375954

Piazzale delle Medaglie d'Oro 57

00136 Roma

06.35451213 - 06.35295588/9

[www.cmcomunicazioni.com](http://www.cmcomunicazioni.com)

[info2@cmcomunicazioni.com](mailto:info2@cmcomunicazioni.com)

### L'Artigliere Ristorante con Locanda

Via Boschi 5

Isola della Scala, Verona

tel. 045/6630710

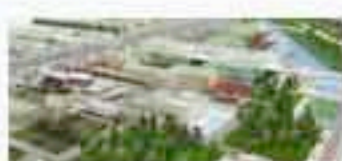
[www.artigliere.net](http://www.artigliere.net)

[artigliere997@yahoo.it](mailto:artigliere997@yahoo.it)

Articolo pubblicato il 18-04-2015

Tag: 1° maggio, castelbrando, enogastronomia, expo, Gran Cena Gala

## ARTICOLI CORRELATI



EXPO, NASCE PRIMA RETE ORTI CITTA' METROPOLITANA



EXPO MILANO 2015: GRUPPO FERRERO + CILE



PRESENTAZIONE DEL LIBRO: LA BUONA LOMBARDIA



EXPO: IN MOSTRA LA TOP TEN DEI PRODOTTI ITALIANI DI QUALITÀ PIU'... PUZZOLENTI!

Cerca



## ALTRI ARTICOLI



EXPO, NASCE PRIMA RETE ORTI CITTA' METROPOLITANA

dalle adozioni a distanza alla raccolta "fai da te"



AL VIA IL MAXI BANCHETTO MULTIETNICO DA 320 MLN

Expo: in 6 mesi, saranno serviti 1,5 milioni di colazioni, 17 milioni di pranzi, 4,4 milioni di merende e 3,1 milioni di cene



EXPO: COLDIRETTI, BENE CARTA DI MILANO, SPRECATO 1/3 DEL CIBO

6 italiani su 10 hanno tagliato gli sprechi nel 2014



LA FONDAZIONE BARILLA DA' IL BENVENUTO ALLA CARTA DI MILANO

Invita le 100 organizzazioni che hanno aderito al

Protocollo di Milano, oltre ai 15.000 sottoscrittori online, ad aderire al progetto sul diritto al cibo



PIÙ LIBERTÀ PER GLI STATI MEMBRI DI DECIDERE SULL'USO DEGLI OGM

La Commissione presenta in data odierna il risultato della

sua revisione del processo decisionale per l'autorizzazione degli organismi geneticamente modificati (OGM) come alimenti e mangimi

## Ultimo Numero



### n. 3 anno 2015

In questo numero parliamo di insalate (tutto quello che non sapete), carne di vitello, Kosher e Halal, con Mary Garret di danza e ossessione del fisico, colomba pasquale, zucchero e dolci, e... ovviamente di Expo, con Giacomo Biraghi! E molto altro...

## NEWS



EXPO, NASCE PRIMA RETE ORTI CITTA' METROPOLITANA

dalle adozioni a distanza alla raccolta "fai da te"



EXPO: IN MOSTRA LA TOP TEN DEI PRODOTTI ITALIANI DI QUALITÀ PIU'... PUZZOLENTI!

Di scena la diversità, con il via alle gallerie dei "prodotti perfetti"



AL VIA IL MAXI BANCHETTO MULTIETNICO DA 320 MLN

Expo: in 6 mesi, saranno serviti 1,5 milioni di colazioni, 17 milioni di pranzi, 4,4 milioni di merende e 3,1 milioni di cene

[leggi tutte le news >](#)