

DA NON PERDERE

Primo maggio al Castello: la festa dei sapori di Magnar Ben

Best of Alpe Adria 2015 atto terzo: torna, venerdì prossimo, il 1. maggio, il meeting internazionale di Italia, Austria, Slovenia e Croazia che promuove la cultura enogastronomica della macroregione dell'Alpe Adria. E Castelbrando, uno dei più grandi castelli d'Europa, eretto dai Brandolini a Cison di Valmarino (Tv) e completamente ristrutturato, per la seconda volta accoglierà questa kermesse dedicata al mondo della cucina, dei vini e dei prodotti di qualità.

Dalle 10.30 alle 19.30, nella corte panoramica del castello, degustazioni "no stop" con 100 vini, 50 tra aziende selezionate di prodotti caseari, norcinerie/salumi, aziende agricole a coltivazione biologica, carni, prodotti ittici, birre artigianali, dolciarie tipiche, oli, pizza gourmet, street food d'autore e piatti preparati da 4 ristoranti tra cui "La Stella" di Meduno (Pn) vincitore del titolo di "Miglior ristorante di terra" 2015.

Dalle 11.30 alle 15.30 cinque gli imperdibili appuntamenti con produttori: Elena Parovel e il suo Olio del Carso, "Formaggi, casari e affinatori d'autore" con Sante Rugo, Claudio Bucelli ed Eros Scipiani,

**PREMIATO**Piergiorgio Siviero
(Lazzaro 1915)

"Prosciutto crudo con la P maiuscola" con il formidabile crudo S. Ilario di Lesignano, e infine le marmellate e i prodotti di agricoltura biologica con Kalogea. Poi, l'attesissimo "La Vigna è Rock", con Marco Simonit, dei preparatori d'uva Simonit & Sirch.

Alle 16 la cerimonia degli Awards internazionali Best of Alpe Adria 2015 (29 in tutto, 15 dedicati al mondo della cucina, 14 a quello del vino) con il premio alla carriera al maestro Gualtiero Marchesi e poi, fra gli altri, La Montecchia di Selvazzano (miglior cucina), Aqua Crua di Barbarano Vicentino (miglior cucina creativa), l'Osteria da Cera (miglior ristorante di mare), Lazzaro 1915 (miglior ristorante di albergo), il Roma di Meolo (miglior trattoria), e tanti altri.

Alle 20.30, infine, cena di Gala a 5 mani e 5 vini, con il tema "la cucina dell'Alto Adriatico e le erbe spontanee": Tonino Palazzi e Marco Buosi ospiteranno 4 chef: Davide Botta de l'Artigliere di Isola della Scala (Vr), Daniele Zennaro del Vecio Fritolin di Venezia, Il Fogolar di Là di Moret di Udine e Andrea Leali del Pijei di Salò.