



Google Centro Sicurezza

Impara ad essere più sicuro online. Leggi i consigli di Google



Gazzetta Normativa Alimentare Web

Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

Il 1° maggio Castelbrando accoglie Best of Alpe Adria 2015

Ritornano i grandi appuntamenti del Club Magnar Ben editore, l'associazione culturale fondata da Maurizio Potocnik con lo scopo di promuovere la cultura enogastronomica di un territorio unico al mondo: la

aprile 07, 2015

Inserisci un commento



Ritornano i grandi appuntamenti del Club Magnar Ben editore, l'associazione culturale fondata da Maurizio Potocnik con lo scopo di promuovere la cultura enogastronomica di un territorio unico al mondo: la macroregione dell'Alpe Adria composta da 9 regioni e 4 stati transfrontalieri come l'Italia, l'Austria, la Slovenia e la Croazia.

Castelbrando, uno dei più grandi castelli d'Europa, eretto dai Brandolini e completamente ristrutturato dall'imprenditore Massimo Colomban, per la seconda volta accoglierà tra panorami mozzafiato, antiche mura, giardini e corti interne, questa kermesse dedicata al mondo della cucina, dei vini e dei prodotti di qualità.

Dalle ore 10.30 alle 19.30 nella corte panoramica del castello, degustazioni "no stop" con 100 vini di provenienza esclusiva dell'Alpe Adria (Franciacorta/Trento Doc/Lessini Durello/Amarone/Prosecco Docg/Collo/Carso/Istria/Slovenia/Austria). 50 tra aziende selezionate di prodotti caseari, norcinerie/salumi, aziende agricole a coltivazione biologica, carni, prodotti ittici, birre artigianali, dolcinerie tipiche, oli, pizza gourmet, street food d'autore e piatti preparati da 4 ristoranti selezionati nella macroregione tra cui il ristorante "La Stella" di Meduno PN vincitore dell'awards "Miglior Ristorante di terra" a Best of Alpe Adria 2015, il ristorante "Al Nove Castelli" di Faedis UD, "Eat's Bistrò" di Conegliano reduce di ben 2 ricette appena viste in TV a TG 5 Gusto.

Dalle ore 11.30 alle 15.30 cinque gli imperdibili appuntamenti con produttori dell'Alpe Adria. Alle ore 11.30 con Elena Parovel, il suo Olio del Carso e la sua "scuola di degustazione dell'olio", alle ore 12.00 "Formaggi, casari e affinatori d'autore" incontro con Sante Rugo, Claudio Bucelli ed Eros Scipiani per un confronto tra casari e affinatori friulani, lombardi e toscani, alle ore 13.00 il "Prosciutto crudo con la P maluscola" Stefano Montali con il crudo S. Ilario di Lesignano, uno dei grandi crudi italiani, alle ore 14.00 le marmellate e i prodotti di agricoltura biologica con Michele Luccisano e Rocco Pignataro produttori della nuova linea gourmet Kalogea. Alle ore 14.45 molto atteso l'incontro dal titolo "La Vigna è Rock" con il personaggio che sta cambiando il mondo della viticoltura: Marco Simonit, dei preparatori d'uva Simonit & Sirch.

Alle 16.00 sarà il momento dell'attesa cerimonia degli Awards internazionali Best of Alpe Adria 2015 annunciati nella XIX edizione della Guida Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria. Quest'anno gli Awards sono 29, tra cui 15 dedicati al mondo della cucina e 14 dedicati al mondo del vino. A consegnare i premi l'Editore Maurizio Potocnik con il team giornalistico 2015 composto da Morello Pecchioli, Francesco Lazzarini, Furio Baldassi, e con Wladimiro Gobbo selezionatore del 200 grandi vini dell'Alpe Adria nell'edizione 2015. Sarà così possibile conoscere da vicino chef, maestri di cucina e produttori di vini che hanno fatto la storia della cucina e del vino a livello internazionale, ma anche giovani promesse e talenti nel panorama macroregionale enogastronomico.



Best of Alpe Adria 2015

Alle ore 20.30, nella sala del Sansovino, la "Gran cena di Gala dell'Alpe Adria" chiuderà la kermesse dedicata alla macroregione con una speciale cena a 5 mani e 5 grandi vini.

Il ristorante Sansovino-Castelbrando condotto da Tonino Palazzi e la cucina dello chef executive Marco Buosi ospiteranno ben 4 ristoranti/chef del territorio dell'Alpe Adria per una cena d'autore il cui tema sarà "la cucina dell'Alto Adriatico e le erbe spontanee". Ad interpretare questo momento d'alta cucina, la cui mission è promuovere trasversalmente l'Alpe Adria, oltre allo chef Marco Buosi del ristorante Sansovino, saranno in cucina Andrea Leali del ristorante Pijei di Salò del Garda (BS) ventiduenne chef emergente, Davide Botta del Ristorante-Locanda l'Artigliere di Isola della Scala (VR) ristorante premiato come "Miglior Ristorante di Locanda 2014" a Best of Alpe Adria, Daniele Zennaro chef del ristorante veneziano Vecio Fritolin di Irina Freguia specializzato in erbe e piante spontanee delle barene lagunari e lo chef Stefano Basello del ristorante Il Fogolar di Là di Moret di Udine, lo storico ristorante friulano della famiglia Marini, vincitore dell'Award "Miglior Piatto dell'Alpe Adria 2015".

Per informazioni sulla manifestazione e prenotazioni alla "Gran Cena di gala dell'Alpe Adria" contattare:

Club Magnar Ben Editore

info@magnarben.it

www.magnarben.it

www.facebook.com/magnarben

Redazione Newsfood.com

GUSTURISMO



aprile 12, 2015

Corallo, il primo lobster bar in Italia apre alla Rinascente Duomo Milano

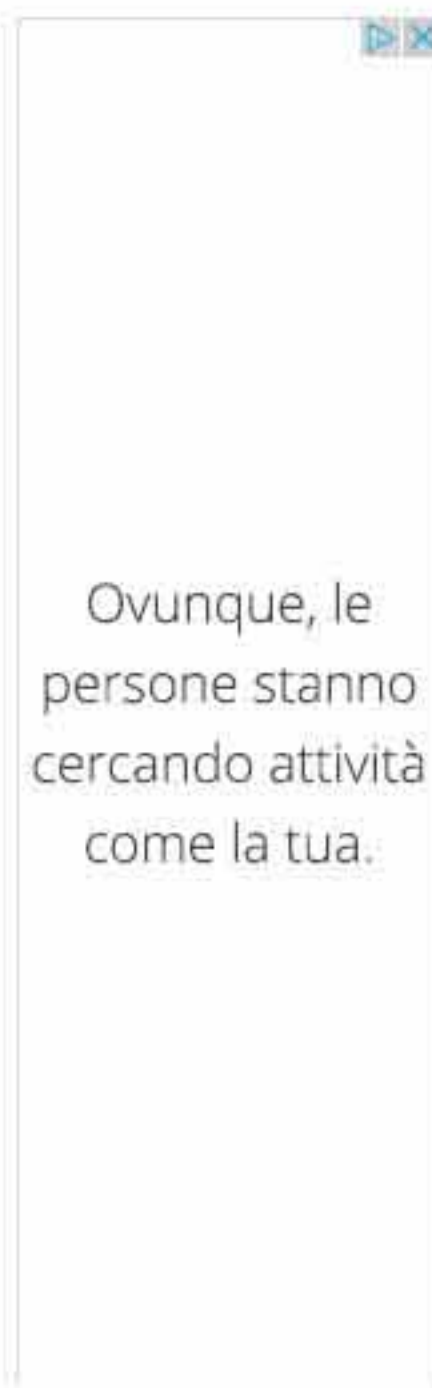
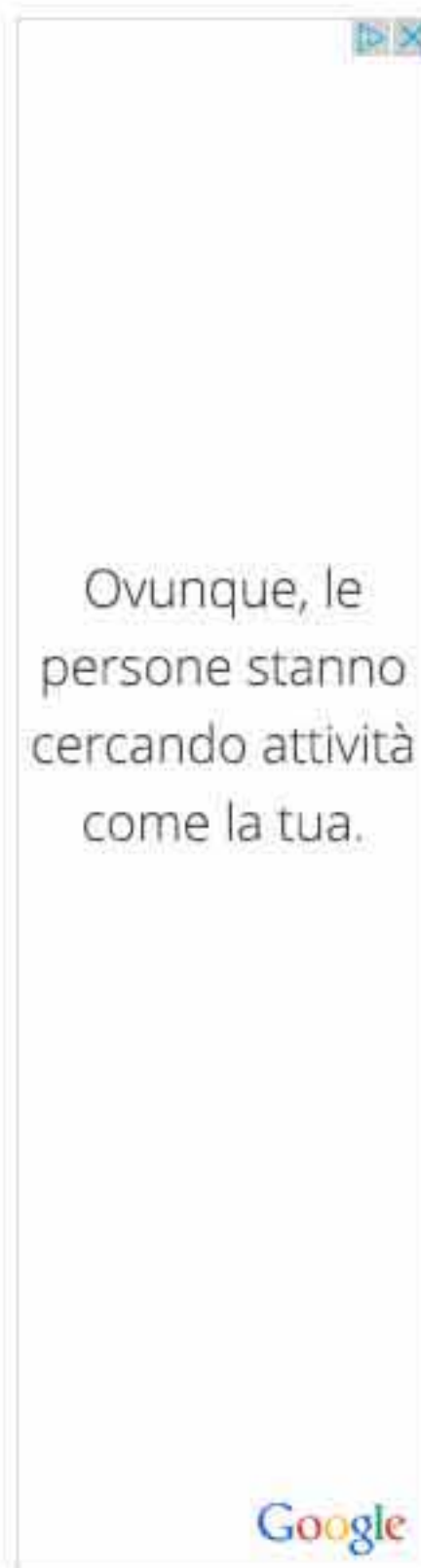
aprile 09, 2015

Galà delle Alpi: Sabato 11 aprile al Muse di Trento

aprile 09, 2015

Oscar Caiola: "Un forno SelfCookingCenter nel mio furgone Rosticceria R. & O"

CERCA IN NEWSFOOD



EXPO 2015

