



10 maggio a Pinerolo sarà il vino della settimana. L'impegno di un gruppo di enologi per realizzare i pozzi in...  
Read More...

Q. cerca...

**q.b.**  
quanto basta  
cibo, vino e... quanto basta  
per essere felici!



## Report da Vinistra a Paredo

Malvasia in festa a Portorose. Come ogni anno, da 22 anni a questa parte, nel secondo fine settimana di maggio si è svolta la rassegna enologica Vinistra, nella...

HOME EVENTI CIBI VINO E... CHEF&RISTORANTI RICETTE LUOGHI PERSONE LIFESTYLE JUNIOR EDITORIALI

Perché la tua Volkswagen  
sia sempre una Volkswagen  
Volkswagen service



SOLO PER LE **PERSONE** registrate  
al **SITO** registrati ora!  
LOGIN GRATUITO

**CONCOURS MONDIAL SAUVIGNON 2015**  
www.cmsauvignon.com  
Iscrizioni: entro il  
24 Aprile 2015

**46<sup>a</sup>**  
Fiera dei Vini  
CORNO DI ROSSAZZO  
08.09.10.11.12  
Maggio 2015

### News

Commenta gli articoli! Registrati al sito **gratuitamente!** Facci sapere come la pensi, segnalaci eventi e notizie interessanti!

Per commentare gli articoli basta registrarsi al sito

COME abbonarsi e DOVE acquistare qbquantobasta

**CASSA DI RISPARMIO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA**

### Login al sito

Nome utente

Password

Login Registrati

Ricordami



**...il gusto unico di un territorio...**

### Abbonati subito a qb!

**46<sup>a</sup>**  
Fiera dei Vini  
CORNO DI ROSSAZZO  
08.09.10.11.12  
Maggio 2015

Scegli e controlla se ci sono sconti:  
12 mesi ordinario €25,00 EUR  
**Paga adesso**

**Dentesano**  
dal 1954  
la vendetta di Colanin  
www.dentesano.it  
sincerità e allegria sulla tua tavola.

### Scarica gli speciali

Registrati GRATUITAMENTE al sito e scaricali gratis

- Carnia Food Design 2014
- eBook PDF di BIMOBIS 2014 - mobilità sostenibile Italia Slovenia
- Schioppettino di Prepetto Unico per Natura 2014

**Vini Buoni d'Italia**

### I più letti della settimana

**Insieme a Pozzuolandia 2015**

**FAR EAST FILM FESTIVAL 17**  
**BEST CHEF**  
Panino Gourmet  
I rota affumicata nel panino gourmet

**Concours Mondial**  
premiati al Concours Mondial de Bruxelles

## APR 26 The best of Alpe Adria a Castel Brando

Scritto da Fabiana Romanutti - Postato in Eventi, Pubblicato Domenica, 26 Aprile 2015 12:19

Club Magnar Ben in collaborazione con Castelbrando.  
**Castel Brando.it**  
HOTEL - RESTAURANTS - CONGRESS - SPA  
**Venerdì 1 maggio 2015**

**best of alpe adria**  
2015  
Restaurants Wines & Food

Con il patrocinio di **ITALIA**  
EXPO MILANO 2015

# Best of Alpe Adria

Restaurants, Wines & Food Awards 2015  
3° meeting enogastronomico internazionale d'Italia, Austria, Slovenia e Croazia



L'anno scorso ci siamo stati e abbiamo scoperto un luogo davvero seducente, un castello antico, degli spazi all'aperto di panoramicità straordinaria, tanti produttori affidabili e disponibili. Un pubblico interessato con cui interagire e commentare. Perciò l'evento a Castelbrando ve lo consigliamo. Leggete il ricco programma ufficiale del 3° meeting enogastronomico internazionale d'Italia, Austria, Slovenia e Croazia che andrà in scena venerdì 1 maggio 2015, Castelbrando (TV) e sicuramente ne sarete attratti!

**Dalle 10.30 alle 19.30 nella corte interna del castello Banchi di assaggio a libero accesso (una volta pagato il biglietto del costo di 12,00 euro tutto è a vostra disposizione), in una cornice superpanoramica.** 50 produttori di formaggi, salumi, prosciutti, birre artigianali, dolci, oli, street food d'autore. Banco degustazione di 100 Grandi Vini dell'Alpe Adria e degustazione piatti con i ristoranti: Eat's Bistrò di Conegliano, Ai 9 Castelli di Faedis, La Stella di Meduno e la pizza gourmet de La Fucina di Castelbrando.

### LABORATORI E TALK SHOW

Corte interna del castello - Area Show cooking.

Ore 11.45 "L'olio del Carso". Impariamo a conoscere l'olio, degustazione guidata con Elena Parovei di San Dorligo della Valle (Trieste).

Ore 12.15 "Formaggi, casari e affinatori d'Alpe Adria". Sante Rugo "casaro anarchico della Carnia" affinatore di formaggi nelle miniere del Predil, Claudio Bucelli ed Eros Scipioni con il "San Toscano", l'evoluzione del Salvacremasco stagionato con le tecniche di affinatura dei pecorini toscani.

Ore 13.00 "Il Prosciutto crudo con la P maluscola". Il Crudo di Parma Dop S. Ilario, degustazione per conoscere da vicino uno dei 10 grandi crudi italiani prodotto dalla famiglia Montali, Lesignano de Bagni (Parma).

Ore 13.30 "Orizzonte Circolare". Degustazione guidata, un viaggio tra le diverse interpretazioni di vinificazione e spumantizzazione con l'azienda Bellenda.

Ore 14.00 Linea Kalogea. Michele Luccisano e Rocco Pignataro presentano la nuova linea di prodotti biologici e naturali. Degustazione di marmellate, salse, patè, condimenti gourmet.

Ore 14.30 Impariamo a conoscere la denominazione "Le Rive" (Prosecco Superiore Docc). Degustazione guidata con il "Rive di Ogliano Tre Venti Brut 2014" dell'azienda Zardetto Spumanti.

Ore 15.00 "Salviamo la grappa". Degustazione con il microproduttore artigiano Federico Arduini della Distilleria Le Crode di Quero (Belluno).

Ore 15.30 "La Vigna è Rock". Talk show con Marco Simonit. Scopriamo la grande comunicatività del giovane talento che nel mondo sta trasformando le vigne con i nuovi sistemi di potatura. Il pensiero, il metodo, la scuola di Simonit & Sirch preparatori d'uva.

### 29 AWARDS INTERNAZIONALI

Ore 16.00 Salone Teatro Sansovino. Con il patrocinio di Expo 2015 Padiglione Italia, cerimonia di consegna degli Awards Internazionali "Best of Alpe Adria 2015 Restaurants, Wines & Food" 19° edizione Guida Magnar Ben, la grande guida enogastronomica della macroregione Europea.

### BRINDISI DELL'ALPE ADRIA

Ore 17.30 Area Lounge. Aperitivo e brindisi con i ristoranti, chef e produttori premiati a Best of Alpe Adria 2015. Si sciabola con il metodo classico "Rosa Bruna", rosè da uve di Raboso Piave di Giorgio Cecchetto.

**Gran Cena di Gala dell'Alpe Adria**

"Il pesce dell'Alto Adriatico e le erbe aromatiche spontanee"  
Castelbrando Salone Teatro Sansovino - venerdì 1 maggio 2015 - ore 20.30

"Il pesce dell'Alto Adriatico e le erbe aromatiche spontanee", 5 grandi cucine e 5 grandi vini tra Lombardia, Veneto e Friuli Venezia Giulia per festeggiare il 3° meeting enogastronomico dedicato alla macroregione unica al mondo: l'Alpe Adria.

Presenta l'evento Maurizio Potocnik, enogastronomo e fondatore del Club Magnar Ben.

Aperitivo di benvenuto e appetiser a tema "Alto Adriatico".  
Marco Buosi, ristorante Sansovino-Castelbrando.  
Selezione vini Best Wines of Alpe Adria 2015.

"La misticanza" con 16 erbe e piante aromatiche stagionali delle barene lagunari veneziane.

Daniele Zennaro, ristorante Vecio Fritolin.

"Così è" Col Fondo Prosecco Docc Bellenda (TV).

"Sbrislona di sarda" sarda di lago alle erbe spontanee, mousse di ricotta, gel e verdure in carpione.

Andrea e Marco Leali, ristorante Pijei.

Ribolla Gialla Brut Collavini (GO).

"Risotto Vialone Nano Ipp al formaggio acido con sardie allo spiedo, perle di Trento Doc al Ferrar Perle Rosè e salsa al crescione spontaneo".

Davide Botta, ristorante l'Artigliere.

Ferrari Perle Rosè 2007 (TN).

"Merluzzo della Croazia in un mare d'erba".

Stefano Basello, ristorante Il Fogolar di La di Moret.

Uroboros Malvasia Istriana Bruno Trapan (Istria-Croazia).

"Grand Chateau Fiambi dell'Alpe Adria".

Marco Buosi, ristorante Sansovino-Castelbrando.

Superiore di Cartizze 2014 Zardetto Spumanti (TV).



Evento organizzato da:  
**ASSOCIAZIONE CULTURALE CLUB MAGNAR BEN**

Castelbrando Cison di Valmarino TV  
www.castelbrando.it

Vecio Fritolin Venezia  
www.veciofritolin.it

Pijei Cuneo/te di Salò del Garda BS  
www.facebook.com/pijeiosteravenera

L'Artigliere Isola della Scala VR  
www.artigliere.net

Il Fogolar di La di Moret Udine  
www.ladimoret.it

Info e prenotazioni:  
CASTELBRANDO  
Via B. Brandolini, 29 - Cison di Valmarino (TV) Italy  
Tel. +39 0438 9761 - www.castelbrando.it

ASSOCIAZIONE CULTURALE CLUB MAGNAR BEN  
Tel. +39 0438 21574 - info@magnarben.it  
www.magnarben.it

50 euro iva inclusa I.R.S.V.B.

Castelbrando Cison di Valmarino TV  
www.castelbrando.it

Vecio Fritolin Venezia  
www.veciofritolin.it

Pijei Cuneo/te di Salò del Garda BS  
www.facebook.com/pijeiosteravenera

L'Artigliere Isola della Scala VR  
www.artigliere.net

Il Fogolar di La di Moret Udine  
www.ladimoret.it

### GRAN CENA DI GALA DELL'ALPE ADRIA 2015

Ore 20.30 Salone Teatro Sansovino. Maurizio Potocnik presenta "Il pesce dell'Alto Adriatico e le erbe aromatiche spontanee", 5 grandi cucine e 5 grandi vini tra Lombardia, Veneto e Friuli Venezia Giulia. Ristoranti: Pijei di Salò del Garda (BS), Vecio Fritolin di Venezia, l'Artigliere di Isola della Scala (VR), Il Fogolar di La di Moret di Udine e Sansovino-Castelbrando (TV). Vini: "Così è" Col Fondo Prosecco Docc Bellenda (TV), Ribolla Gialla Brut Collavini (GO), Perle Rosè 2007 Ferrari (TN), Uroboros Malvasia Istriana Bruno Trapan (Croazia), Superiore di Cartizze 2014 Zardetto Spumanti (TV).

La manifestazione si terrà anche in caso di pioggia nell'adiacente panoramico Teatro Tenda. Ticket ingresso giornaliero 12 euro. Cena di Gala su prenotazione 50 euro, prezzo riservato agli espositori 40 euro. Castelbrando via B. Brandolini, 26 - Cison di Valmarino (TV) Italy - Tel. +39 0438 9761.

Per informazioni sulla manifestazione e prenotazioni alla "Gran Cena di gala dell'Alpe Adria" contattare:  
Club Magnar Ben Editore lun-ven (orario d'ufficio) Tel. 0039043821574 info@magnarben.it www.facebook.com/magnarben

oppure Castelbrando hotel tel. 003904389761 banchetti@castelbrando.it

Tag: Castelbrando - Magnar Ben - Maurizio Potocnik - The Best Of Alpe Adria - Club Magnar Ben