

DAVIDE BOTTA PROTAGONISTA A BEST OF ALPE ADRIA

 I luoghi del bere, I luoghi del gusto, News

L'Associazione culturale Club Magnar Ben fondata da Maurizio Potocnik con lo scopo di promuovere la cultura enogastronomica dell'Alpe Adria macro area composta da 9 regioni e 4 stati transfrontalieri come l'Istria, l'Austria, la Slovenia e la Croazia, organizza per venerdì 1 maggio 2015 il 3° meeting enogastronomico internazionale Best of Alpe Adria. L'evento organizzato con il patrocinio di Expo 2015 Padiglione Italia si terrà presso Castelbrando, uno dei più grandi castelli d'Europa, sito a Cison di Valmarino in provincia di Treviso. 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 in provincia di Verona, premiato nella scorsa edizione come "Miglior Ristorante di Locanda 2014".

La sognante atmosfera del ristorante Sansovino di Castelbrando, con le sale del XVI secolo, ospiterà la cena a 5 mani e 5 vini. Lo chef executive del ristorante Marco Buosi cucinerà con Davide Botta della Locanda dell'Artigliere a Isola della Scala in provincia di Verona, Andrea Leali del ristorante Pijei di Salò del Garda in provincia di Brescia, Daniele Zennaro del ristorante Vecio Fritolin di Venezia e Stefano Basello del ristorante Il Fogolar di Là di Moret in provincia di Udine. I vini saranno Così è col Fondo Prosecco Docg di Bellenda, Ribolla Gialla Brut di Collavini, Perlè Rosè 2007 di Ferrari, Uroboros Malvasia Istriana Bruno Trapan della Croazia, Superiore di Cartizze 2014 di Zardetto Spumanti.



Per
la
cena
a 5
mani
e 5
vini
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 Perlè Rosè 2007 di cantine Ferrari a Trento. Un piatto speciale e ragionato che, con i suoi ingredienti selezionati uno a 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 Camaroli, 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.

Durante la giornata si terrà a Castelbrando per Best of Alpe Adria la degustazione di 100 vini provenienti dalle regioni dell'Alpe Adria che spaziano dalla Franciacorta al Trento Doc, Lessini Durello, Amarone, Prosecco Docg, Collio, Carso, con ospiti l'Istria, la Slovenia, l'Austria. Cinquanta 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 proporranno assaggi. Ci saranno anche piatti preparati da 4 ristoranti selezionati nella macroregione tra cui il ristorante "La Stella" di Meduno in provincia di Pordenone vincitore dell'award Miglior Ristorante di terra a Best of Alpe Adria 2015, il ristorante "Ai Nove Castelli" di Faedis in provincia di Udine, "Eat's Bistrò" di Conegliano reduce di ben 2 ricette appena viste in TV a TG 5 Gusto.

Elena Parovel parlerà in un seminario di degustazione del Carso e dei suoi vini, Stefano Montali del suo prosciutto crudo di Lesignano. Le marmellate e i prodotti di agricoltura biologica saranno l'argomento di un focus con Michele Luccisano e Rocco Pignataro produttori della nuova linea gourmet Kalogea. Marco Simonit, noto tecnico preparatore d'uva con Pierpaolo Sirch, terrà un incontro dal titolo La Vigna è Rock. A seguire nel pomeriggio la premiazione, con la consegna di attestati della 19 edizione della guida Magnar ben 2015, a 15 produttori alimentari internazionali e 14 produttori enologi.

www.magnarben.itwww.castelbrando.it

Giovanna Moldenhauer



Search The Site ...



ARTICOLI SUGGERITI



Da EXPO a EXPORT
05/2015



Da Lindt esclusiva Special Edition di tavolette di cioccolato dedicata ad Expo Milano 2015
04/2015



WEBER organizza il primo Piacere Barbecue Family Contest
04/2015



San Carlo organizza laboratori didattici per bambini
04/2015



Viaggio in Salento tra terra e gusto
04/2015