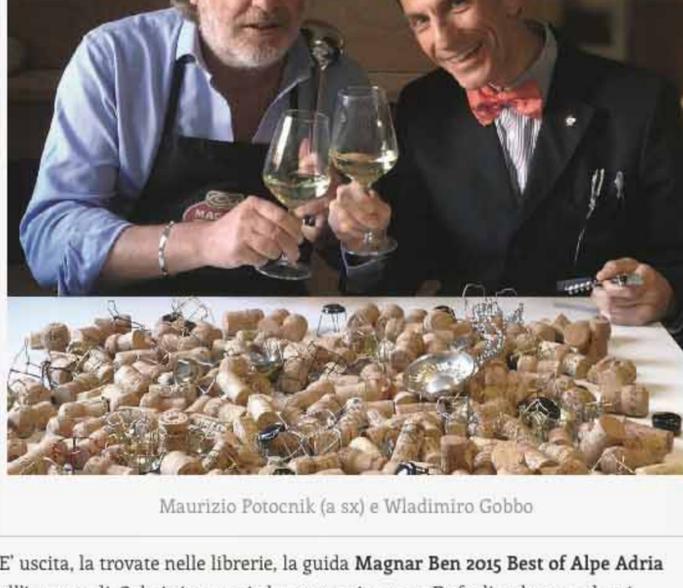


## MAGNAR BEN 2015 OVVERO IL MEGLIO DEL CIBO E DEL VINO DELL'ALPE ADRIA

Posted on gennaio 19, 2015



Maurizio Potocnik (a sx) e Wladimiro Gobbo

E' uscita, la trovate nelle librerie, la guida **Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria** all'insegna di: Solo i ristoranti che sanno ristorare. E sfogliando ecco che ci troviamo di fronte a 430 ristoranti, 200 grandi vini e 29 Awards (premi) Best of Alpe Adria alle migliori cucine e vini. Insomma uno scrigno ricco di unicità enogastronomiche che emergono da secolari intrecci culturali, storici, commerciali, agricoli, tra la Serenissima Repubblica di Venezia, i territori dei Balcani, la Mitteleuropa. In questo territorio Club Magnar Ben da anni è un imprescindibile riferimento per chi ama scoprire la grande e la piccola ristorazione, le curiosità vitivinicole e agroalimentari. La nuova edizione, diretta dal fondatore enogastronomo **Maurizio Potocnik**, in collaborazione con i giornalisti **Morello Pecchioli**, **Furio Baldassi** con la collaborazione di **Wladimiro Gobbo** per la selezione dei vini (e per i ristoranti ho dato anch'io una mano) propone 746 pagine a colori con 430 ristoranti selezionati e pubblicati con fotografie a colori (di cui più di 100 nuovi), valutazioni della cucina e della carta vini tra ristorazione classica, contemporanea, trattorie, osterie ed enoteche con cucina, konobe, taverne, gasthaus, wirtshaus. 200 le selezioni dei migliori vini della macroregione con una scheda degustativa ampia e originale accompagnata da un interessante ed "educational" che spiega terminologie di vinificazione e aiuta a capire le denominazioni nelle etichette. Solo i ristoranti che sanno "ristorare" nel vero senso della parola, una parola che ha radici antiche e che va rivalutata, 430 recensioni che non sono solamente tecniche. dice Maurizio Potocnik, «quello che vogliamo comunicare ai nostri lettori sono emozioni, storie poiché dietro ogni piatto c'è una persona, più persone, magari tutta una famiglia, dietro ogni piatto ci sono scelte, ricerche, prodotti, agricoltura, viticoltura...una straordinaria filiera che confluisce in un pranzo, una cena e spesso non ce ne rendiamo conto o peggio ancora diamo tutto per scontato». La Guida Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria è un bel viaggio nella macroregione europea tra ristorazione tradizionale, cucina moderna e creativa, con un voluto "recupero" delle vecchie trattorie, quelle vere, purtroppo ormai, un movimento in via d'estinzione, ma ci sono anche le nuove tendenze come le gastronomie che si stanno trasformando da semplici venditrici di piatti e prodotti in luoghi dove poter anche sedersi comodamente e mangiare (alcune sono sorprendenti), ci sono poi le nuove "pizzerie gourmet" che operano con lieviti madre, con farine e prodotti di ricerca e alta qualità, un movimento che sta dando una svolta al "mondo-pizza" fermo da decenni e spesso "indigeribile" viste le lievitazioni sempre più corte che finiscono per continuare a lievitare nelle nostre povere pance. I nostri complimenti vanno anche al Consorzio Friuli Via dei sapori che con i suoi 20 ristoranti quest'anno ha sensibilizzato la clientela con l'annuncio "Salviamo il pane" un'iniziativa diretta alla salvaguardia del pane fresco artigianale a lievitazione naturale. Oltre alla selezione dedicata alle migliori cucine, la Guida Magnar Ben 2015 propone 200 vini selezionati e recensiti dal team di degustatori coordinato da Maurizio Potocnik e guidato da Wladimiro Gobbo, appassionato di vini, degustatore ufficiale e Delegato Associazione Italiana Sommelier della Provincia di Treviso. L'impresa di abbinare alla migliore ristorazione i migliori prodotti dell'enologia, rientra nella mission dell'Associazione Culturale Club Magnar Ben di divulgare cultura della buona tavola a 360°, perché non si può "mangiare bene" se non si "beve bene". Una buona cucina senza un buon vino è zoppa, le due cose devono crescere a pari passo ed il ristoratore deve essere ambasciatore di un territorio e volano di grandi e piccole produzioni vitivinicole. Per ognuno una ricca scheda degustativa con motivazioni, consigli, approfondimenti e indicazioni sul prezzo in cantina per ogni vino selezionato. Per la prima volta anche un interessante e completo "educational" che vi aiuterà a comprendere vinificazioni, terminologie e lettura dell'etichetta anche per i vini d'oltre confine, per non sbagliare mai al ristorante o per creare una piccola cantina d'eccezione in casa. La XIX edizione della guida Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria edita da Club Magnar Ben Editore con 746 pagine completamente a colori, è acquistabile in libreria al prezzo di copertina di € 23 oppure direttamente nel book-shop del sito <http://www.magnarben.it>.

## RESTAURANTS AWARDS 2015



Gualtiero Marchesi

Si parte con il **premio alla carriera** al Maestro della cucina Italiana **Gualtiero Marchesi** che dopo diversi anni vissuti in terra bresciana all'Albaretta ritorna in via Bonvesin de la Riva a Milano, mitico indirizzo del suo primo ristorante, non per riaccendere i fornelli ma per dar vita ad un nuovo centro di specializzazione per "cuochi compositori". A **Erminio Alajmo** invece il premio miglior ristorante d'Alpe Adria, **cucina terra-mare**, che con il suo ristorante la **Montecchia** di Selvazzano (PD) presenta alla sua interpretazione di Max Alajmo. Il premio **miglior cucina di terra** va invece nelle "vallate pordenonesi" a Meduno (PN) dove il ristorante **"La Stella"** brilla di luce propria già da qualche anno, illuminando questo territorio pedemontano così diverso e così lontano dai clamori delle città con la regia Regis e Giuliana in cucina. Il premio della migliore **cucina di mare** ritorna dopo qualche anno in casa Cera all'**Antica Osteria da Cera** a Campagna Lupia (VE) che conferma la sosta più qualificata tra tradizione e ricerca di ricette e prodotti dedicati alla laguna e agli orti. Il premio **miglior cucina creativa** va a **Giuliano Baldessari** del ristorante **Aqua Crua** di Barbarano Vicentino (VI) che con coraggio, dopo anni di militanza come sous-chef alle Calandre, apre il suo primo ristorante che convince da subito per creatività, concretezza e ambiente. Il premio **miglior ristorante d'albergo** è ancora in Veneto e va al **Ristorante Lazzaro 1915** di Pontelongo (PD), condotto in cucina dal giovane **Piorgiorgio Siviero** che continua un percorso familiare con grande capacità interpretativa. In provincia di Venezia esattamente a Meolo (VE), il premio **miglior trattoria** alla **Trattoria Roma**, in piena rappresentazione "trattoria vera" all' **Osteria alla Corte dei Toldi**, locale gestito da una popolazione amorevole per il territorio che sfocia in una tavolozza ricca di spunti enogastronomici davvero vincenti. Sorpresa per due i riconoscimenti che vanno in terra friulana allo stesso ristorante, il **Fogolar dell'Hotel Là di Moret** della famiglia Marini di Udine, **miglior piatto dell'Alpe Adria** realizzato dallo chef **Stefano Basello** capace di emozionare con una grande piatto realizzato con un prodotto "povero" il formaggio Montasio in varie declinazioni, consistenze e cotture. Al Fogolar porta "in casa" anche il nuovo premio dedicato al **maitre di sala** nella persona di **Renato Gazzola**, da sempre al ristorante nel consigliare piatti, spiegare prodotti e raccontare di vini, questo premio vuole rivalutare questa figura così importante nel sistema ristorazione. Il premio di **ristorante emergente** dell'Alpe Adria 2015 va in Istria (Croazia) alla **Taverna Pergola** dello chef patron **Fabrizio Veznaver**, giovane, curioso, con uno stile in cucina davvero personale tra ricerca del prodotto, tradizione e creatività che conferma un forte cambiamento del movimento gastronomico istriano. Nuove anche il premio al **miglior ambiente/mise en place** al trevigiano ristorante **Terrazze** di Villorba (TV) condotto da **Alessandro Carli**, giovane con stile che ha saputo dare un'impronta emozionale e distintiva a 360° in equilibrio con la cucina proposta. Chiude la rassegna dei premi un premio speciale letterario ad uno storico Maestro di Cucina, **Rosario Zanotto**, il primo promotore a livello internazionale del radicchio Rosso Tardivo Igp di Treviso che con il libro "Erbe & Sapori in cucina" racconta più di 60 erbe e 350 ricette con la mission "quando le erbe crescono in cucina" al quale noi personalmente aggiungiamo "quando la cucina cresce con le erbe". Gli Awards pubblicati nella nuova guida saranno consegnati nella storica rassegna Best of Alpe Adria a Castelbrando (TV) il 1° maggio 2015.

## WINES AWARDS 2015



Giancarlo Moretti Polegato fra Fede & Tinto di Decanter

15 gli Awards assegnati nella categoria "Best Wines": il premio alla carriera quest'anno va a **Giancarlo Moretti Polegato** di **Villa Sandi** (TV), per il legame al territorio con la volontà di valorizzarlo per qualità ed innovazione, il tutto gestito e proposto con eleganza e stile personale; il **Miglior Franciacorta** va al metodo classico **Alma Cuvée Brut Bellavista** (BS), per l'assemblaggio di rara e sincera perfezione, emozionante senza intimidire; il **miglior spumante metodo classico** al **Giulio Ferrari - Riserva del Fondatore** 2002 delle cantine Ferrari-Lunelli (TN), per la costante espressione di eccellenza italiana, mai paga che sempre stupisce ed emoziona; il **miglior spumante metodo italiano** va quest'anno al **Grave di Stecca** della cantina **Nino Franco** (TV), che ancora una volta convince per la capacità di allargare la versatilità della tipologia territoriale con evoluzione, profondità e stile; la **miglior effervescenza sui lieviti** al **H Bianco non filtrato** di **Castello di Lispida** (PD), per l'esempio di perfetta convivenza tra fragranza e naturalezza biodinamica; la **miglior vinificazione della tradizione** al vino **Dessimis Pinot grigio Vie di Romans** (UD), per il coraggio di proporre il Pinot grigio nella versione quasi dimenticata Rosender con assoluta finezza appagante; il **miglior "orange wine"** al vino **Uis Blancis** di **Denis Montanar** (UD), per la ricercatezza dell'uvaggio e la capacità di proporre la macerazione orange con pulizia e armonia distintiva; il **miglior vino autoctono** quest'anno va ad un classico del Piave, il **Gelsaia di Giorgio Cecchetto** (TV), un vino emblema del riscatto e porta bandiera di un vitigno tenace, dalla forte identità; il **miglior vino bianco in purezza** (100% vitigno) al **Gewürztraminer Turmhof Tiefenbrunner** (BZ), per lo stile non muscoloso, snello e disseccato in un contesto tipicamente esuberante; il **miglior uvaggio** quest'anno va in Istria al vino **Cuvée Blanc Terre Bianche Degrassi** (Croazia/Istria), per la purezza stilistica con uvaggi originali di personale ricerca; il **miglior vino rosso in purezza** al **Le Tense di Nino Negri** (SO), per la pura esaltazione del territorio con nobile e ricercato portamento; il **miglior uvaggio rosso** al **Montscapade di Alessio Dorigo** (UD), per la perfezione stilistica, capace di esaltare l'uvaggio internazionale quanto l'atipico terroir. Tra gli altri awards, il **miglior vino emergente** va al **Buvoli Pas Dosè Cinque** di **Opificio del Pinot Nero** (VI), per il coraggio e la passione che si esprimono in un vino e la filosofia unica nel suo genere; il **miglior vino biologico** quest'anno va in Slovenia al vino bianco **Burja Biela di Burja**, per la capacità di esaltare la fragranza nell'equilibrio dell'insieme in ambiente biologico. Chiude la rassegna degli Awards nella categoria **passiti** il **Baronessa Baron Salvadori di Nals Margreid** (BZ), per l'emozionante e complessa sinfonia offerta alle narici e al palato. Gli Awards pubblicati nella nuova guida saranno consegnati nella storica rassegna Best of Alpe Adria a Castelbrando (TV) il 1° maggio 2015.