

News - Eventi - **Leggi tutto** »

**Da Febbraio la cultura del gusto pavese torna alla Certosa di Pavia con il MEC**  
Mercatino Enogastronomico della Certosa Dall'1 Febbraio dalle 9 alle 14  
Via del Monumento, C...**Leggi tutto**»

**Al Centro Tao arriva Oxillife**  
Il nuovo trattamento estetico rivoluzionario offerto dalla Natural Medical  
...**Leggi tutto**»

**L'estate 2015 interpretata da Patrizia e AGORA.**  
Da mattina a sera a spasso con il comfort.Calzaturificio Patrizia, azienda storica...**Leggi tutto**»

**MEC a Mirasole, il Mercatino della Certosa ancora sulla Strada delle Abbazie**



Home » Morello pecchioli » Gastronomia » L'alpe adria che emoziona



**L'ALPE ADRIA CHE EMOZIONA**

Secondo l'amico Maurizio Potocnik, esuberante direttore della guida "Magnar Ben, Best of Alpe Adria", Tomaz Kavcic (nella foto) è lo chef numero uno della Slovenia. Dei giudizi di Maurizio mi fido (altrimenti non collaborerei alla sua guida), ma valutare un cuoco (un giornalista, un calciatore, un pittore, un attore...) "numero uno" mi sembra esagerato. Resta, però, il fatto che Tomaz- che fa parte dei Jeunes Restaurateurs d'Europe- è a detta di tanti colleghi golosi e curiosi come il sottoscritto uno dei migliori cuochi del Vecchio Continente.

Purtroppo per me non mi sono mai seduto ai tavoli del Gostisce Pri Lojzetu, il locale di Kavcic, anche se mi sono ripromesso di cancellare al più presto questa lacuna. Ho avuto, comunque, modo di conoscere personalmente Tomaz a Conegliano pochi giorni fa durante la presentazione alla stampa ed al pubblico della guida "Magnar Ben 2015". Di conoscerlo e di apprezzarlo, in attesa di apprezzare i suoi piatti, come uomo e serio professionista. E' bastata una sua frase per conquistarmi: "Un cuoco deve stare in cucina dietro ai fornelli e non in uno studio televisivo davanti alla telecamera". Che è un modo elegante per dire due cose: primo, dei Gracco, dei Barbieri, dei Vissani e di tutta l'altra compagnia cucinante non se ne può più; secondo, ma come fanno a continuare ad essere cuochi se ormai cucinano solo a parole?

Cucine e vini d'Istria e Slovenia sono stati gli ospiti d'eccezione sia all'appuntamento delle 18,30 al Centro Commerciale Conè, dove Maurizio Potocnik, il sottoscritto e i giornalisti Francesco Lazzarini (Venezia), Furio Baldassi (Trieste) e il sommelier Ais Wladimiro Gobbo (Treviso) responsabile della selezione dei 200 vini, hanno raccontato esperienze, aneddoti, curiosità e tendenze territoriali racchiuse nelle 760 pagine della 19ª edizione della Guida Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria.

Tomaz Kavcic ha sorpreso per comunicatività e per aver dato vita in diretta ad una sorta di "battesimo" con i fumi e profumi del Vipava, la vallata slovena dove lavora, a una sorta di iniziazione di 50 giovani presenti in divisa della scuola alberghiera Beltrame di Vittorio Veneto. Kavcic, già premiato come miglior cucina creativa dell'Alpe Adria nel 2013, ha ribadito ancora una volta i concetti di umiltà e passione per questo lavoro, incitando i giovani ragazzi presenti ad una riflessione sulla bellezza di questo lavoro e sulla indubbia importanza di fare squadra territoriale.

Il brindisi finale tra casari, norcini, dolci della tradizione friulana e vignaioli con 50 vini in degustazione tratti dalla selezione Best of Alpe Adria Wines. Tra i collaboratori di guida Magnar Ben 2015 anche l'Istriano Dario Penco rappresentante territoriale di Colours of Istria (associazione turistica dell'Istria Nord Occidentale). Tra gli altri ospiti Josko Sirk della Subida con il suo formaggio di fossa e lo straordinario aceto d'uva, i salumi di Silvano Paier (salumificio follinese) il "casaro anarchico" Sante Rugo e le Gubane (dolce tipico) di Dorbolò. Alpe Adria anche nel segno della bellezza con Miss Alpe Adria Italia Jessica Dal Bo', la diciottenne padovana finalista per l'Italia a Miss Alpe Adria alla finale di Budapest 2015.

La spresentazione della guida si è poi trasferita al ristorante Trè Panoce di Conegliano condotto dallo chef Tino Vettorello. La cena a più mani "Alpe Adria nel piatto" ha emozionato ospiti gourmet, giornalisti e gastro opinion leader con un menù/declinato tra la laguna di Venezia, l'Istria nord occidentale e la Slovenia, tra piatti, vini e oli. L'aperitivo ha visto in scena il Prosecco Superiore DOCG biologico Tre Venti Rive di Ogliano Brut di Zardetto accompagnato da cicchetti alla veneziana, poi il pane caldo appena sfornato e cotto con il con lievito madre ha incontrato l'olio istriano "Mate" di Aleksandra Vekic presentato nei suoi intensi e raffinati blend varietali "trasparenze marine" e "timbro istriano". L'olio Mate è un prodotto davvero unico, che emoziona per carattere e raffinatezza che nella serata è stato presentato volutamente in menu come "piatto di portata", "In Istria si fa così", ha sottolineato Aleksandra Vekic, "molti ristoratori lo propongono come vero e proprio piatto d'apertura. Un onore per me".

Si è continuato con la Zuppetta veneziana di Tino Vettorello, da 6 mesi alla guida dello storico ristorante Tre Panoce di Conegliano. Tino è quello del "branzino alla Clooney": lo chef della mostra del Cinema di Venezia e di "Casa Italia" alle Olimpiadi di Sochi. Alla zuppetta perfetto è risultato l'abbinamento al vino che quest'anno ha vinto la selezione Best of Alpe Adria 2015 come miglior "uaggio bianco": il Cuveè Blanc di Moreno Degrassi (Istria). Armonicamente composto da un uaggio di Malvazija Istriana, Chrdonnay, Sauvignon e Vioigner, una cuvèe originale ed unica con eleganti trame olfattive ed un prezioso tessuto di seta tutto da bere.

Ancora Istria con lo chef Fabricio Veznaver del ristorante Taverna Pergola di Zambrotta (Istria/Hr) ristorante premiato a Best of alpe Adria 2015 come "miglior emergente". Fabricio chef curioso e ricercatore si è cimentato "sfidando" la tradizione italiana della pasta con un piatto che ha sorpreso: i Tagliolini fatti in casa con capesante e ganache di foie gras, abbinamento perfettamente riuscito vista la presenza di due ingredienti di terra e di mare non sempre facili da gestire assieme. A valorizzare il piatto di Fabricio è stato il vino Burja Bela della piccola Tenuta Burja, prodotto a regime biologico e biodinamico nella valle del Vipacco in Slovenia. Il Burja Bela di Primoz Lavrencic, premiato a Best of Alpe Adria 2015 come "Miglior vino biologico" è un uaggio di territorio e tradizione da uve di Malvazija Istriana, Ribolla gialla e Riesling Italo. Emoziona al naso e convince per elegante complessità tra sentori di agrumi e frutti secchi, maracuja, fieno e mineralità nobile.

E' stata ancora l'Istria rappresentata dallo storico ristorante "Bad" di Nado Badurina e dallo chef Moris Damiani che ha sfoderato un piatto vincitore a Best of Alpe Adria 2013 come "miglior piatto dell'alpe Adria", ricetta vista anche alla trasmissione TG 5 Gusto. Il branzino in crosta di pane ed erbe fini ha sorpreso per l'autenticità ed allo stesso tempo per la contaminazione raffinata nei gusti del pane e del branzino e viceversa. Al branzino in crosta di pane (branzino che arrivava dalle acque profonde del golfo del Quarnaro) è stato abbinato un vino storico, la Malvazja di Moreno Degrassi, fresca, con sfumature profonde di mandorle, susino e agrumi gialli maturi, in tutti e due i casi gusti intensi e raffinati capaci di evocare memorabili sensazioni istriane "vere".

Gran finale con il dessert realizzato da Tomaz Kavcic del ristorante Pri Lojzetu/Villa Zemono (Zemono/Slovenia): il gin tonic al cucchiaino, una singolare interpretazione, rinfrescante e tonica preceduta dagli spettacolari fumi e profumi del Vipava, una sorta di magia che al ristorante di Tomaz rivive ogni giorno in ogni tavolo e che al ristorante Tre Panoce ha pervaso l'atmosfera e i tavoli tra lo stupore di tutti i commensali. "Tomaz ha dimostrato", è il commento di Potocnik, "di essere uno degli chef più comunicativi ed istrionici non solo di Slovenia ma di tutta l'Alpe Adria il propulsore del movimento nuova cucina slovena, il cuoco che ha saputo valorizzare il sale e le cotture con le piastre di sale aromatizzate".

Club Magnar ben ha dimostrato di saper valorizzare le cucine, i vini e i prodotti della macroregione dell'Alpe Adria. Best of Alpe Adria 2015, il marchio delle manifestazioni itineranti del club che ha il patrocinio di Expo 2015 Padiglione Italia.

**Morello Pecchioli**

L'alpe adria che emoziona

Tutti gli articoli >

Presentazione	Commenti (0)	Contatta
---------------	--------------	----------

Morello Pecchioli

**Morello Pecchioli**

Direttore di Golosoecurioso. Giornalista professionista. Archeogastronomo. Cronista è stato caposervizio del giornale L'Arena di Verona, responsabile della redazione di Villafranca e delle pagine speciali del quotidiano di Verona: Gusto, Turismo, Week End, Salute e benessere, Motori. Ha scritto "Il Bianco di Custoza" (Morganti editore); "La cantina sociale di Negrar" in "Scritti per Giuseppe Gaburro, analisi economica e società civile" (Cedam); "Il rosto e l'alessio, la cucina veronese tra l'occupazione francese e quella austriaca" (Ideabozzi); "Berto Barbarani il poeta di Verona" (Biblioteca di storia e di attualità, L'Arena). Ha scritto altri libri, prefazioni e saggi di argomento storico ed enogastronomico. Collabora con la rivista dell'Aiv De Vinis, con la rivista di enogastronomia bilingue Papageno; con Civiltà del bere, con le guide "Audi", "Metti a tavola i grandi veneti", "Nord Est a tavola". Ha collaborato, con la direzione di Edoardo Raspelli, alla Guida l'Espresso. Ha vinto i premi Cilento 2006; Giornalista del Durello 2007; Garda Hills 2008.



**Ricerca articoli per categoria**

- » Gastronomia
- » Mondo vino
- » Viaggi del gusto
- » Mondo libro
- » Viaggi e motori
- » Fashion e Lusso
- » Ricette di goloso e curioso
- » Ricette dei giornalisti
- » Ricette degli chef
- » Home
- » Mappa del sito

**Editore**



Editore del Goloso & Curioso è la ditta Colombo 3000, un gruppo aziendale che si occupa da oltre 10 anni della... **Leggi tutto**»

**Da non perdere**

Scrivi i tuoi articoli e pubblicali su **Goloso&Curioso**

scopri come»

Per qualsiasi informazione contatta **Goloso&Curioso**

scopri come»