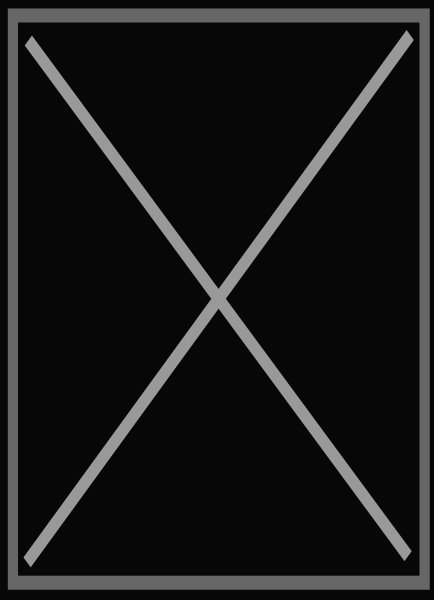
Arriva la 22ma edizione della Guida Magnar Ben Best Gourmet

logo-22-edizione-guida-magnar-ben-best-gourmet-2018-a7ec4380

22 edizioni
4 nazioni (Italia, Austria, Slovenia e Croazia)
400 ristoranti (ristoranti, trattorie, osterie con cucina, locande, konobe)
80 vini da collezione (i più costosi, annate speciali e riserve)
60 prodotti d’autore (12 categorie)
20 hotel Relax & Gourmet
15 Awards per cucina, vini e prodotti
14 collaboratori



[caption id="attachment_136587" align="alignleft" width="219"]

Maurizio Potocnik[/caption]

Questi sono i numeri della **22ma edizione della Guida Magnar Ben Best Gourmet 2018**, fondata 22 anni fa dell’editore enogastronomo **Maurizio Potocnik**, l’unica Guida di riferimento nella macroregione europea per chi ama viaggiare verso est, scoprire i grandi gusti, i piatti, i vini, i prodotti e

le soste di raffinato relax.

Un territorio unico, fatto di gente unica, di storie che nei secoli s'incrociano tra la longeva Repubblica di Venezia, i Balcani e la Mitteleuropa. Sono storie di culture e colture, di commerci e di agricoltura, di tavole di tradizioni povere e ricche che troverete immergendovi alla scoperta di curiosità e golosità nelle 610 pagine di questa 22ma edizione.

Le novità: oltre alla consueta ricerca di ristoranti, locande, osterie con cucina, trattorie, konobe, quest'anno sono stati realizzati dei **nuovi focus sul vino e la sua ricca produzione**, ricercando 80 etichette tra le più costose, le annate speciali e le riserve, una "**carta vini dell'Alpe Adria da veri collezionisti**". Dai 15 euro del **Prosecco Superiore** ai 310 euro dell'**Amarone**, tante curiosità di bottiglie e annate speciali, davvero uniche, frutto della nostra ricerca negli ultimi 7 anni (dal 2010 viene pubblicata la carta dei vini dell'Alpe Adria).

Oltre a questa prestigiosa collezione, erano diversi anni che la Guida raccontava di prodotti e produttori, durante eventi e meeting enogastronomici. In questa occasione si è spinta così alla ricerca delle **eccellenze agroalimentari** per sottolineare ancora una volta che la "grande tavola" non è fatta solo da bravi cuochi, ma anche da grandi prodotti. Tutto parte da qui, dalla terra, dalle mani dell'uomo che lavora e crea; senza un grande prodotto non ci sarebbe nemmeno un grande chef. Così questa edizione riporta **60 prodotti e produttori d'autore suddivisi in 12 categorie**, tutti artigiani del gusto, piccoli casari o agricoltori, norcini o fornai, aziende più strutturate ma sempre di "taglio artigianale". Per ciascun prodotto una scheda degustazione completa, con l'indicazione di prezzo. Una ricca tavola da veri buongustai/gourmet.

Tra le novità, alle rubriche dedicate alla ristorazione, ai vini e ai prodotti, si aggiunge un nuovo brand: **Relax & Gourmet**, 20 **hotel** dove l'ospitalità e i servizi wellness si uniscono all'evoluzione di una cucina gourmet basata sulla naturalità. Luoghi dove, da veri appassionati di uno stile di vita confortevole e naturale, poter fare una cena, una sosta, un week-end, una vacanza indimenticabile.

Molti anche quest'anno gli **Awards Best of Alpe Adria** dei quali ben 12 nella sezione ristoranti/cucine, 1 nel mondo del food e 2 nel mondo del vino.
Nella sezione dei "migliori 80 vini" quest'anno non abbiamo voluto dare premi ad un vino in particolare, perché tutti gli 80 vini sono davvero "fuoriclasse".
Abbiamo invece assegnato due Awards "Ad personam", a due personaggi che nel mondo del vino si sono particolarmente distinti per una visione ampia e completa.
La ristorazione, il mondo del vino e dei prodotti stanno crescendo in modo congiunto e, sempre più,

viaggiano sui binari di una comunicazione/promozione globale a favore di un territorio unico al mondo. La Guida sarà **in distribuzione in Italia, Austria, Slovenia e Croazia** tra dicembre 2017 e gennaio 2018, e sarà disponibile anche on line nel bookshop del sito ufficiale **www.magnarben.it**.

EAT'S Conegliano e Milano è partner ufficiale della Guida Magnar Ben Best Gourmet 2018.

Team Club Magnar Ben 2018 - Maurizio Potocnik, Morello Pecchioli (Vr), Giuseppe Casagrande (Tn), Francesco Lazzarini (Ve), Andrea Ciprian (Bl), Furio Baldassi (Ts), Cristiana Sparvoli (Tv), Marina Tagliaferri (Go), Mario Stramazzo (Ro), Chiara Giglio (Ts), Tiziana Rinaldi (Tv), Dario Penco (Istria HR), Stefano Falcier (Ve), Marisa Cartotto – 88 Studio Ufficio Stampa (Mi).

Cos'è l'Alpe Adria - L'Alpe Adria è la **Macroregione europea** (con 24 milioni di abitanti) a cavallo delle Alpi centro-orientali, la Pianura Padana, l'alto Adriatico, la Pannonia, la Baviera e l'Ungheria. Un'area vasta, ricca di forti identità e patrimoni enogastronomici-culturali creati nei secoli dai popoli nomadi, dalla lunga storia della Repubblica di Venezia (la Repubblica più longeva al mondo con i suoi 900 anni di storia), da civiltà influenzate dai commerci, dalle religioni; territori che sono stati teatro di cambiamenti etnici e politici, dove gli influssi d'Oriente e dell'Est si sono incrociati e scontrati con la mitteleuropa. Una macroregione davvero unica al mondo, di grande impatto turistico internazionale formata da 4 Nazioni: Italia con l'est della Lombardia, il Trentino Alto Adige, il Veneto e il Friuli Venezia Giulia, l'Austria con la Carinzia e la Stiria, la Slovenia e la Croazia con l'Istria.

BEST OF ALPE ADRIA - RESTAURANTS AWARDS 2018

MIGLIOR CUCINA CREATIVA
Vecchia Malcesine - Chef Leandro Luppi - Malcesine (Vr)

MIGLIOR RISTORANTE EMERGENTE
Podere dell'Angelo - Chef Carlo Nappo - Pasiano di Pordenone (Pn)

MIGLIOR PIATTO DELL'ANNO
Carpaccio di branzino crudo profumato agli agrumi, melograno e miele di castagne
Pikol - Famiglia Boris Gasparin - Nova Gorica – Slovenia

MIGLIOR RISTORANTE D'HOTEL
Il Re della Busa - Hotel Lido Palace - Chef Giuseppe Sestito - Riva del Garda (Tn)

MIGLIOR TRATTORIA
Trattoria La Madia - Chef Michele Vallotti - Brione (Bs)

MIGLIOR KONOBA ISTRIANA

Konoba Buscina - Famiglia Fabiana Mihajlovic - Umago - Istria - Croazia

MIGLIOR PIZZA GOURMET

Al Borgo 1964 - Famiglia Fiorini - Maestro Pizzaiolo Stefano Miozzo - Cerea (Vr)

MIGLIOR CUCINA DEL “FUORI” ALPE ADRIA

FuoriModena Famiglia Roncaccioli - Vicenza

MIGLIOR ACCOGLIENZA/OSPITALITÀ

Flavia Kavcic - Ristorante Pri Lojzetu - Villa Zemono - Vipava - Zemono - Slovenia

MIGLIOR CANTINA/ CARTA VINI

Trattoria Da Nando - Ivan e Sandro Uanetto - Mortegliano (Ud)

RED CARPET CHEF

Tino Vettorello - Ristorante Tre Panoce - Tino Eventi - Eventi internazionali - Conegliano (Tv)

PREMIO ALLA CARRIERA

Mario Suban - Antica Trattoria Suban - Trieste

BEST OF ALPE ADRIA - WINE AWARDS 2018

MIGLIOR VINO / IDENTITÀ ALPE ADRIA

Ribolla 2009 Francesco - Josko Gravner - Oslavia (Go)

PREMIO ALLA CARRIERA

Marco Felluga - Villa Russiz - Capriva del Friuli (Go)

BEST OF ALPE ADRIA - FOOD AWARDS 2018

PRODOTTO DELL’ANNO

Farina Gialla di Storo - Cooperativa Agrinovanta - Storo (Tn)