

[HOME](#) [LOCALI](#) [TENDENZE](#) e [MERCATO](#)

Best of Alpe Adria a Jesolo Consegnati gli Awards 2017

Pubblicato il 22 Giugno 2017 | 16:22

Jesolo e Venezia, palcoscenici unici per l'edizione 2017 di Best of Alpe Adria, ideata dall'enogastronomo Maurizio Potocnik fondatore del Club Magnar Ben, 2 giorni di gusto, sorprese e riconoscimenti gourmet

Best of Alpe Adria 2017, con il patrocinio della Città di Jesolo, la collaborazione istituzionale dell'associazione Jesolana Albergatori (Aja), di Terrazza Mare Marcandole, del ristorante Marcandole e della Cattel Catering si è svolta con il pieno successo tra la cerimonia della consegna degli Awards delle migliori cucine e vini, il brindisi-degustazione dei vini vincitori, Seven la Gran Cena di Gala dell'Alpe Adria e il giorno successivo il press educational dedicato alla laguna tra Jesolo e Venezia ed al suo ecosistema tra isole, barene, canali e valli.



Tutti presenti "i campioni del 2017" arrivati da gran parte delle regioni e degli stati che compongono l'Alpe Adria tra l'Italia, la Slovenia, l'Austria e la Croazia, 10 premi alla ristorazione, 9 ai vini e 2 premi speciali (in allegato tutti gli Awards 2017). «Una grande emozione - dice Maurizio Potocnik, coaudiovato da un importante team giornalistico - aver potuto assaggiare i piatti, i vini e poi incontrare chi li ha realizzati e prodotti, poter ascoltarli, ognuno con la sua storia, un pensiero uno stile non solo in cucina, in vigna o in cantina, ma anche uno stile di vita è una grande emozione, un vero arricchimento personale mio e di tutta la platea presente».

Tra i premi alla ristorazione, tra cucina moderna, tradizionale, cucina d'hotel, trattorie, osterie, miglior piatto, anche un premio speciale alla carriera alla spumeggiante Lucia Gius, la cuoca trentina che dopo una vita ai fornelli di Maso Cantanghel, lo scorso anno si è ritirata dal mondo della ristorazione.

Nell'unica terrazza panoramica con vista sull'Adriatico, sul faro e fiume Sile è andata in scena Seven, una delle cene più interessanti dell'anno e di tutto il panorama territoriale. 70 gli ospiti, sette i giovani chef hanno dato vita ad un percorso tra Istria e Garda, tra Adriatico, fiumi e orti ad un menù di 7 portate e 7 abbinamenti: Luca Cesaro di Terrazza Mare Marcandole (Ve) con il tonno marinato alle erbe, rapa rossa e maionese alla soia abbinato allo "Zero infinito" di Pojesr e Sandri, Andrea Nardin chef dell' Antico Veturo (Pd) che ha presentato un carpaccio d'orata, piselli, mandorla fresca, albicocca, erbe spontanee e acqua di pomodoro ai lamponi abbinato al Superiore di cartizze "Zero" di Duca di Dolle, lo chef Marko Gorela dell' Istrian Tapas - LifeClass Hotel di Porto Rose (Slo) con il piatto "L'ispirazione del pescatore Stane" realizzato con branzino Fonda con tartara di cetriolo bruciato, olio d'oliva al limone di Lisjak, cocomero con grappa al ginepro e agrumi, gel di tuorlo d'uovo con aceto Mate, gazpacho di limoni canditi abbinato al Ferrari Perlè 2010 TrentoDoc.



Ed ancora il giovane chef Marco Pirillo di Marcandole (Tv) con il risotto con zucchine gialle, carpaccio di cappesante, caviale Giaveri (caviale prodotto a Treviso) e riduzione di crostacei abbinato al vino Amandum Friulano 2013 di dai Moras, lo chef Carlo Nappo del Podere dell'Angelo (Pn) con il riso servito al tavolo, la stracciatella di Visinale, agrumi, mare, orto e le sue acidità abbinato al vino Filo di Arianna di Tenuta Rovaglia, lo chef travisano Marco Parenzan del ristorante enoteca Makallè (Tv) con il piatto dell'anguilla del Sile croccante, crema di burrata, lamponi ed erbe aromatiche del suo orto abbinato al vino macerato OrangeOne di Paraschos. Chiude in bellezza lo chef Dimitri Mattiello del Dimitri Restaurant (Vi), vincitore dell'Award "Ristorante emergente" con il dessert freschezza al pompelmo rosa con collezione dell'orto 2017 abbinato al Gi Gin Mule di Fred Jerbis 43 (PN) un Gin realizzato in Friuli con ben 42 botaniche ed preparato per l'occasione con la Scortese Organic ginger beer di Bevande Futuriste. Tra i vari interventi tra giornalisti, ospiti e produttori anche lo chef sloveno Tomaz Kavcic ormai

riconosciuto tra i più famosi chef d'Europa ed alcuni direttori dei programmi televisivi italiani dedicati al mondo della ristorazione e del vino.

RESTAURANTS AWARDS BEST OF ALPE ADRIA 2017

Miglior Ristorante Alpe Adria
Locanda Margon - Trento (Tn)

Miglior ristorante della tradizione Alpe Adria 2017
Da Nando - Mortegliano (Ud)

Miglior ristorante emergente Alpe Adria 2017
Dimitri - Altavilla Vicentina (VI)

Miglior ristorante d'hotel Alpe Adria 2017
Il Fogolar/Là di Moret - Udine (Ud)

Miglior trattoria Alpe Adria 2017
Cavour - Dossobuono (Vr)

Miglior osteria Alpe Adria 2017
La Madonnetta - Marostica (Vi)

Miglior agriturismo Alpe Adria 2017
EL Brite de Larieto - Cortina d'Ampezzo (BI)

Miglior piatto Alpe Adria 2017
Da Omar - Jesolo (Ve)

Miglior carta vini
La Corte – Follina (Tv)

Miglior carrello di formaggi 2017
Miramonti l'altro Costorio di Concesio (Bs)

Premio alla carriera Alpe Adria 2017
Lucia Gius - Maso Cantanghel Civezzano (Tn)

Special Award 2017

Miglior rivista enogastronomica
"Vitae" trimestrale dell'Associazione Italiana Sommelier - Milano.

WINES AWARDS BEST OF ALPE ADRIA 2017

Wine Awards Best Of Alpe Adria 2017
Vino - identità/ wine identity
Puro Rosè 2006 Movia (Slo)

Wine Award Best Of Alpe Adria 2017
bollicina da metodo classico/sparkling wine from classic method
Revolution Pas Operè 2012 Cà del Vent (Bs)

Wine Award Best Of Alpe Adria 2017
bollicina da metodo Italiano/sparkling wine from italian method
Zero Valdobbiadene Superiore di Cartizze 2015 Duca di Dolle (Tv)

Wine Award Best Of Alpe Adria 2017
vino bianco/white wine
Orto di Venezia Magnum 2011 Orto di Venezia (Ve)

Wine Award Best Of Alpe Adria 2017

vino rosso/red wine
Denxo 2010 Bixio Poderi (Ve)

Wine Award Best Of Alpe Adria 2017
vino autoctono/ autocton wine
Filo di Arianna 2014 Tenuta Roveglia (Bs)

Wine Award Best Of Alpe Adria 2017
vino passito/raisin wine
Francisca XI 2011 Marco Sambin (Pd)

Wine Award Best Of Alpe Adria 2017
vino biologico/biologichal wine
Zero Infinito Pojer e Sandri (Tn)

Wine Award Best Of Alpe Adria 2017
Macerato/orange wine
OrangeOne 2012 Parascos (Go)

Edizioni Contatto Srl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - PIVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - © ® -
Registrazione Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548