

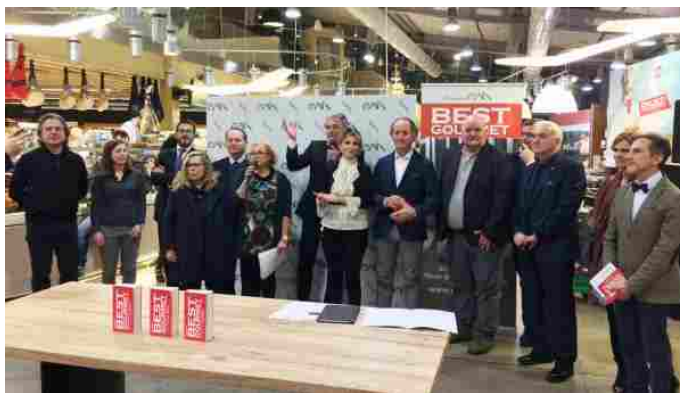


Eventi ▾ News I luoghi del gusto I luoghi del bere Food Design in cucina

In cucina con noi

Presentate due eccellenze del gusto: Eat's e la Guida Magnar Ben Best Gourmet 2017

In News 02/2017 Cinzia Dal Brolo 38 Views
0 comments



Guida Magnar Ben Best Gourmet, Eat's Guida Magnar Ben Best Gourmet, Eat's



Cinzia Dal Brolo
AUTHOR

PROFILE

Grande festa a Conegliano per il debutto di due eccellenze del gusto: **l'anteprima del nuovo progetto e claim di Eat's**, gruppo specializzato nella distribuzione di prodotti alimentari di nicchia al debutto sul mercato nazionale ed estero; **la presentazione ufficiale della Guida Magnar Ben Best Gourmet 2017**, edita e curata da Maurizio Potocnik e di cui Eat's è partner. Applausi a scena aperta per i protagonisti della cena, svoltasi nella

Most Read

Commented



Nasce a Este (Pd) la prima pizzeria con orto

I luoghi del gusto, Slide 08/2016

Da McDonald's a gran richiesta arriva il Gran Crispy McBacon!

Food 03/2014

La storia del GIANDUIA 1865, l'autentico gianduiotto di Torino

News 11/2014

Orzo Bimbo solubile: per una colazione sana e genuina

Food 10/2013

Tutti in cucina con Simone Rugiati e soia Edamame Orogel

Food 11/2014

Latest Posts

food hall Eat's a Conegliano (Treviso), presente anche **Luca Zaia Presidente della Regione del Veneto (che è anche presidente della macro regione che comprende Veneto, Friuli Venezia Giulia, Carinzia e prossimamente anche della Croazia)** che ha elogiato queste "realità virtuose" impegnate nella valorizzazione del cibo di qualità.



Oltre al folto pubblico, erano presenti numerosi giornalisti, ristoratori, produttori di vini e appassionati gourmet che hanno fatto ala all'evento tra le "isole del gusto" dello store. Zaia, tornato simpaticamente sulla contesa del Tiramisù tra Veneto e Friuli vista la folta presenza di ristoratori veneti e friulani, ha evidenziato il ruolo della ristorazione e l'importanza della sinergia con il territorio, fondamentale per lo sviluppo turistico. **La Guida Magnar Ben Best Gourmet**, giunta alla 21esima edizione ha recensito 350 locali, 150 vini, assegnato 21 Awards 2017 a ristoranti, cuochi e vini, grazie all'editore Maurizio Potocnik e a Wladimiro Gobbo, sommelier che ha curato la selezione dei vini in guida. La consegna dei premi ai vincitori si terrà a giugno.

Ma il clou della serata è stata **la Gran cena di gala dell'Alpe Adria nel bistrò di Eat's**, preparata a otto mani dagli chef selezionati da Potocnik tra quelli inseriti in guida ed alcuni vincitori.



Un felicissimo incontro di territori grazie al "Cappucin Furlan" con orzo nudo della trattoria da Nando di Mortegliano (Udine) della famiglia Uanetto presente con Ivan e Sandro; il piatto "Patate patate patate" i raffinati gnocchi di patate e salmerino di Alfio Ghezzi della Locanda Margon di Trento, il ristorante della famiglia Lunelli-Cantine Ferrari; i sassi del Piave e il branzino dell'Alto Adriatico



Foodstories: Un aperitivo per raccontare il territorio e i suoi sapori

I luoghi del gusto, Slide

02/2017



A S.Valentino... prendilo per la gola con i prodotti Gustorotondo. Anche on line!

Food, Slide

02/2017



Presentate due eccellenze del gusto: Eat's e la Guida Magnar Ben Best Gourmet 2017

News

02/2017

Most Commented



E' nel Salento la tenuta masseria altemura della famiglia Zonin

I luoghi del bere

11/2012



Findus: col "Minestrone Tradizione" il meglio delle verdure

Food, News

01/2013



TVS al Fuori Salone con Carlo Cracco e Karim Rashid

I luoghi del gusto, In cucina con noi, News

04/2013

Featured Videos

creati dal ristorante Tre Panoce di Conegliano (Treviso) dello chef Tino Vettorello (patron anche di Eat's) e lo straordinario dessert "L'inverno", paesaggio di zucchero e cioccolato disegnato direttamente sulla tovaglia dallo chef Stefano Basello del Fogolar-Là di Moret di Udine della famiglia Marini. E' piaciuto molto anche il raffinato abbinamento piatti/vini con le bollicine friulane dei fratelli Puiatti di Villa Parens, quelle della Ferrari Riserva Lunelli Trentodoc, i vini Identità e Picolit di Vignaioli Specogna e i distillati di **Nonino**. **Alpe Adria, tante identità, un cuore unico.**


Share:



[Bollicine](#)
[chef triveneti](#)
[Conegliano](#)
[Eat's](#)

[Guida Magnar Ben Best Gourmet](#)
[gusto](#)
[ristorazione](#)

[territorio](#)
[turismo macro regione](#)
[Veneto](#)
[vini e distillati](#)

 [News](#)

Posts Carousel



Foodstories: Un aperitivo per raccontare il territorio e i suoi sapori

[I luoghi del gusto, Slide](#) 02/2017



A S.Valentino... prendilo per la gola con i prodotti Gustorotondo. Anche on line!

[Food, Slide](#) 02/2017

[Home](#) [Redazione](#) [Collabora](#) [Accedi](#) [Pubblicità](#) [Policies](#)

[top](#)