

Best Gourmet Alpe Adria: a Jesolo il Gran Gala e Dario Loison conquista l'Award per il miglior dolce artigianale



La Veneziana Cioccolato e Spezie si aggiudica il premio che sarà consegnato durante l'attesissimo evento giovedì 13 giugno presso TerrazzaMare a Marcandole di Jesolo.

La preziosa guida, giunta alla 23° edizione, è il punto di riferimento enogastronomico per l'alta cucina dell'Alpe Adria



L'avevamo [annunciato qui](#) e ora manca pochissimo al **Best Gourmet 2019**, l'8° Meeting enogastronomico d'alta cucina dell'Alpe Adria creato dall'enogastronomo editore **Maurizio Potocnik**.

L'attesissimo appuntamento che coinvolge l'**Alpe Adria**, la macroregione nel cuore dell'Europa che comprende **Italia - Austria - Slovenia - Croazia**, si terrà giovedì 13 giugno presso **TerrazzaMare a Marcandole di Jesolo**.

Durante la serata ci sarà la cerimonia di consegna degli **Awards** dove, davanti ad un pubblico formato principalmente da giornalisti italiani ed internazionali, sfileranno i 20 premiati della 23° edizione della Guida Best Gourmet, tra cui, nella categoria Food, spicca **Dario Loison** che ha conquistato il premio per il miglior dolce artigianale con la sua [Veneziana al Cioccolato e Spezie](#).

La Veneziana è realizzata con ricercati **monorigini di cacao**, provenienti in particolare da Cuba e dal Venezuela, di cui è preziosamente ricoperta. Nell'impasto, oltre ad essere arricchito da gocce di cioccolato, è stato magistralmente calibrato un mix pregiato di **Pepe Nero di Lampung** (Indonesia), di **Timut** (Nepal) e della **Jamaica** che conferisce intensità e piccantezza; il tutto affiancato abilmente dalla **fava di Tonka**, con sue note che ricordano la mandorla amara, la delicatezza della **vaniglia Mananara** del Madagascar (Presidio Slow Food) e polvere di **Curcuma** dall'Asia.

A seguire ci saranno 12 fuoriclasse del gusto per la consueta Gran Cena di Gala che quest'anno prevede il tema-sfida "**Jesolo Vs Alpe Adria**", un interessante e divertente confronto tra cucine di mare e di terra composto di 2 compagini territoriali ciascuna formata da tre elementi (2 ristoranti e un pasticcere) e relativi vini e Gin.

Così per la Città di Jesolo il gusto è stato affidato alla squadra formata da "Cucina da Omar" con Omar e Valli Zorzetto, dallo chef Roberto Bardella e la brigata di cucina del "TerrazzaMare Marcandole" e dal Maestro pasticcere Mauro Pinel della omonima "Pasticceria Pinel", mentre per la macroregione il gusto e la ricerca sono stati affidati allo stellato trentino Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin, a Ilija Pejic dell'omonimo ristorante nel Golf Club di Tarvisio (UD) nel cuore del territorio tipico mitteleuropeo e a **Dario Loison** che chiuderà in dolcezza con il suo "**Fantasia di dessert**" a base di **Veneziana al Cioccolato e spezie**.

BEST OF ALPE ADRIA - FOOD AWARDS 2019

AWARD MIGLIOR DOLCE ARTIGIANALE
ALPE ADRIA 2019



Veneziana al cioccolato e spezie
Dario Loison - Loison Pasticceri dal 1938
Costabissara (VI) - Italy

In abbinamento alla cena il “Mon” Satèn Brut Villa Franciacorta di Moticelli Brusati – Brescia, il nuovissimo “Geck” Gewürztraminer Trentino DOC – di Astoria, fresco di lancio al Vinality, il “Friulano 2016” di Paolo Rodaro Winery, il “Duality” Sauvignon – Vignaioli Specogna del Collio, il Gran Rosè Dosage Zero 2015 Metodo Classico e il Gran Finalè - Ribolla Gialla Raccolta Tardiva 2014 di Villa Prens. Infine Gilbach.Gin di Alessandro Gilmozzi con Gin&Tonic realizzato dai bartender di TerrazzaMare Marcandole. Una panoramica completa di questa formidabile macroregione che non ha eguali al mondo!

Per conoscere le assegnazioni degli Awards [clicca qui](#).



JESOLO

OLII MATE E IL FAGIOLO
L'entree
Trasparenza Marina, Bianca Bellezza
e la focaccia "primo sale"
"Corderie" Valdobbiadene
Prosecco Superiore Docg Magnum
Astoria



CUCINA DA OMAR
Omar e Valli Zorzetto
"Parmigiana di pesce dell'Alto Adriatico"
melanzane degli orti lagunari,
ricotta e pesto al basilico
"Duality" Sauvignon
Vignaioli Specogna



TERRAZZAMARE MARCANDOLE
Roberto Bardella
A spasso tra mare, laguna, orti e barene
con "scarpetta Jesolana"
"Geck" Gewürztraminer
Trentino DOC
Astoria



PINEL PASTICCERIA
Mauro Pinel
Pasticcere
"Summer explosion"
Gran Rosè Dosage Zero 2015
Metodo Classico
Villa Prens



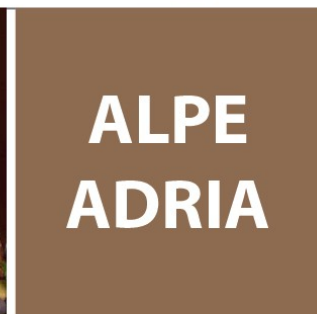
EL MOLIN
Alessandro Gilmozzi
"Carpione al Gilbach.Gin"
olio evo del Garda, orchidea e
aglio fermentato
"Mon" Satèn Brut Millesimato 2014
Villa Franciacorta



ILIIJA
Ilija Pejic - Golf Club Tarvisio
"Paccheri confit al mangalza"
ripieni al mangalza e spuma di
Montasio stravecchio
Friulano 2016
Paolo Rodaro Winery



LOISON PASTICCERI DAL 1938
Dario Loison
"Veneziana al cioccolato"
Fantasia di dessert"
"Gran Finalè" - Ribolla Gialla
Raccolta Tardiva 2014
Villa Prens



ALPE ADRIA

ALESSANDRO GILMOZZI
GILBACH.GIN
Gin&Tonic
di Alessandro Gilmozzi
e bartender
TerrazzaMare Marcandole

Press Info:

press@loison.com

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

Dario Loison +39 348 4106615

www.loison.com - press.loison.com

www.insolitopanettone.com

