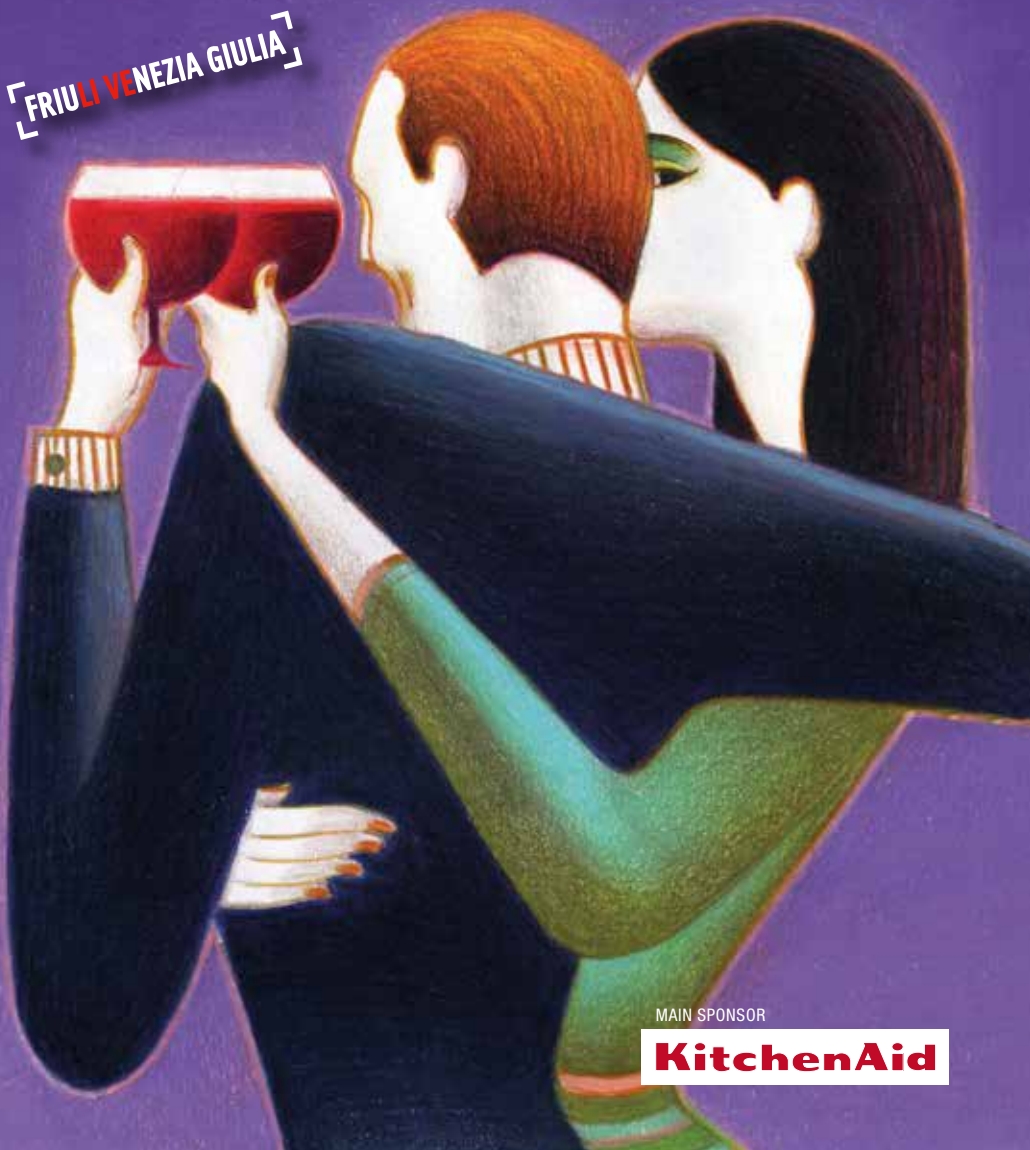


DAL 20 AL 23 OTTOBRE 2016
MALBORGHETTO E TARVISIO (UDINE)

XVIII EDIZIONE

€IN PROSIT 2016

「FRIULI VENEZIA GIULIA」



MAIN SPONSOR

KitchenAid

ORIZZONTE VINO

UNA VOCAZIONE ANTICA,
UN SOSTEGNO CONCRETO.

**NASCE LA SOLUZIONE INTEGRATA
CHE RISPONDE ALLE ESIGENZE
DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA DEL VINO.**

 **FRIULADRIA**
CRÉDIT AGRICOLE

   NUMERO VERDE 800-881588 | FRIULADRIA.IT

APERTI AL TUO MONDO.

MESSAGGIO PUBBLICITARIO CON FINALITÀ PROMOZIONALI. PER AVERE MAGGIORI INFORMAZIONI SULLE CONDIZIONI ECONOMICHE E CONTRATTUALI CONSULTA I FOGLI INFORMATIVI DISPONIBILI IN FILIALE E SU WWW.FRIULADRIA.IT.







LA NUOVA ESTETICA KITCHENAID:
AUTENTICITÀ IN CUCINA DAL 1919

Da quasi un secolo KitchenAid è espressione di performance professionali, qualità eccellente, cura per il dettaglio e design iconico. La nuova estetica dei grandi elettrodomestici ne è la sintesi perfetta.

Il talento, la passione e la creatività sono i tuoi ingredienti. Gli strumenti per vivere un'esperienza straordinaria in cucina, te li diamo noi. Ogni giorno.

www.kitchenaid.it

KitchenAid



EIN PROSIT 2016

XVIII Edizione:

"IL CORAGGIO DEL CAMBIAMENTO"

La XVIII edizione di Ein Prosit, manifestazione enogastronomica organizzata dal Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano di Sella Nevea e del Passo Pramollo, con il Patrocinio della Regione Friuli Venezia Giulia ed il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - in collaborazione con Promoturismo FVG, ERSR (Agenzia regionale per lo sviluppo rurale) e AQUA (marchio di qualità dell'agroalimentare garantito dalla Regione FVG), Provincia di Udine, Camera di Commercio di Udine, Comunità Montana del Gemonese, Canal del Ferro e Valcanale, Comune di Tarvisio, Comune di Malborghetto, Fondazione Crup, Banca Friuladria, Prontoauto e Allianz, con main sponsor Kitchen Aid e con gli sponsor tecnici Moroso, Castellani, Le Strade della Mozzarella, Acqua Dolomia, Gabin e Consorzio Prosecco, si svolgerà da giovedì 20 a domenica 23 ottobre 2016 tra Tarvisio e Malborghetto.

Quattro giornate all'insegna di presentazioni, degustazioni, incontri e convegni tenuti dalle più note personalità del panorama giornalistico, tutti accomunati dallo stesso tema: "il Coraggio del Cambiamento". Nel corso degli anni Ein Prosit è divenuto una tra gli appuntamenti enogastronomici più prestigiosi del Friuli Venezia Giulia, incentrando l'interesse sulle produzioni vitivinicole di qualità ed ampliando la prospettiva con l'eccellenza gastronomica locale e nazionale. Ein Prosit è un'occasione da non perdere per i cultori del gusto, tanto che il Tarvisiano viene riconosciuto come polo attrattivo da parte dei numerosi appassionati che ogni anno giungono in regione da tutta Italia e dalle località oltre confine, in particolare dalle vicine Austria e Slovenia.

Foto: F. Gallina _ A. Castiglioni _ Archivio Co.Pro.Tur. - Il Tarvisiano _ C. Costerni _ M. Milani _ F. Colautti
Illustrazione di copertina: Mattotti - Avril - Print: LithoStampa (Udine)

EIN PROSIT

DAL 20 AL 23 OTTOBRE 2016

- P_06 Appuntamenti
- P_08 Programma giovedì 20 ottobre
- P_09 Programma venerdì 21 ottobre
- P_10 Programma sabato 22 ottobre
- P_17 Programma domenica 23 ottobre
- P_24 Mostra Assaggio "Vigneto FVG" a Palazzo Veneziano
- P_26 Mostra Assaggio "Vigneto Italia" a Palazzo Veneziano
- P_28 Mostra Assaggio "Vigneto Internazionale" a Palazzo Veneziano
- P_29 Mostra Assaggio "Birrifici" a Palazzo Veneziano
- P_30 Mostra Assaggio "Culinaria" a Palazzo Veneziano
- P_32 Gli itinerari del Gusto
- P_46 Welcome Home
- P_52 La cucina della Valcanale ed i vini autoctoni
- P_61 Offerta turistica per Ein Prosit 2016

EIN PROSIT 2016

TUTTI GLI APPUNTAMENTI



LA MOSTRA ASSAGGIO

Momento principale del programma della XVIII edizione di Ein Prosit, si terrà nelle giornate di sabato 22 e domenica 23 ottobre, nelle belle sale del cinquecentesco Palazzo Veneziano di Malborghetto, sede del locale Museo Etnografico e si comporrà come negli anni passati di due sezioni, "Vigneto" per i vini e "Culinaria" per i prodotti gastronomici.

SABATO 22 OTTOBRE - DALLE 10 ALLE 19 - ingresso € 25,00

DOMENICA 23 OTTOBRE - DALLE 10 ALLE 19 - ingresso € 25,00

DEGUSTAZIONI GUIDATE

sabato 22 e domenica 23 ottobre a Malborghetto



Obiettivo delle "Degustazioni Guidate" è quello di suggerire agli appassionati, in particolare a quelli nuovi, un approccio corretto al vino, conducendoli passo a passo nell'assaggio, per meglio apprezzare la storia, le caratteristiche e peculiarità dei vini presentati e dei loro produttori.

Tutte le "Degustazioni Guidate", sono a numero chiuso, a pagamento ed è opportuna la prenotazione. In tutte le degustazioni guidate il servizio sarà a cura dei docenti e degli allievi dell'Istituto Statale d'Istruzione Superiore Jacopo Linussio di Tolmezzo.

INCONTRI

sabato 22 e domenica 23 ottobre a Malborghetto



Occasione ed opportunità per gli appassionati di conoscere meglio gli aspetti del mondo dell'eno-gastronomia legati alla produzione e alla commercializzazione, verranno proposte tavole rotonde e degustazioni con i produttori, legate a tematiche di attualità del mondo del vino e della birra artigianale, dei formaggi e dei prodotti dolciari, che coinvolgeranno il pubblico con le appassionanti testimonianze dei protagonisti e gli assaggi dei loro prodotti.

LABORATORI DEI SAPORI

sabato 22 e domenica 23 ottobre a Malborghetto



Nelle affascinanti sale del Ristorante Casa Oberrichter, nelle sale del Palazzo Veneziano e dell'AD Fort Hensel a Malborghetto saranno proposti i "Laboratori dei Sapori", consueto ed atteso appuntamento con i sapori della nostra Regione e dell'Italia intera, alla (ri-) scoperta di abbinamenti tra le più significative specialità gastronomiche ed i vini autoctoni della nostra penisola. Tutti i "Laboratori dei Sapori" sono a numero chiuso, a pagamento ed è opportuna la prenotazione.

WELCOME HOME

giovedì 20 e venerdì 21 ottobre in 4 case tarvisiane



Nelle case del Tarvisiano, famiglie che ospiteranno uno "chef", per serate che resteranno memorabili. Con questa iniziativa, ideata in collaborazione con Emanuele Scarello, Chef del Ristorante Agli Amici di Godia (UD), 2 Stelle Michelin, 18,5/20 Guida L'Espresso 2016, Ein Prosit vuole, non solo continuare nel percorso di "scambio di cucina" che ha intrapreso ormai da anni, con la presenza dei molti cuochi che hanno animato le varie edizioni della manifestazione, ma andare oltre.

ITINERARI DEL GUSTO

da giovedì 20 a domenica 23 ottobre, ristoranti Valcanale



Eventi di punta di Ein Prosit, le cene nei ristoranti del Tarvisiano in cui la grande cucina incontra i vini regionali del FVG grazie alla bravura dei più importanti chef del panorama italiano ed internazionale. Il tema dato quest'anno alla manifestazione, "Il coraggio del cambiamento", impegnerà tutti gli chef a predisporre una portata utilizzando i prodotti della regione Friuli Venezia-Giulia. Dopocena in compagnia di **Nonino Distillatori**: Grappa e UE Monovitigno - Distillati 100% con metodo artigianale Grappa e UE Riserva - Invecchiate naturalmente 0% coloranti Amaro Nonino Quintessentia Serviti freschi o in fantastici cocktail per la felicità del palato e dello spirito!

CUCINA DELLA VALCANALE

da venerdì 21 a domenica 23 ottobre, ristoranti Valcanale



"Menu Assaggio" nei ristoranti del comprensorio, basato su piatti tipici della tradizione, rivisitati ed accostati a prestigiose etichette di aziende vitivinicole presenti alla manifestazione. Un connubio di sapori e tradizioni ritrovate, che i visitatori potranno degustare durante questi incontri ideati appositamente per Ein Prosit.

ITINERARI DEL GUSTO

20:30 Ristorante Edelfhof - Tarvisio
RISTORATORI VALCANALE
Benvenuti in Valcanale
Costo a persona € 45,00
Menù a pagina 32

WELCOME HOME

20:30 Casa Gerovespa - Camporosso
Chef **ALESSIO DEVIDÈ**
Osteria Altran
Costo a persona € 50,00
Menù a pagina 44

20:30 Casa Della Neve - Camporosso
Chef **ALESSANDRO GAVAGNA**
Ristorante La Subida
Costo a persona € 50,00
Menù a pagina 45

20:30 Famiglia Zamò - Camporosso
Chef **ANDREA CANTON**
Ristorante La Primula
Costo a persona € 50,00
Menù a pagina 46



ITINERARI DEL GUSTO

20:30 La Baita di Beatrice - Val Bartolo/Camporosso
Chef **ERRICO RECANATI** - Andreina
Costo a persona € 65,00
Menù a pagina 33

20:30 Ristorante Ilija - Tarvisio
Chef **RICCARDO CAMANINI** - Lido 84
Costo a persona € 75,00
Menù a pagina 34

20:30 Ristorante Valbruna Inn - Valbruna
Chef **FRANCESCO BRUTTO**
Undicesimo Vineria
Costo a persona € 65,00
Menù a pagina 35

20:30 "Casa Kitchen Aid" - Valbruna
Chef **PINO CUTTAIA & EMANUELE SCARELLO**

WELCOME HOME

20:30 Casa Palmieri/Teot - Camporosso
Chef **ATTIAS TARLAO**
Taverna L'Androna
Costo a persona € 50,00
Menù a pagina 47



MOSTRA ASSAGGIO

SABATO 22 OTTOBRE
dalle **10:00** alle **19:00**
Ingresso € **25,00**

Si terrà nelle sale del cinquecentesco Palazzo Veneziano a Malborghetto, sede del locale Museo Etnografico, componendosi di due sezioni: "Vigneto" per i produttori di vino che presenteranno ognuno 4 vini della loro produzione e "Culinaria" per i produttori gastronomici che offriranno ai visitatori degli assaggi delle loro specialità. 150 le aziende eno-gastronomiche in mostra. Da pagina 24 l'elenco completo delle aziende espositrici.

DEGUSTAZIONI GUIDATE

ORE 11:00

ingresso € 20,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

RIESLING, OH MIO RIESLING...

Degustazione a cura di **Francesco Annibali**

In assaggio:

Kuen Hof (www.fws.it/it/kuenhof)

Alto Adige Valle Isarco Riesling 2015 (Italia)

Bründlmayer (www.brundlmayer.at)

Kamptal Riesling Kamptaler Terrassen 2013 (Austria)

Bott Freres (www.bott-freres.fr)

Alsace Riesling Reserve Personelle 2013 (Francia)

Horst Sauer (www.weingut-horst-sauer.de)

Franken Riesling Kabinett Eschendorfer Lump 2014 (Germania)

Dönnhof (www.doenhoff.com)

Nahe Riesling Kabinett Oberhäuser Leistenberg 2013 (Germania)

Karlsmühle (www.weingut-karlsmuehle.de)

Mosel Riesling Spätlese Kaseler Nies'chen 2013 (Germania)

ORE 11:30

ingresso € 10,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

L'ECCLETTICA RIBOLLA / REBULA

Degustazione a cura di **Liliana Savioli**

Un affascinante percorso tra le ribolle Italiane e Slovene. Dal Collio alla Valle del Vipacco, passando per la Brda Slovena degustando ribolle spumantizzate, fresche, macerate e perché no anche in assemblaggio.

ORE 12:00

ingresso € 5,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

SPARKLING & CHEESE

Degustazione a cura di **Vini Buoni d'Italia**

Le declinazioni del Prosecco e le tre stagionature del Grana Padano Dop. Racconto e abbinamenti di **Paolo Ianna**.

DEGUSTAZIONI GUIDATE

ORE 13:00

ingresso € 20,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

CHABLIS A DESTRA E A SINISTRA DELLA SEREIN

Degustazione a cura di **Marco Tonelli**

In assaggio:

Daniel Dampt - Chablis 1er cru Fourchaume 2014

La Chablisienne - Chablis 1er cru Valourent 2013

Domaine Defaix - Premier Cru Cote de Lechet 2014

Drohin Vaudon - Chablis Grand Cru Vaudesir 2014

ORE 14:00

ingresso € 5,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

INDOVINO

Degustazione a cura di **Vini Buoni d'Italia**

In degustazione a "occhi bendati" sei importanti vini italiani. Una degustazione buia per testare non solo quali profumi e sapori siamo veramente capaci di riconoscere, ma anche quale sia la percezione del gusto stesso in assenza della vista!!! Suggestioni a cura di **Liliana Savioli**.

ORE 14:30

ingresso € 20,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

IL VERDICCHIO TRA JESI E MATELICA

Degustazione a cura di **Francesco Annibali**

In assaggio:

Colonnara (www.colonnara.it)

Verdicchio dei Castelli di Jesi spumante brut Ubaldo Rosi 2009

Stefano Mancinelli (www.mancinellivini.it)

Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore 2015

Umani Ronchi (www.umanironchi.com)

Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore Vecchie Vigne 2013

Villa Bucci (www.villabucci.com)

Verdicchio dei Castelli di Jesi riserva 2004

Garofoli (www.garofolivini.it)

Verdicchio dei Castelli di Jesi riserva Serra Fiorese 1994

Collestefano (www.collestefano.com)

Verdicchio di Matelica 2013

Fattoria La Monacesca (www.monacesca.it)

Verdicchio di Matelica riserva Mirum 2006

ORE 15:00

ingresso € 15,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

PINOT GRIGIO

Degustazione a cura di **Paolo Ianna**

Cosa hanno in comune le attuali 300 milioni di bottiglie di Pinot Grigio delle tre zone, oltre alla contiguità territoriale? Avremo l'opportunità di approfondire l'argomento attraverso un dibattito tra favorevoli e contrari, a cui seguirà l'assaggio di sei Pinot Grigio rappresentativi dei territori della neonata Denominazione interregionale.

DEGUSTAZIONI GUIDATE

ORE 16:00

ingresso € 20,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

SI LEGGE BAROLO SI SCRIVE NEBBIOLO

Degustazione a cura di **Marco Tonelli**
Un nome dietro cui si cela una delle eccellenze del vino italiano. Unico denominatore comune? Il vitigno (Nebbiolo). Una costante che tuttavia viene incrociata con lo stile imposto dai vari terroir, oltre al credo enologico dei vari produttori che lo declinano.

ORE 16:00

ingresso € 5,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

PIEMONTE: LE DOCG DEL NEBBIOLO

Degustazione a cura di **Vini Buoni d'Italia**
Il Nebbiolo in Piemonte dà origine a 5 Docg: Barolo, Barbaresco, Gattinara, Ghemme e Roero. Un percorso gustativo di approfondimento all'insegna delle emozioni. Racconto di **Liliana Savioli**.

ORE 17:00

ingresso € 5,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

PROSECCO: KEEP CALM IT'S COCKTAIL TIME

Degustazione a cura di **Vini Buoni d'Italia**
Il Prosecco declinato in sei stuzzicanti cocktail.

ORE 17:30

ingresso € 15,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

IL PINOT NERO IN FRIULI VENEZIA GIULIA

Degustazione a cura di **Paolo Ianna**
In assaggio:
Zorzettig - DOC Friuli Colli Orientali Pinot Nero 2015
Castello di Spessa - DOC Collio "Grand" Pinot Nero 2015
Conti D'Attimis-Maniago - DOC Friuli Colli Orientali Pinot Nero 2015
Masùt da Rive - DOC Isonzo Del Friuli Pinot Nero 2009
Russolo - Venezia Giulia "Grifo Nero" Pinot Nero 2009

ORE 17:30

ingresso € 30,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

II PROFUMO DELLA STORIA: I GRANDI BORGOGNA DEL DOMAINE RAPHEL

Degustazione a cura di **Armando Castagno**
In assaggio:
Bourgogne Rouge 2014
Gevrey Chambertin 2014
Morey St Denis 2014
Chambolle Musigny 2014
Clos De La Roche Grand Cru 2014
Clos De Vougeot Grand Cru V.V. 2014

INCONTRI

ORE 10:00 - 18:00

ingresso gratuito
presso il giardino
di Palazzo Veneziano

FUMMELIER

Degustazione a cura di **Marco Prato**
Potrete soddisfare a 360° le vostre curiosità in merito al mondo del tabacco e - nell'apposito spazio degustazioni - potrete partecipare alle degustazioni guidate con tanti prodotti della famiglia del sigaro TOSCANO®.

ORE 11:30

ingresso € 15,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

PRINCIPI E TECNICHE DI ABBINAMENTO VINO / FORMAGGIO

Degustazione a cura di **Bernardo Pasquali**
Un appassionante incontro rivolto a tutti gli amanti del formaggio per conoscere le tecniche elementari di abbinamento con i vini della tradizione friulana. Dai freschi e cremosi, agli stagionati di alpeggio fino agli erborinati.

ORE 11:30

ingresso € 10,00 a persona
presso Casa Oberrichter

IL GELATO GASTRONOMICO

Incontri a cura di **Stefano Buttazzoni & Giancarlo Timballo**
In assaggio:
Zuf di zucca, pitina di cervo e composta di melograno con gelato alla ricotta fumata di malga
Trota regina di S.Daniele in saor di cipolla rossa di Cavasso e affumicatura al legno di faggio con gelato all'aglio di Resia
Frico fritto in pasta fillo con gelato ai funghi porcini

ORE 13:30

ingresso € 10,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

METODO CLASSICO E FERMENTAZIONI SPONTANEE: IL VINO INCONTRA LA BIRRA

Incontri a cura di **Eugenio Signoroni**
La contaminazione tra il mondo della birra e quello del vino è uno dei trend più forti degli ultimi anni. Insieme a Birra del Borgo scopriremo come tecniche e ingredienti tipici della vinificazione possano contribuire a rendere innovativo anche il mondo della birra.

ORE 13:30

ingresso € 10,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

TORRONE TUTTO L'ANNO!

Incontri a cura di **Pietro Scaldaferrò**
Assaggio dei tre formaggi e dei tre torroni abbinati:
Gorgonzola DOP con torrone classico alle mandorle
Caprino con torrone al pistacchio
Taleggio con il torrone alle noci

ORE 13:30

ingresso € 10,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

MOZZARELLA

Incontri a cura di **Barbara Guerra**
In degustazione ricotta e mozzarella di bufala campana in diverse pezzature.
Riconoscere la Mozzarella di Bufala Campana e scoprire le qualità organolettiche delle diverse pezzature.

INCONTRI

ORE 15:30

ingresso € 15,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

NON C'È BITTO AL DI FUORI DI QUI!

Incontri a cura di **Bernardo Pasquali**
Assieme a Paolo Ciapparelli affronteremo la storia di una resistenza di pastori e di un grande progetto di salvaguardia. La Valtellina più antica, i suoi pascoli e le sue vacche. Un formaggio unico emozionante. Un percorso nella storia tra le scaglie di un mito.

ORE 17:30

ingresso € 10,00 a persona
presso Casa Oberrichter

IL GELATO AL TÈ DEL FRIULI

Incontri a cura di **Stefano Buttazzoni e Giancarlo Timballo**
In assaggio: Dessert
Bavarese al latte d'alpeggio, salsa alle bacche di sambuco, crumble di canapa e gelato al fieno altivul.

ORE 17:30

ingresso gratuito
presso Hotel AD Fort Hensel

IL TÈ

Incontri a cura di **Gianluca Mignotti - Petit Lorient**

ORE 17:30

ingresso € 10,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

VORREI LA BIRRA NERA: ALLA SCOPERTA DI TUTTE LE SFUMATURE DELLE BIRRE SCURE

Incontri a cura di **Eugenio Signoroni**
Le birre scure sono tra le più antiche del panorama brassicolo. Grazie alle note di caffè, cioccolato, frutta secca e tanto altro questi prodotti si fanno ricordare a lungo nella mente di chi li assaggia. Assaggeremo quattro birre dal tono impenetrabile per scoprirne ogni sfumatura.

LABORATORI DEI SAPORI (SHOWCOOKING)

ORE 11:00

ingresso € 15,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

FRANCESCO BRUTTO - Undicesimo Vineria - Treviso
Laboratori a cura di **Enzo e Paolo Vizzari**

ORE 11:30

ingresso € 15,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

IL MATTINO, QUESTIONE DI GRADI

Laboratori a cura di **Corrado Assenza**
Il miglior risveglio con un grande classico della Sicilia
La ricotta ovina tiepida e il Mielarò al finocchietto, sottile crosta di grano duro al peperone
La crostatina di pompelmo rosa, la salsa di gelsomino, la mozzarella di bufala Dop
Il savarin tiepido alla mela la crema al vecchio Samperi De Bartoli.

LABORATORI DEI SAPORI (SHOWCOOKING)

ORE 12:30

ingresso € 15,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

ANTONIA KLUGMANN - Ristorante L'Argine - Loc. Vencò, Dolegna del Collio (GO)
Laboratori a cura di **Enzo e Paolo Vizzari**

ORE 13:30

ingresso € 15,00 a persona
presso Casa Oberrichter

TEMPO DI SELVAGGINA

Laboratori a cura di **Bepi Pucciarelli**
Li degusteremo insieme, al naturale (i salumi) e interpretati (le carni) da un artista dei fornelli, lo chef Silvio Di Giusto del Ristorante Costantini di Collalto:
Salumi di selvatico - Zuppa di cervo - Goulash di cinghiale

ORE 14:00

ingresso € 15,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

IL PRIMO POMERIGGIO: UNA FRESCA, LEGGERA PAUSA

Laboratori a cura di **Corrado Assenza**
Il pomodoro al sugo, il profumo del mare / Il succo di ficodindia e il mare dentro
La pesca al gin e la prugna al karkadè, salsa di mandorla cv Romana.

ORE 14:00

ingresso € 15,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

ANDREA CANTON - Ristorante La Primula - San Quirino (PN)

Laboratori a cura di **Enzo e Paolo Vizzari**
Trota con tuberi, radici e bacche.

ORE 15:30

ingresso € 15,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

ERRICO RECANATI - Ristorante Andreina - Loreto (AN)

Laboratori a cura di **Enzo e Paolo Vizzari**
Territorio e Materia Prima: questo esprime la mia cucina.

ORE 15:30

ingresso € 15,00 a persona
presso Casa Oberrichter

HALLOWEEN? DA NOI SI DICE "COCE"

Laboratori a cura di **Bepi Pucciarelli**
Scoprire come l'umile zucca può diventare regina della tavola d'autunno, tra tradizione e innovazione...
Sformatino di zucca e speck - Crema di zucca - Cjalcions di coce

ORE 16:30

ingresso € 15,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

QUASI A SERA: DOVE POCHI OSANO

Laboratori a cura di **Corrado Assenza**
Se la carne incontra il miele: sul bagnasciuga, movimento primo
Se la pasta incontra il gelato: ho voglia di dolce, passami la pasta
Se la terra incontra il mare: riso nero venere con emulsione di mandorla, marmellata di cedro, lattuga di mare, gambero rosso al miele.

ORE 17:00

ingresso € 15,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

PIERLUIGI ROSCIOLI - Roscioli - Roma

Laboratori a cura di **Enzo e Paolo Vizzari**
Il Burro e Alici e la Gricia di "Stefano": la grande tradizione romana.

ITINERARI DEL GUSTO

20:30 Ristorante Edelhof
Chef **PHILIPPE LÉVEILLÉ** - Miramonti L'Altro
Costo a persona € 90,00
Menù a pagina 36

20:30 Ristorante Buon Arrivo - Tarvisio
"ROSCIOLI"
Costo a persona € 65,00
Menù a pagina 37

20:30 Negozio Reporter's - Tarvisio
COSTARDI BROS
Da Cinzia
Costo a persona € 65,00
Menù a pagina 38

20:30 Ristorante Rododendro - M.te Lussari
LUCIANO MONOSILIO
Pipero al Rex
Costo a persona € 65,00
Menù a pagina 39

20:30 Ristorante Valbruna Inn
ANTONIA KLUGMANN
L'Argine a Vencò
Costo a persona € 70,00
Menù a pagina 40



MOSTRA ASSAGGIO

DOMENICA 23 OTTOBRE
dalle **10:00** alle **19:00**
Ingresso € **25,00**

Si terrà nelle sale del cinquecentesco Palazzo Veneziano a Malborghetto, sede del locale Museo Etnografico, componendosi di due sezioni: "Vigneto" per i produttori di vino che presenteranno ognuno 4 vini della loro produzione e "Culinaria" per i produttori gastronomici che offriranno ai visitatori degli assaggi delle loro specialità. 150 le aziende eno-gastronomiche in mostra. Da pagina 24 l'elenco completo delle aziende espositrici.

DEGUSTAZIONI GUIDATE

ORE 11:00
ingresso € 30,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

MASTERCLASS CHAMPAGNE MUMM (www.mumm.com)

Degustazione a cura di **Alberto Lupetti**

In assaggio:

Cordon Rouge: il simbolo di Mumm, il suo brut sans année.

Ma anche lo champagne della... Formula 1!

Rosé: la naturale declinazione in rosa del Cordon Rouge. Ma non solo...

Blanc de blancs: l'ex Mumm de Cramant (Linea Expert), ovvero l'esaltazione dello Chardonnay Grand Cru.

Millésime 2009: il classico millesimato, erede dello storico Cordon Rouge Vintage.

Cuvée R.Lalou 2002: la nuovissima annata della cuvée de prestige di Mumm, ma anche la sintesi di una tradizione d'eccellenza.

ORE 12:00
ingresso € 5,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

APPERO!!!

Degustazione a cura di **Vini Buoni d'Italia**

Vini&salumi un incontro per i 5 sensi

Dopo il successo di Vinitaly... Tornano ad Ein Prosit gli abbinamenti multi

sensoriali di vino e salumi con cinque grandi autoctoni Docg e cinque protagonisti della norcineria italiana interpretata dal Salumificio Levoni.

Racconti ed emozioni a cura di **Liliana Savioli**.

DEGUSTAZIONI GUIDATE

ORE 13:00

ingresso € 20,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

RIESLING VITIGNO BIANCO PER ECCELLENZA

Degustazione a cura di **Marco Tonelli**

In assaggio: *Heymann-Lowëstein - Riesling Schieferterrassen Mosel 2015*
Fritsch - Riesling Kapuzinerberg 1. Lage Wagram Bio 2012
Schlumberger - Riesling Grand Cru Saering 2012
Zind-Humbrecht - Riesling Roche Calcaire 2014
Falkenstein - Riesling 2011

ORE 14:30

ingresso € 30,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

VENERABILI VITI DI BORGOGNA: IL FATTORE ETÀ COME ELEMENTO QUALITATIVO

Degustazione a cura di **Armando Castagno**

In assaggio: *Joseph Drouhin - Beaune Rouge 1 er cru Clos des Mouches 2014*
Pacalet - Chambolle-Musigny 1er cru 2013
Perrot Minot - Nuits St Georges 1er cru La Richemone Ultra 2013
Michel Gros - Vosne Romanée 1er cru Clos des Réas 2010
Confuron-Cotetidot - Charmes-Chambertin 2013
Marc Morey - Chassagne-Montrachet 1er cru En Virondot 2013

ORE 15:00

ingresso € 5,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

Degustazione a cura di **Vini Buoni d'Italia**

Dalle stesse uve e della stessa vigna il Valpolicella, il Valpolicella Superiore, il Ripasso, l'Amarone e il Recioto. Degustazioni, abbinamenti e racconto di **L. Savioli**

ORE 16:00

ingresso € 20,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

COLLINA E SANGIOVESE: BRUNELLO DI MONTALCINO

Degustazione a cura di **Marco Tonelli**

Una collina e un vitigno. Se il vitigno, Sangiovese, è il più coltivato in Italia, il terroir di Montalcino fa sì che questa varietà dia origine a un vino unico, riconoscibile, spesso non meno che eccellente.

ORE 17:00

ingresso € 5,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

FRIULI VENEZIA GIULIA ARCA DI SAPORI

Degustazione a cura di **Vini Buoni d'Italia**

Friulano, Malvasia, Ribolla, Vitovska, Verduzzo e Picolit con le tentazioni gastronomiche della Regione. Racconto e degustazioni a cura di **Paolo Ianna**.

ORE 17:30

ingresso € 15,00 a persona
presso Casa Oberrichter

5 ESPRESSIONI DI AMARONE

Degustazione a cura di **Liliana Savioli**

Stessa annata, stesse uve, stessa vinificazione ma ... 5 cru diversi scelti tra i migliori di ogni vallata della Valpolicella. 5 "Espressioni" dell'Amarone 2010.

DEGUSTAZIONI GUIDATE

ORE 17:30

ingresso € 30,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

MASTERCLASS ANDRÉ JACQUART

Degustazione a cura di **Alberto Lupetti**

In assaggio:

Brut Experience: il biglietto a visita, il classico sans année
Mesnil Experience: il non millesimato di prestigio, frutto di sole uve del Grand Cru di Le-Mesnil
Mesnil Experience Nature: non semplicemente il precedente senza dosaggio, ma uno champagne pensato già in vigna perché possa essere tale
Millesime 2008 experience: il millesimato, anch'esso fatto di sole uve di Le-Mesnil. E, in questo caso, di un'annata eccezionale...
Rosé Experience: l'immancabile rosé, ma molto, molto particolare

INCONTRI

ORE 10:00 - 18:00

ingresso gratuito
presso il giardino
di Palazzo Veneziano

FUMMELIER

Degustazione a cura di **Marco Prato**

Potrete soddisfare a 360° le vostre curiosità in merito al mondo del tabacco e - nell'apposito spazio degustazioni - potrete partecipare alle degustazioni guidate con tanti prodotti della famiglia del sigaro TOSCANO®.

ORE 11:30

ingresso € 15,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

LA PECORA SALVATA!

Incontri a cura di **Bernardo Pasquali**

In anteprima i formaggi da latte di Brogna. Con la partecipazione di Roberto Marchesini, Associazione Per la Promozione e la Tutela della Pecora Brogna.

ORE 11:30

ingresso gratuito
presso Hotel AD Fort Hensel

PROSECCO FRIZZANTE RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

Incontri a cura di **Luca Giavi - Consorzio Tutela Prosecco DOC**

ORE 13:30

ingresso € 10,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

FRUTTA AND CO.: INGREDIENTI ANOMALI PER BIRRE STUPENDE

Incontri a cura di **Eugenio Signoroni**

L'utilizzo di frutta, miele, fiori e altri ingredienti è da sempre uno dei tratti distintivi della birra artigianale italiana. Come questi ingredienti possono essere utilizzati e come influenzano il profilo gustativo di una delle bevande più antiche del mondo.

ORE 13:30

ingresso € 10,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

CHOX

Incontri a cura di **Fabio de Visintini**

INCONTRI

ORE 13:30

ingresso € 10,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

MOZZARELLA

Incontri a cura di **Barbara Guerra**
Non solo Mozzarella, ovvero le nuove frontiere del latte di bufala: in degustazione mozzarella, formaggi e yogurt.

ORE 15:30

ingresso € 10,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

CIOCCOLATO VALENTINIS - CIOCCOLATO DALLA A ALLA Z

Incontri a cura di **Fabio Valentinis**
La narrazione sul cioccolato sarà accompagnata da immagini, partendo dalla botanica (descrizione della pianta), la storia del cioccolato (dalle epoche precolombiane ai giorni nostri), accompagnata da aneddoti curiosi e/o divertenti legati alle varie scoperte e, ovviamente, dalla degustazione dei vari cioccolati come si presentavano e servivano nelle varie epoche (fava di cacao, bevanda amara azteca, cioccolato grezzo, cioccolato fondente, cioccolato al latte, praliniera moderna...).

ORE 15:30

ingresso gratuito
presso Hotel AD Fort Hensel

I TERROIR DEL PROSECCO DOC

Incontri a cura di **Luca Giavi - Consorzio Tutela Prosecco DOC**

ORE 15:30

ingresso € 15,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

HO VENDUTO L'ANIMA ALLE CAPRE!

Incontri a cura di **Bernardo Pasquali**
Patrizia Vanelli, produttrice di formaggi caprini dell'Azienda Le Ramate e la storia di uno straordinario ritorno alla terra e alla sua natura più selvaggia. Salvata dalle capre? Patrizia Vanelli, grande produttrice di formaggi caprini, ha saputo cogliere il valore della semplicità e la durezza della quotidianità tra i pascoli per cogliere tutto il valore della bellezza della vita. Questa passione, questo ardore e il suo amore per le carrette lo troviamo concentrato nelle sue opere d'arte lattea.

ORE 17:00

ingresso gratuito
presso Hotel AD Fort Hensel

IL TÉ

Incontri a cura di **Gianluca Mignotti - Petit Lorient**

ORE 17:30

ingresso € 10,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

QUESTIONE DI LUPPOLO: L'INGREDIENTE CHE HA RIVOLUZIONATO LA BIRRA NEL MONDO

Incontri a cura di **Eugenio Signoroni**
Le Ipa sono state più di altri lo stile che ha reso la birra artigianale nota nel mondo e che ha contribuito alla craft beer revolution. Quale sia la storia di questo stile, quali le sue interpretazioni in Italia e quale il suo futuro saranno i temi della nostra degustazione.

LABORATORI DEI SAPORI (SHOWCOOKING)

ORE 11:00

ingresso € 15,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

LUCIANO MONOSILIO - Ristorante Piperò al Rex - Roma

Laboratori a cura di **Enzo e Paolo Vizzari**
Bucatini, burro e salvia.

ORE 11:30

ingresso € 15,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

IL MATTINO: QUESTIONE DI GRADI

Laboratori a cura di **Corrado Assenza**
Il miglior risveglio con un grande classico della Sicilia
La ricotta ovina tiepida e il Mielarò al finocchietto,
sottile crosta di grano duro al peperone
La crostatina di pompelmo rosa, la salsa di gelsomino, la mozzarella di bufala dop
Il savarin tiepido alla mela la crema al vecchio Samperi De Bartoli.

ORE 12:30

ingresso € 15,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

COSTARDI BROS - Ristorante Cinzia - Vercelli

Laboratori a cura di **Enzo e Paolo Vizzari**

ORE 13:30

ingresso € 15,00 a persona
presso Casa Oberrichter

UNA VERZA PER AMICA

Laboratori a cura di **Bepi Pucciarelli**
Germano Pontoni, Maestro di cucina e presidente della Associazione Culturale "Progetto Quattro Stagioni". Sarà lui a interpretare e presentare tre ricette tratte dal libro. Non poteva mancare, con la verza, una antica sua passione (alla quale ha dedicato uno splendido volume): l'oca.
Insalata di verza con acciughe e capperi - Riso e verze della tradizione - Bottaggio di verze e oca

ORE 14:00

ingresso € 15,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

IL PRIMO POMERIGGIO: UNA FRESCA, LEGGERA PAUSA

Laboratori a cura di **Corrado Assenza**
Il pomodoro al sugo, il profumo del mare
Il succo di ficodindia e il mare dentro
La pesca al gin e la prugna al karkadè, salsa di mandorla cv Romana.

ORE 14:00

ingresso € 15,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

EUGENIO BOER - Essenza Ristorante

Laboratori a cura di **Enzo e Paolo Vizzari**
Risotto all'Aglio Nero, Lumache, Prezzemolo e Ribes.

ORE 15:30

ingresso € 15,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

WICKY PRYAN - Wicky's

Laboratori a cura di **Enzo e Paolo Vizzari**
Salmone scottato alla Wicky's.

LABORATORI DEI SAPORI (SHOWCOOKING)

ORE 15:30

ingresso € 15,00 a persona
presso Casa Oberrichter

PROFUMO DI CASTAGNE

Laboratori a cura di **Bepi Pucciarelli**
Castagna Canalutta, Castagna marrone di Vito d'Asio, Castagna Obiaccio: sono le tre varietà autoctone di castagne inserite nell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Friuli Venezia Giulia.
Insalata d'autunno - Vellutata di zucca e castagne - Le caldarroste!

ORE 16:30

ingresso € 15,00 a persona
presso Hotel AD Fort Hensel

QUASI A SERA: DOVE POCHI OSANO

Laboratori a cura di **Corrado Assenza**
Se la carne incontra il miele: sul bagnasciuga, movimento primo
Se la pasta incontra il gelato: ho voglia di dolce, passami la pasta
Se la terra incontra il mare: riso nero venere con emulsione di mandorla, marmellata di cedro, lattuga di mare, gambero rosso al miele.

ORE 17:00

ingresso € 15,00 a persona
presso Palazzo Veneziano

EMANUELE SCARELLO - Agli Amici Udine
Laboratori a cura di **Enzo e Paolo Vizzari**

ORE 17:00

ingresso gratuito
presso Hotel AD Fort Hensel

LIEVITATI

Laboratori a cura di **Renato Bosco**

ITINERARI DEL GUSTO

20:30 Ristorante Ilija - Tarvisio
WICKY PRIAN
Wicky's
Costo a persona € 100,00
Menù a pagina 41

20:30 Ristorante Valbruna Inn - Valbruna
FABRIZIA MEROI
Laite
Costo a persona € 75,00
Menù a pagina 42

20:30 Ristorante Edelhof - Tarvisio
**EMANUELE SCARELLO, COSTARDI BROS,
RENATO BOSCO & ANA ROS**
Cena a dieci mani
Costo a persona € 100,00
Menù a pagina 43

20:30 "Casa Kitchen Aid" - Valbruna
MATIA BARCIULLI
Osteria di Passignano



ottobre
sabato
domenica

22-23
ORE 10:00 - 19:00

MOSTRA ASSAGGIO

Vigneto FRIULI VENEZIA GIULIA

Le aziende presenti nella sezione "Vigneto Friuli Venezia Giulia"
Presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto

SABATO 22 E DOMENICA 23
ORE 10:00 - 19:00

ingresso alla mostra
€ 25,00 a persona

FRIULI VENEZIA GIULIA

AZIENDA	COMUNE	REGIONE
Antico Broilo	Prepotto	Friuli Venezia Giulia
Antonutti	Colloredo di Prato	Friuli Venezia Giulia
Bastianich	Cividale del Friuli	Friuli Venezia Giulia
Borgo Claudius	Clauiano	Friuli Venezia Giulia
Castello di Buttrio	Buttrio	Friuli Venezia Giulia
Castello di Spessa	Capriva del Friuli	Friuli Venezia Giulia
Colli di Poianis	Prepotto	Friuli Venezia Giulia
Conte Brandolini	Sacile	Friuli Venezia Giulia
Conti Attems	Capriva del Friuli	Friuli Venezia Giulia
Crosato Giovanni	Cividale del Friuli	Friuli Venezia Giulia
Dario Coos	Nimis	Friuli Venezia Giulia
Dorigo	Premariacco	Friuli Venezia Giulia
Dri Giovanni - Il Roncat	Nimis	Friuli Venezia Giulia
Fossa Mala	Fiume Veneto	Friuli Venezia Giulia
Il Roncal	Cividale del Friuli	Friuli Venezia Giulia
Keber Renato	Cormons	Friuli Venezia Giulia
Le Due Terre	Prepotto	Friuli Venezia Giulia
Le Favole	Sacile	Friuli Venezia Giulia
Le Vigne di Zamò	Manzano	Friuli Venezia Giulia
Lis Neris	San Lorenzo Isontino	Friuli Venezia Giulia
Livio Felluga	Brazzano	Friuli Venezia Giulia
Livon	San Giovanni al Natisone	Friuli Venezia Giulia
Marinig Valerio	Prepotto	Friuli Venezia Giulia
Mont'Albano Agricola	Savorgnano del Torre	Friuli Venezia Giulia
Muzic	San Floriano del Collio	Friuli Venezia Giulia
Petrussa	Prepotto	Friuli Venezia Giulia

FRIULI VENEZIA GIULIA

AZIENDA	COMUNE	REGIONE
Pizzulin Denis	Prepotto	Friuli Venezia Giulia
Rocca Bernarda	Premariacco	Friuli Venezia Giulia
Rodaro Paolo	Spessa di Cividale	Friuli Venezia Giulia
Ronco Severo	Prepotto	Friuli Venezia Giulia
Scubla Roberto	Premariacco	Friuli Venezia Giulia
Tenuta Ca' Bolani	Cervignano del Friuli	Friuli Venezia Giulia
Tenuta di Angoris	Cormons	Friuli Venezia Giulia
Tenuta di Blasig	Ronchi dei Legionari	Friuli Venezia Giulia
Tenuta Luisa	Mariano del Friuli	Friuli Venezia Giulia
Valpanera	Villa Vicentina	Friuli Venezia Giulia
Vie di Romans	Mariano del Friuli	Friuli Venezia Giulia
Villa Russiz	Capriva del Friuli	Friuli Venezia Giulia
Zorzettig	Spessa di Cividale	Friuli Venezia Giulia
Ass. Carso	Trieste	Friuli Venezia Giulia



ottobre
sabato
domenica

22-23
ORE 10:00 - 19:00

MOSTRA ASSAGGIO

Vigneto ITALIA

Le aziende presenti nella sezione "Vigneto Italia"
Presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto

SABATO 22 E DOMENICA 23
ORE 10:00 - 19:00

ingresso alla mostra
€ 25,00 a persona

VIGNETO ITALIA

AZIENDA	COMUNE	REGIONE
Monte Rossa	Bornato	Lombardia
Mancinelli Stefano	Morro d'Alba	Marche
Umani Ronchi	Osimo	Marche
Sordo Giovanni	Castiglione Faletto	Piemonte
Gianfranco Fino	Sava	Puglia
Feudo Principi Di Butera	Butera	Sicilia
Le Macioche	Montalcino	Toscana
Puzzole	Castellina in Chianti	Toscana
Tenuta Caccia al Piano 1868	Castagneto Carducci	Toscana
Tenuta San Guido	Bolgheri	Toscana
Haderburg	Salorno	Trentino Alto Adige
Adami	Colbernaldo di Vidor	Veneto
Andreola	Farra di Soligo	Veneto
Bellenda	Carpesica	Veneto
Borgo Stajnbach	Belfiore di Pramaggiore	Veneto
Cà Piadera	Nogarolo di Tarso	Veneto
Casa Paladin	Annone Veneto	Veneto
Domus-Picta	Valdobbiadene	Veneto
Frezza Giovanni	Vidor	Veneto
Garbara	S. Stefano di Valdobbiadene	Veneto
Giusti Wine	Nervesa della Battaglia	Veneto
Le Bertole	Valdobbiadene	Veneto
Le Vigne di Alice	Carpesica	Veneto
Mongarda	Col San Martino	Veneto
Perlage	Farra di Soligo	Veneto
Ruggeri	Valdobbiadene	Veneto

AZIENDA	COMUNE	REGIONE
Santa Eurosia	S. Pietro di Barbozza	Veneto
Tenuta Col Sandago - Case Bianche	Susegana	Veneto
Tenuta Maraveja	Brendola	Veneto
Tenute Tomasella	Mansuè	Veneto



ottobre
sabato
domenica

22-23

ORE 10:00 - 19:00

MOSTRA ASSAGGIO

Vigneto INTERNAZIONALE

Le aziende presenti nella sezione "Vigneto Internazionale"
Presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto

SABATO 22 E DOMENICA 23
ORE 10:00 - 19:00

ingresso alla mostra
€ 25,00 a persona

AZIENDA	COMUNE	NAZIONE
Cotova Klet	Dutovlje	Slovenia
Mulit	Goriska Brda	Slovenia
Rojac	Šmarje	Slovenia
Sirk Valter	Dobrovo	Slovenia



ottobre
sabato
domenica

22-23

ORE 10:00 - 19:00

MOSTRA ASSAGGIO

Birrifici FRIULI VENEZIA GIULIA / ITALIA

Le aziende presenti nella sezione "Birrifici"
Presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto

SABATO 22 E DOMENICA 23
ORE 10:00 - 19:00

ingresso alla mostra
€ 25,00 a persona

BIRRIFICIO	COMUNE	REGIONE
Birrificio Cittavecchia	Sgonico	Friuli Venezia Giulia
Birrificio Valcanale	Tarvisio	Friuli Venezia Giulia
Birra del Borgo	Borgorose	Lazio
32 Via dei Birrai	Onigo di Pederobba	Veneto
Birra Camerini	Piazzola sul Brenta	Veneto
Birra Tari	Modica	Sicilia



ottobre
sabato
domenica

22-23

ORE 10:00 - 19:00

MOSTRA ASSAGGIO

CULINARIA

Le aziende presenti nella sezione "Culinaria"
Presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto

SABATO 22 E DOMENICA 23
ORE 10:00 - 19:00

ingresso alla mostra
prezzo € 25,00 a persona

CULINARIA FVG

REGIONE	AZIENDA	PRODOTTO
FVG	Acqua Dolomia	Acqua minerale
FVG	Bertolini Wild	Selvaggina
FVG	Chox	Creme e torte di cioccolato
FVG	Ciocolato Valentinis	Ciocolato
FVG	Coop. Agricoltori Valcanale	Formaggio
FVG	Della Mea Ezio	Conservas vegetali
FVG	Dorbolò Gubane	Gubane e strucchi
FVG	Faleschini Luigi	Prodotti biologici
FVG	Gelateria Fiordilatte	Gelato artigianale
FVG	Illycaffè	Caffè
FVG	La Bottega del Prosciutto	Salumi
FVG	Le Tortine di Ma	Biscotti, strudel, crostatine e tortine
FVG	Nonino Distillatori	Grappa
FVG	Petit Lorient	Sali e spezie
FVG	Scian Gustamente	Biscotto e sbrisolona
FVG	Spironelli Maria Carmen	Formaggio di malga
FVG	Trota Blu	Trota

CULINARIA ITALIA / INTERNAZIONALE

REGIONE	AZIENDA	PRODOTTO
Abruzzo	Oleificio Andreassi	Olio
Basilicata	L'Antica Credenza	Prodotti Tipici della Lucania
Campania	Autore	Mandorlato
Campania	Caseificio Mail	Formaggio
Emilia Romagna	Acetaia Rinaldi	Aceto di Modena
Lazio	Di Ciaccio	Biscotti
Lazio	Frantoio Leonardi	Olio
Liguria	Macelleria Salumeria Giacobbe	Salumi
Lombardia	Alico - Antica Salumeria Tonelli	Salumi
Marche	Giusto Gusto Tartufi	Tartufo
Piemonte	Agricola Veneria	Riso
Piemonte	Bodrato Cioccolato	Cioccolato
Piemonte	Le Ramate	Formaggio
Sicilia	Tenuta Lo Giudice	Olio
Veneto	Baghi's	Prodotti da forno
Veneto	Ca Form	Alici e formaggi
Veneto	Le Monfumine	Confetture e creme
Veneto	Torronificio Scaldaferrò	Torrone
Olanda	Koppert Cress	Piantine, fiori e foglie a uso gastronomico
Slovenia	Okrepcevalnica Ruj Peter Patajac	Marmellate

Sabato 22 e Domenica 23
Gabin - STREET FOOD all'esterno di Palazzo Veneziano.



ottobre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

20

ORE 20:30

ITINERARI DEL GUSTO

Ristoratori del Tarvisiano e della Valcanale

BENVENUTI IN VALCANALE!

Ad aprire il programma della XVIII edizione di Ein Prosit, una cena a più mani, organizzata dai **ristoratori** del **Tarvisiano** e della **Valcanale**

GIOVEDÌ 20 - ORE 20:30

presso il Ristorante Edelhof

menù degustazione

prezzo € 45,00 a persona

prenotazione consigliata

tel +39 0428 40081

e-mail: info@hoteledelhof.com

Ristorante Edelhof

via Diaz, 13

Tarvisio (UD)

tel +39 0428 40081

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il Benvenuto agli ospiti con i prodotti a marchio Aqua

DALLE NOSTRE TERRE...

Filetto di cervo marinato agli agrumi e lampone croccante

Terrina di cacciagione con petali di grano croccanti

Morbidele di cinghiale ai finferli

Castello di Spessa - Pinot Nero

Zuf di zucca, capesante e spuma di ricotta affumicata

Masut da Rive - Pinot Nero

Paccheri canditi con crema gentile di aglio di Resia e crostacei,

bisque di scampi e gamberi

Zorzettig - Friulano

Risotto al formadi frant, fichi e nocciole tostate

Conte di Attimis Maniago - Chardonnay

Sorbetto pera e lustock

Ombrina al vapore con terra di speck, crema di carote e crumble di trombette

Verdure d'inverno... Chips di finocchio, ravanello croccante, barbabietole e carotine baby al vapore

Russolo - Doi Raps

Riso e latte... Omaggio a Emanuele

E per finire... biscottini

A fine cena: *Caffè / Distillati e Amari - Nonino Distillatori*

Serviti freschi o in fantastici cocktail per la felicità del palato e dello spirito!

ottobre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

21

ORE 20:30

ITINERARI DEL GUSTO

Errico Recanati - Andreina

LA TRADIZIONE CON NUOVE TECNICHE E MODALITÀ

La Baita di Beatrice del **Ristorante Al Buon Arrivo** di Tarvisio (UD) ospita la cucina di **Errico Recanati** di Loreto (AN)

VENERDÌ 21 - ORE 20:30

presso La Baita di Beatrice

menù degustazione

prezzo € 65,00 a persona

prenotazione consigliata

tel +39 0428 2219

e-mail: ristoralbuonarrivo@libero.it

Ristorante Al Buon Arrivo

via Stazione, 20

Tarvisio (UD)

tel +39 0428 2219

Ristorante Andreina

16/20 | Rist. d'Italia - L'Espresso

via Buffolareccia 14,

Loreto (AN)

tel +39 071 970124

www.ristoranteandreina.it

MENÙ DEGUSTAZIONE

Oliva all'ascolana

32 Via dei Birrai - Oppale

Cracker di cicerchia, oca battuta, caprino e olive nere

Rodaro - Friulano

Frutta secca, brodo, piccione

Livio Felluga - Chardonnay

Risotto, cipolla alla brace, capretto e menta

Movia - Rebula

Anatra ai carboni, tamarindo e fava di cacao

Il Roncal - Refosco

A mio nonno

A fine cena: *Caffè / Distillati e Amari - Nonino Distillatori*

Serviti freschi o in fantastici cocktail per la felicità del palato e dello spirito!

ottobre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

21

ORE 20:30

ITINERARI DEL GUSTO

Riccardo Camanini - Lido 84

QUATTRO MANI, UNA CENA

Il **Ristorante Ilija** di Tarvisio (UD)

ospita la cucina del **Ristorante Lido 84** di Gardone Riviera (BS)

VENERDI 21 - ORE 20:30

presso il Ristorante Ilija

menù degustazione

prezzo € 75,00 a persona

prenotazione consigliata

tel +39 0428 645030

e-mail: info@ilijaristorante.it

Ristorante Ilija

via Priesnig, 17

Tarvisio (UD)

tel +39 0428 645030

Ristorante Lido 84

1 Stella Michelin

18/20 | Rist. d'Italia - L'Espresso

Corso Zanardelli, 196

Gardone Riviera (BS)

tel +39 0365 20019

www.ristorantelido84.com

Nel menù presentato dallo Chef Riccardo Camanini, saranno presenti 2 portate preparate dallo Chef ospitante, Ilija Pejic

MENÙ DEGUSTAZIONE

Mandorla e gin

Trippa di baccalà, curcuma, cavolfiore

Dorigo - Brut Cuvee

Risotto trombette nere e zafferano (Ilija Pejic)

Ronco Severo - Ribolla Gialla

Cacio e pepe in vescica

Renato Keber - Beli Grici

Bavette di manzo alla griglia, sangue di rilascio, grasso d'anatra, lardo di Maiale, bucce di nebbiolo fermentate ripassate nel testun di pecora

Antico Broilo - Refosco

Dolce ricordo dell'infanzia (Ilija Pejic)

Rodaro - Picalit

A fine cena: Caffè / Distillati e Amari - Nonino Distillatori

Serviti freschi o in fantastici cocktail per la felicità del palato e dello spirito!

ottobre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

21

ORE 20:30

ITINERARI DEL GUSTO

Francesco Brutto - Undicesima Vineria

GIOVANI TALENTI

Il **Ristorante Valbruna Inn** di Valbruna (UD)

ospita la cucina dell' **Undicesimo Vineria** di Treviso

VENERDI 21 - ORE 20:30

presso il Ristorante Valbruna Inn

menù degustazione

prezzo € 65,00 a persona

prenotazione consigliata

tel +39 0428 660554

e-mail: info@valbrunainn.com

Valbruna Inn

via Alpi Giulie, 2

Valbruna (UD)

tel +39 0428 660554

Undicesimo Vineria

15/20 | Rist. d'Italia - L'Espresso

via Della Quercia, 8

Treviso

tel +39 0422 210460

www.vineria.it

MENÙ DEGUSTAZIONE

Tacos di mandorle e chevice di maiz morado

Pelle di maiale soffiata

Cialda di zucca, latte d'aringa, erba di San Pietro canforata

32 Via Dei Birrai - Tre+Due

Trota del Sile, mela verde, levistico e oxalide

Tari - Bronzo

Riso, terra, ginepro

Camerini - Seducente

Topinambur, cavolo nero, noci, pu-er

Foglie d'Erba - Babèl

Rapa rossa, cinghiale, sangue al camino, rose e chiodo di garofano

Birra del Borgo - Re Ale

Torta di mele, filipendula, caramello

Cittavecchia - Karnera

A fine cena: Caffè / Distillati e Amari - Nonino Distillatori

Serviti freschi o in fantastici cocktail per la felicità del palato e dello spirito!

ottobre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

22

ORE 20:30

ITINERARI DEL GUSTO

Philippe Léveillé - Miramonti L'Altro

SONO FRANCESE, MA NON TOCCATE LA MIA CUCINA ITALIANA

Il **Ristorante Edelfhof** di Tarvisio (UD)

ospita la cucina del Ristorante **Miramonti L'Altro** di

SABATO 22 - ORE 20:30

presso il Ristorante Edelfhof

menù degustazione

prezzo € 90,00 a persona

prenotazione consigliata

tel +39 0428 40081

e-mail: info@hoteledelfhof.com

Ristorante Edelfhof

via Diaz, 13

Tarvisio (UD)

tel +39 0428 40081

Miramonti L'Altro

17,5/20 | Rist. d'Italia - L'Espresso

via Crosette 34,

Concesio (Bs)

tel +39 030 2751063

www.miramontialtro.it

MENÙ DEGUSTAZIONE

Composta di salmerino, pure' di patate e tartufo nero

Le Favole - Malvasia

Coregone croccante con marinata di pomodori

Conti Attems - Pinot grigio ramato

Risotto di zucca, stracchino e polvere di capperi

Specogna - Sauvignon

Baguette di lumache di vigna all'acetosella

"Cubismo" di lingua salmistrata, salsa verde e verdure in agrodolce

Gigante - Friulano

Cappuccio di pere

Piccola pasticceria

La Roncaia - Picolit

A fine cena: *Caffè / Distillati e Amari - Nonino Distillatori*

Serviti freschi o in fantastici cocktail per la felicità del palato e dello spirito!

ottobre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

22

ORE 20:30

ITINERARI DEL GUSTO

Roscioli

... PRIMA DELLA CUCINA

Il **Ristorante Al Buon Arrivo** di Tarvisio (UD)

ospita la cucina di **Roscioli** di Roma

SABATO 22 - ORE 20:30

presso il Ristorante Al Buon Arrivo

menù degustazione

prezzo € 65,00 a persona

prenotazione consigliata

tel +39 0428 2219

e-mail: ristoralbuonarrivo@libero.it

Ristorante Al Buon Arrivo

Giovanni Paolo II, 26

Tarvisio (UD)

tel +39 0428 645030

Roscioli

via dei Giubbonari, 21

Roma

tel +39 06 6875287

www.salumeriaroscioli.com

MENÙ DEGUSTAZIONE

Sformatino di formaggio Montasio dop

con cialdina croccante di Prosciutto San Daniele e gelatina di Picolit

Marco Sara - Picolit

Caponatina classica con pinoli tostati e rucola

Zidarich - Vitovska

La nostra amatriciana con guanciale del Monte Conero

Attems - Pinot Grigio

Le polpette della tradizione romana al pomodoro

con polentina di castagne e ricotta carnica affumicata

Kristian Keber - Brda

Cannolo siciliano con ricotta romana e candidi siciliani

Lis Neris - Tal Luc

A fine cena: *Caffè / Distillati e Amari - Nonino Distillatori*

Serviti freschi o in fantastici cocktail per la felicità del palato e dello spirito!

ottobre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

22

ORE 20:30

ITINERARI DEL GUSTO

Costardi Bros - Cinzia

CHEF DOLCE E CHEF SALATO

Il **Reporter'S Abbigliamento** di Tarvisio (UD) ospita la cucina del Ristorante **Cinzia** di Vercelli

SABATO 22 - ORE 20:30

presso Reporter'S Abbigliamento

menù degustazione

prezzo € 65,00 a persona

prenotazione consigliata

tel +39 0428 2542

e-mail: reporters@repteam.it

Reporter'S Abbigliamento

via Roma, 15
Tarvisio (UD)

Ristorante Cinzia

1 Stella Michelin
17/20 | Rist. d'Italia - L'Espresso
Corso Magenta, 71
Vercelli
tel +39 0161 253585
www.hotel-cinzia.com

MENÙ DEGUSTAZIONE

Patata e baccalà

Antonutti - Ant MC

Panino come una volta

Antonutti - Friulano

Costardi's Tomato Rice

Antonutti - Pinot Grigio

Guancia di vitello e il suo ristretto

Antonutti - Ros di Muri

Invidia

Antonutti - Lindul

A fine cena: Caffè / Distillati e Amari - Nonino Distillatori

Serviti freschi o in fantastici cocktail per la felicità del palato e dello spirito!

ottobre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

22

ORE 20:30

ITINERARI DEL GUSTO

Luciano Monosilio - Pipero al Rex

LA GRANDE CUCINA IN ALTA QUOTA

Il **Ristorante Rododendro** località Monte Lussari - Camporosso (UD) ospita la cucina del Ristorante **Pipero al Rex** di Roma

SABATO 22 - ORE 20:30

presso il Ristorante Rododendro

menù degustazione

prezzo € 65,00 a persona

prenotazione consigliata

tel +39 0428 63040

e-mail: info@hotelspartiacque.com

Ristorante Rododendro

loc. Monte Lussari
Camporosso (UD)
tel +39 0428 63040

Ristorante Pipero al Rex

1 Stella Michelin
16,5/20 | Rist. d'Italia - L'Espresso
via Torino 149 - Roma
tel +39 06 4815702
www.hotelrex.net

MENÙ DEGUSTAZIONE

Uovo, patate e Lapsang Souchong

Il Roncal - Ribolla Gialla

Bollito, lenticchie e brodo

Villa Russiz - Sauvignon

Maialino sedano rapa e miso

Bastianich Winery - Vespa Bianco

Cioccolato bianco, nocciola e amarena

La Carbonara di Luciano Monosilio e di Alessandro Pipero

Livon - Braide Alte

A fine cena: Caffè / Distillati e Amari - Nonino Distillatori

Serviti freschi o in fantastici cocktail per la felicità del palato e dello spirito!

La salita e la discesa in funivia al Monte Lussari, sarà gratuita per le persone prenotate alle cena.

Partenza salita: 19.30 / 20.15

Partenza discesa: 23.00 / 23.45

ottobre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

22

ORE 20:30

ITINERARI DEL GUSTO

Antonia Klugmann - L'Argine a Vencò

LA RICERCA DELLA TRADIZIONE

Il **Ristorante Valbruna Inn** di Valbruna (UD)

ospita la cucina dell'**Argine a Vencò** di Dolegna del Collio (Go)

SABATO 22 - ORE 20:30

presso il Ristorante Valbruna Inn

menù degustazione

prezzo € 70,00 a persona

prenotazione consigliata

tel +39 0428 660554

e-mail: info@valbrunainn.com

Valbruna Inn

via Alpi Giulie, 2

Valbruna (UD)

tel +39 0428 660554

L'Argine a Vencò

1 Stella Michelin

16/20 | Rist. d'Italia - L'Espresso

Località Vencò, 15

Dolegna del Collio (Go)

tel +39 0481 1999882

www.largineavenco.it

MENÙ DEGUSTAZIONE

Zucca Hokkaido, gelato fiordilatte

Zorzettig - Ribolla Gialla

Cicala di mare, porcini e cavoli

Marco Felluga - Pinot Bianco

Risotto arancia e ricotta affumicata

Conte Brandolini - Friulano

Pancia di maiale arrotolata, radicchio, melograno e polvere di menta

Petrussa - Schioppettino

Crema di latte al caffè e pera

Scubla - Cratis

A fine cena: Caffè / Distillati e Amari - Nonino Distillatori

Serviti freschi o in fantastici cocktail per la felicità del palato e dello spirito!

ottobre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

22

ORE 20:30

ITINERARI DEL GUSTO

Stefano Buttazon - Francesco Baraldo Sano - Luca Diana

SEI MANI, UNA CENA

Il **Ristorante L'Altro Gusto** di Tarvisio (UD)

ospita la cucina di 3 chef

SABATO 22 - ORE 20:30

presso il Ristorante L'Altro Gusto

menù degustazione

prezzo € 50,00 a persona

prenotazione consigliata

tel +39 347 6424445

e-mail: tarvisiohotel@gmail.com

Ristorante L'Altro Gusto

via Armando Diaz, 20

Tarvisio (UD)

tel +39 347 6424445

e-mail: tarvisiohotel@gmail.com

MENÙ DEGUSTAZIONE

ENTRÉE (Stefano Buttazoni Rist. Margò)

Frico fritto in pasta fillo

ANTIPASTO (Francesco Baraldo Sano Rist. L'Altro Gusto)

Focaccina con crema di ricotta di Ugovizza, tartare di Regina di San Daniele, chips di patate viola di Camporosso, finferli

PRIMO PIATTO (Stefano Buttazoni Rist. Margò)

Ravioli di farina di canapa alla zucca con topinamburg in due consistenze

PRIMO PIATTO (Francesco Baraldo Sano L'Altro Gusto)

Risotto Formadi Frant, mostarda di cachi, ristretto in onore alla Cantina Bastianch, cialda di Frant, germogli

SORBETTO (Luca Diana La Pasticceria)

Stecco alla pera Williams ed il suo distillato

SECONDO PIATTO (Stefano Buttazoni Rist. Margò)

Cinghiale alla frutta secca e mele cotogne... E magnum di cinquantino arrostito

DESSERT (Luca Diana La Pasticceria)

Bugs Bunny e la sua grappa, tortino di carote e noci con Namelaka bionda alla Most Tosolini

PASTICCERIA (Luca Diana La Pasticceria) - Cioccolatini liquorosi - Caffè Illy

Vini Cantina Bastianch

ottobre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

23

ORE 20:30

ITINERARI DEL GUSTO

Wicky Prian - Wicky's

IL GIAPPONE IN CUCINA

Il **Ristorante Ilja** di Tarvisio (UD)

ospita la cucina di **Wicky's** di Milano

DOMENICA 23 - ORE 20:30

presso il Ristorante Ilja

menù degustazione

prezzo € 100,00 a persona

prenotazione consigliata

tel +39 0428 645030

e-mail: info@iljaristorante.it

Ristorante Ilja

via Priesnig, 17

Tarvisio (UD)

tel +39 0428 645030

Wicky's

16,5/20 | Rist. d'Italia - L'Espresso

Corso Italia 6, Milano

tel +39 02 8909 3781

www.wicuisine.it

MENÙ DEGUSTAZIONE

CARPACCIO DEI 5 CONTINENTI:

Tonno, ricciola giapponese, salmone accompagnati da una salsa marinata a base di agrumi, lemongrass, zenzero, semi di finocchio, erba cipollina, basilico, coriandolo fresco, olio di sesamo *Vigneti Pittaro - Talento Brut Etichetta Oro*

TONNO TRIANGOLO: India, Giappone e Italia, ingredienti dei tre paesi: tonno appena scottato con salsa al pepe del Punjab, senape giapponese, zenzero e olio evo - *Skerlj - Vitovska*

MAKI ARANCINO JSM (GIAPPONE-SICILIA-MILANO): Il Giappone incontra la terra siciliana e la città di Milano. 2 pezzi di maki con granchio reale, verdure in tempura, riso allo zafferano, ossobuco alla milanese, olio di scampi e chips di patata viola e parmigiano reggiano - *Skerk - Malvasia*

SUSHI KAN WICKY'S BRAND SPECIAL: 8 pezzi di aburi nighiri Angus, salsa al rosmarino e lamelle di tartufo nero / Salmone, zenzero, menta, cipollotti / Gambero siciliano e salsa al pomodoro datterino / Cappesante, olio di oliva leccino, sale e yuzu sauce / Ricciola giapponese, Wicky's Sauce e caviale di salmone / Tonno, la speciale Wicky's Sauce / Baccalà, pomodoro datterino e bottarga di tonno blue fin / Mazzancolla pugliese, pesto di capperi di Pantelleria *Damijan Podversic - Kaplia*

"MAGICA": Filetto di pesce bianco del giorno servito con salsa di Champagne e vino bianco aromatizzata al limone, soia e fiocchi di sale Maldon *Tenuta Stella - Ribolla Gialla Metodo Classico Brut*

WIKAKUNI KYOTO: Maialino tipico della tradizione giapponese lessato per 16 ore secondo la tecnica del Ryoutei Kaneki, mela caramellata e senape *Villa Parens - Blanc de Noirs Metodo Classico Extra Brut*

MIQUIT: Biscotto morbido al cioccolato extra Amaro 67%
Mousse di cioccolato fondente e perle croccanti - *Tari Birra - Bonajuto*

A fine cena: *Caffè / Distillati e Amari - Nonino Distillatori*
Serviti freschi o in fantastici cocktail per la felicità del palato e dello spirito!

ottobre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

23

ORE 20:30

ITINERARI DEL GUSTO

Fabrizia Meroi - Laite

PASSIONI D'AUTUNNO

Il **Ristorante Valbruna Inn** di Valbruna (UD)

ospita la cucina del **Ristorante Laite** di Sappada (BL)

DOMENICA 23 - ORE 20:30

presso il Ristorante Valbruna Inn

menù degustazione

prezzo € 75,00 a persona

prenotazione consigliata

tel +39 0428 660554

e-mail: info@valbrunainn.com

Valbruna Inn

via Alpi Giulie, 2

Valbruna (UD)

tel +39 0428 660554

Ristorante Laite

1 Stella Michelin

18/20 | Rist. d'Italia - L'Espresso

Borgata Hoffe, 10

Sappada (BL)

tel +39 0435 469070

www.ristorantelaite.com

MENÙ DEGUSTAZIONE

Trota marmorata con finocchio, cialda di polline, maionese di liquirizia, alga spirulina e semi di anice
Collavini - Ribolla Gialla Spumante

Vellutata di fagioli Giolet, orzo, ricci di mare, radicchio di Treviso e Aperol
Le Vigne di Zamò - Friulano Vigne Cinqant'anni

Manicaretti di patate e mele, formaggio salato e semi di cipolla
Vie di Romans - Sauvignon Piere

Quaglietta autunnale
Mulino delle Talle - Refosco

Cioccolato, prugne e ... fumo
Santòn - Vermouth

A fine cena: *Caffè / Distillati e Amari - Nonino Distillatori*
Serviti freschi o in fantastici cocktail per la felicità del palato e dello spirito!

ottobre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

23

ORE 20:30

ITINERARI DEL GUSTO

Ana Roš, Emanuele Scarello, Fratelli Costardi, Renato Bosco

DIECI MANI, UNA CENA

Il **Ristorante Edelhof** di Valbruna (UD)

ospita la cucina di 5 chef

DOMENICA 23 - ORE 20:30

presso il Ristorante Edelhof

menù degustazione

prezzo € 100,00 a persona

prenotazione consigliata

tel +39 0428 40081

e-mail: info@hoteledelhof.com

Ristorante Edelhof

via Diaz, 13

Tarvisio (UD)

tel +39 0428 40081

Riuniti per l'occasione, i 5 cuochi si alterneranno ai fornelli della cucina del Ristorante Edelhof per la cena che chiuderà la XVIII edizione di Ein Prosit, per un evento che certamente resterà nelle menti e nei cuori dei fortunati partecipanti. La cristallina e impetuosa Ana, l'appassionato ed entusiasta Emanuele, due cuochi e un'anima Christian e Manuel Costardi, il gioioso e visionario Renato Bosco, non mancheranno di deliziare e al contempo rallegrare quanti siederanno al loro tavolo. In attesa di tributare l'applauso finale, il menù...

MENÙ DEGUSTAZIONE

Solo d'alge: la mia insalata di mare (Emanuele Scarello)

I Clivi - Verduzzo Secco

Tartare di cuore di cervo, radicchio amaro, lievito e nocciole di bosco (Ana Roš)

Borgo San Daniele - Arbis Blanc

Risotto alla piemontese (Costardi Bros)

Petrussa - Chardonnay

Pasta al levistico, brodo di funghi, tolminc di fossa (Ana Roš)

Jermann - Vinnæ

L'agnello post-salé: schianda d'agnello cotta in emulsione di vongole veraci e olio affiorato (Emanuele Scarello)

Le 2 Terre - Sacrisassi

Gola (Costardi Bros)

Lievitati dolci (Renato Bosco)

I Comelli - Ramandolo

Il cestino del pane (Renato Bosco)

A fine cena: Caffè / Distillati e Amari - Nonino Distillatori

Serviti freschi o in fantastici cocktail per la felicità del palato e dello spirito!



ottobre

mercoledì
giovedì
venerdì
sabato
domenica

20

ORE 20:30

WELCOME HOME

Alessio Devidè

“IL CORAGGIO DEL CAMBIAMENTO”

Chef **Alessio Devidè** dell' **Osteria Altran** di Ruda (UD)

presso la casa **GeroVespa**

GIOVEDÌ 20 - ORE 20:30

presso la casa GeroVespa

menù degustazione

prezzo € 50,00 a persona

prenotazione consigliata

tel +39 339 2050064

e-mail: mariaroberta.17@libero.it

Osteria Altran

1 Stelle Michelin

17/20 | Rist. d'Italia - L'Espresso

Località Cortona, 19

Ruda (UD)

tel +39 0431 969402

MENÙ DEGUSTAZIONE

Tartara di barbe rosse, formaggio fresco e spezie

Villa Russiz - Pinot Bianco

Manzo Teriyaki, kimchi di prugna aspra e salsa al curry

I Clivi - Galea

Ravioli alle erbe spontanee, crema di fiori di zuccina affumicati, semi di papavero e olio al carbone

Zorzettig - Friulano

Calamaretti “cacciaroli” farciti al baccalà mantecato, cime di broccoli

Butussi - Sauvignon

Crema bianca al papavero, Linz Tarte, zuppa di fragolino

Dario Coos - Picolit

ottobre

mercoledì
giovedì
venerdì
sabato
domenica

20

ORE 20:30

WELCOME HOME

Alessandro Gavagna

“IL CORAGGIO DEL CAMBIAMENTO”

Chef **Alessandro Gavagna** del **Ristorante La Subida** di Cormons (GO)

presso la casa **Della Neve**

GIOVEDÌ 20 - ORE 20:30

presso la casa Della Neve

menù degustazione

prezzo € 50,00 a persona

prenotazione consigliata

tel +39 347 3587037

e-mail: barbaradellaneve@me.com

Ristorante La Subida

1 Stelle Michelin

15/20 | Rist. d'Italia - L'Espresso

via Subida, 52

Cormons (GO)

tel +39 0481 60531

www.lasubida.it

MENÙ DEGUSTAZIONE

RISCALDATI DAL FUOCO DEL CAMINO:

Il frico di Montasio, sottile, da sgranocchiare

Pizzulin - Pinot Bianco

IL CAPRIOLO E IL TEMOLO:

Curatissima dadolata di capriolo unita a delicato filetto di temolo

Muzic - Friulano Valeris

RIMEDIO PER IL PRIMO FREDDO AUTUNNALE:

Piccoli tortelli di salmerino in vellutata di ovuli appena raccolti

Walter Sirk - Malvasia

I MLINCI A SAN MARTINO:

Pasta fatta in casa leggermente abbrustolita; le verdure dell'orto e l'oca arrosta

Ferlat - Grame

DALLA MITTELEUROPA:

Il filetto di cervo e i mirtilli rossi, agrodolce

Tenuta di Angoris - Pignolo

... ricordando la Vendemmia...

ottobre

mercoledì
giovedì
venerdì
sabato
domenica

20

ORE 20:30

WELCOME HOME

Andrea Canton

“IL CORAGGIO DEL CAMBIAMENTO”

Chef **Andrea Canton** del **Ristorante La Primula** di San Quirino (PN)
presso la casa **Famiglia Zamò**

GIOVEDÌ 20 - ORE 20:30

presso la casa Famiglia Zamò

menù degustazione

prezzo € 50,00 a persona

prenotazione consigliata

tel +39 0432 759693

e-mail: info@levignedizamo.com

Ristorante La Primula

1 Stella Michelin

16/20 | Rist. d'Italia - L'Espresso

via S. Rocco, 47

San Quirino (PN)

tel +39 0434 91005

www.ristorantelaprimula.it

e-mail: info@ristorantelaprimula.it

MENÙ DEGUSTAZIONE

Cannocchie con passatelli di zucca e zenzero
con pomodoro fresco

Risotto di crostacei e molluschi
con polvere di trombette nere

Ristretto di pernice
con spinaci e uova di quaglia

Seppioline agostane
con olio al rosmarino e salsa al nero

Crema al cioccolato
con croccante di nocciola e gelato alla nocciola e brandy

Vini *Le Vigne di Zamò*

ottobre

mercoledì
giovedì
venerdì
sabato
domenica

21

ORE 20:30

WELCOME HOME

Attias Tarlao

“IL CORAGGIO DEL CAMBIAMENTO”

Chef **Attias Tarlao** del **Ristorante L'Androna** di Grado (GO)
presso la casa **Teot & Palmieri**

VENERDÌ 21 - ORE 20:30

presso la casa Teot & Palmieri

menù degustazione

prezzo € 50,00 a persona

prenotazione consigliata

tel +39 335 6374024

e-mail: claudiateot@hotmail.com

Ristorante L'Androna

14/20 | Rist. d'Italia - L'Espresso

Calle Porta Piccola 6

34073 Grado (GO)

tel +39 0431 80950

www.androna.it

e-mail: info@androna.it

MENÙ DEGUSTAZIONE

I Finger Food di Attias
Edi Kante - KKK

Branzino di Grado e porcini in carpaccio caldi,
con salsa di senape di Dijon all'aneto
Ota - Vitovska

Tonno tonnato al profumo di brace
Skerli - Vitovska

Risotto di scampi e fasolari (secondo la ricetta del nonno)
Skerk - Malvasia

Boreto di canoce alla gradese con polentina bianca tenera
Zidarich - Malvasia

Composta di cachi e spuma di creme brûlée
Dario Coos - Picalit

DALLA TERRA ALLA TAVOLA



AQUA

**AGRICOLTURA, QUALITÀ, AMBIENTE:
IL MARCHIO COLLETTIVO DI QUALITÀ GARANTITO
DALLA REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA**

AGRICOLTURA

Requisiti direttamente collegati alle pratiche agricole che portano alla realizzazione della materia prima con una maggiore attenzione all'ambiente e al benessere animale.

QUALITÀ

Requisiti che garantiscono caratteristiche qualitative del prodotto finale superiori agli standard di mercato.

AMBIENTE

Pratiche produttive che determinano un miglioramento del territorio di produzione o una riduzione dell'impatto produttivo totale, a vantaggio dell'intero ecosistema.

Elementi caratterizzanti



Tracciabilità
totale di filiera



Ridotto raggio
di sviluppo della filiera
(90 km)



Alto livello
del **benessere
animale**



Elevati standard
igienico-sanitari



**Sistemi di allevamento
non impattanti**
sull'ambiente
circostante



Attuazione di **pratiche
agronomiche** che consentono
di ridurre l'impiego
di fitofarmaci/fertilizzanti



Rispetto
della naturale
vocazione culturale
dei terreni

MELA
E DERIVATI



PATATA

LATTE CRUDO VACCINO
E DERIVATI



POLLI

In approvazione



CARNE BOVINA E DERIVATI

In approvazione



ASPARAGO



TROTA IRIDEA
E SALMERINO



COZZE E VONGOLE
VERACI



CARNE SUINA



SEGUI IL MARCHIO
AQUA 



www.ersa.fvg.it

Servizio promozione, statistica agraria e marketing
e-mail: marchioaqua@ersa.fvg.it



AQUA ON TOUR 2016: 16^a TAPPA:

MALBORGHETTO

22-23 ottobre / Ein Prosit
Piazza Palazzo Veneziano

PERCORSO ITINERANTE IN FRIULI VENEZIA GIULIA

IL MARCHIO DI QUALITÀ
DELL'AGROALIMENTARE
GARANTITO DALLA REGIONE
FRIULI VENEZIA GIULIA



SAN DANIELE
TARVISIO
MANGIÀ
LIGNANO PINETA
SPILMBERGO
TORREANO DI MARTIGNACCO
LIGNANO SABBADORO
TRIESTE
PORDENONE
LATSANA
UDINE
TOLMEZZO
GORZIA
VILLESSE
MALBORGHETTO



► **Attività di showcooking**
con i prodotti a marchio AQUA

► **Degustazione** dei prodotti AQUA

► **Attività di animazione**
per bambini

Vi aspettiamo!

Il programma completo delle tappe del tour è disponibile sulla pagina facebook e sul sito dell'ERSA

www.ersa.fvg.it

Servizio promozione, statistica agraria e marketing
e-mail: marchioaqua@ersa.fvg.it

SEGUI IL MARCHIO
AQUA 



CUCINA DELLA VALCANALE

Lo stimolo che la manifestazione procura e l'esperienza accumulata nelle passate edizioni, genera un positivo clima fra i ristoratori del comprensorio, che si adoperano in cucina per produrre il meglio della loro fantasia creativa.

Anche quest'anno infatti, come per le precedenti edizioni, i ristoratori ed i commercianti della Valcanale hanno preparato un "Menu Assaggio" ideato per l'occasione, abbinato ai vini delle aziende presenti alla manifestazione, che potrete provare nelle giornate di venerdì, sabato e domenica.

CUCINA DELLA VALCANALE

ELLE BOUTIQUE

via Roma, 41 - 33018 Tarvisio (UD)
tel +39 0428 2688

SABATO 22 DALLE ORE 19:00

Prosciutto di San Daniele e Friulano: matrimonio perfetto!

Elle Boutique di Tarvisio, vi invita all'assaggio di prosciutto e vino, dalle ore 19.00 con l'azienda Bottega del Prosciutto di San Daniele e l'azienda Le Vigne di Zamò.



FARMACIA SPALIVIERO

via Roma, 18 - 33018 Tarvisio (UD)
tel +39 0428 2046

VENERDI 21 E SABATO 22

Nei pomeriggi di venerdì 21 e sabato 22 si terranno presso la Farmacia Spaliviero (Tarvisio) delle degustazioni di tisane biologiche e di sfizioserie senza glutine.

CUCINA DELLA VALCANALE

RISTORANTE IL CERVO

via Priesnig 72 - Tarvisio (UD)
tel +39 0428 40305 - e-mail: info@hotelilcervo.com

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il saluto della cucina: declinazione d'olio...

... L'olio nella sua naturalezza con il crostino

Bavarese di formadi asin con spuma d'olio

Insalata intensa di pomodoro con gelato all'olio

Il cioccolatino di cioccolato bianco ripieno d'olio

Rodaro Winery - Brut Nature MC

Il tonno: il carpaccio con prato d'erbe, la tartara e la cotoletta cotta nel pan toast
Crema calda di bufala con sautee di cozze al peperoncino e sorbetto al pomodoro

Rodaro Winery - Ribolla Gialla 2015

Ravioli di pomodoro fresco con sautee di pesci dell'Adriatico

Paccheri ripieni di gamberi e melanzane, con ragout di calamaretti spillo

Rodaro Winery - Friulano 2015

Filetto di orata biscottato con crema di noci, radici d'inverno e polvere di castagne

Rodaro Winery - Malvasia 2015

Zuppetta frutto della passione, insalata di ananas, bavarese al mango, banana
caramellata e sorbetto al sambuco e foglioline di rucola novella

Rodaro Winery - Pra Zemar 2012

Dolcezze finali

Dalle 17.30 "Aperitivo in accappatoio" presso la piscina dell'Hotel

RISTORANTE IL CERVO

Al ristorante dell'Hotel il Cervo vi aspettano piatti tipici della cucina dei Tre Confini, specialità mediterranee e internazionali. Durante la manifestazione Ein Prosit, la chef stellata Barbara Martina preparerà un menù degustazione appositamente creato, caratterizzato dalla freschezza del pesce che crea un piacevole contrasto con l'atmosfera calda delle nostre Alpi Giulie.

CUCINA DELLA VALCANALE

RISTORANTE ADRIATICO

via Roma - 33018 Tarvisio (UD)
tel +39 0428 2637 - e-mail: info@albergoadriatico-tarvisio.it

VENERDI 21 - ORE 20:30

menù degustazione
prezzo € 55,00 a persona

prenotazione consigliata
tel +39 0428 2637
info@albergoadriatico-tarvisio.it

Il **Ristorante Adriatico** ospita la cucina di **Mimmo Salerno** del **Ristorante La Darsena** di San Giorgio di Nogaro (UD)

MENÙ DEGUSTAZIONE

Tartare di salmone e pesce spada

Salsa acidula e pan brioche

Bocconcini di baccalà con zucca in agrodolce

Tagliolini di farro, fasolari di Marano

Rana pescatrice, Rosa di Gorizia

Tartelleta di grano saraceno con composta di mela cotogna,
vin cotto, gelato alla crema caramello salato

RISTORANTE ADRIATICO

Recentemente rinnovato è da oltre 40 anni uno dei luoghi storici di via Roma, fondato dalla famiglia Corso negli anni 60. Emma e Gottardo Corso giunsero a Tarvisio a metà degli anni Cinquanta e a loro si deve la tradizione della cucina del pesce in Valcanale che da oltre 40 anni fa rivivere, tra le montagne tarvisiane, i sapori della tradizione e della cucina di Marano Lagunare, nota località marittima della costa Friulana e luogo di origine della famiglia Corso.

CUCINA DELLA VALCANALE

RISTORANTE ALLA BAITA DEI SAPORI

via Saisera - 33010 Valbruna (UD)
tel +39 0428 660493 - e-mail: info@labaitadeisapori.com

MENÙ DEGUSTAZIONE

Alici marinate con spuma di prezzemolo
Cupolette di salmone, insalatina di mango e sedano
Sautè di seppie con broccoli e anice stellato
Produttori di Cormons - Ribolla Gialla

Risotto speziato alle cappellette e fiori di zucca
Ravioli di ricotta e erbe di bosco con brodetto di coda di rospo
Ronchi San Giuseppe - Sauvignon

Trancio di rombo con julienne di calamaretti, spuma di patate e funghi
Produttori di Cormons - Sauvignon
Produttori di Cormons - Cabernet

Fantasie di Elisa

RISTORANTE ALLA BAITA DEI SAPORI

La sua caratteristica è quella di essere, al suo interno, interamente rivestita in legno, proprio come una vera baita di montagna! Al pianterreno, assieme al bar ed ai tavoli che lo servono, vi sono due salette da pranzo divise da una stube artigianale. La cucina propone alla clientela i piatti locali ed i vini friulani: ricette di selvaggina, carni alla griglia con le verdure di stagione e le patate. Tagliatelle, ravioli e gnocchi vengono preparati "in casa". Con l'arrivo della primavera menù a base di pesce che arriva direttamente da Grado.

CUCINA DELLA VALCANALE

CASA OBERRICHTER

via Superiore, 4 - 33010 Malborghetto-Valbruna (UD)
tel +39 0428 41888 - e-mail: casaoberrichter@gmail.com

SABATO 22 E DOMENICA 23

Il seguente menù è a disposizione degli ospiti tutto sabato tutta domenica, in orario continuato, con possibilità di scegliere anche un solo piatto, il tutto completamente alla carta.

Dal 22 al 23 ottobre, in occasione di Ein Prosit 2016, dalle ore 12,00 alle ore 21,00, presso Casa Oberrichter a Malborghetto, sarà possibile assaggiare specialità diverse a seconda dell'orario e...dell'appetito.

TUTTO IL GIORNO A CASA OBERRICHTER:

Palacinke al forno con spinaci in foglia e ricotta di Ugovizza
Gratin di zucchini
Zuppa di birra in ciotola di pane
Agnolotti con ragù di cervo
Zuppa di Gulasch con pane nero
€ 10,00 (per singolo piatto)

Cervo alla salvia e tocai-friulano con gnocchetti di spinaci e ribes fresco
Arrosto in crosta d'erbe e mela con gnocco di pane e patate alla slava
Čevapčiči con salsa Ayvar e verdure grigliate miste
Formaggio impanato e fiori di zuccina in pastella d'acqua
con contorno di insalatina mista croccante e pomodoro piccadilly
Bocconcini di pollo impanato con patate fritte a grondaia
€ 15,00 (per singolo piatto)

Germknödel - € 8,00

Patatine fritte a grondaia
Patate alla slava
Insalatina mista croccante e pomodoro Piccadilly
Verdure grigliate miste
€ 5,00 (per singolo piatto)

Dolci misti della casa da € 5,00

CASA OBERRICHTER

Si trova al piano nobile di un antico palazzetto bamberghese del 1400, all'epoca dimora del giudice superiore (Oberrichter) della vallata, poi passato di mano in mano nel corso dei secoli fino agli ultimi proprietari, la fam. Nicolavcich Gioitti, composta al 100% da artisti, Silvano artigiano falegname, Marina pittrice e mille altre cose, Alessio cantante lirico e cuoco e Pietro scrittore, poeta e illustratore. La cucina di Alessio rivisita le più antiche tradizioni della valle, la sua musa la nonna Nicolavcich faceva cucina austro ungarica nei ristoranti della Valcanale.

CUCINA DELLA VALCANALE

RISTORANTE ILIJA GOLF CLUB

via Priesnig 5 - 33018 Tarvisio (UD)
tel +39 0428 645030 - e-mail: ilija@restaurantegolfclub.com



SABATO 22 - ORE 20:30

prezzo € 70,00 a persona

prenotazione consigliata
tel +39 0428 645030
ilija@restaurantegolfclub.com

MENÙ DEGUSTAZIONE

Focaccia e acciughe del Mar Cantabrico

Ricciola, crema di patate cotte nel fieno e affumicate al momento

Cappesante rosolate, crema all'aglio di Resia, funghi e foie gras'

Gnocchetti di pane alla greca e scampi

Ossobuco alla milanese in terrina

Zucca, arancia e cannella

RISTORANTE ILIJA GOLF CLUB

Posto all'interno della club house del Golf Club di Tarvisio, nella magnifica piana del Priesnig, il rinnovato ristorante offre attraverso un'attenta selezione, piatti sempre in sintonia con ciò che propone la stagione in corso e la possibilità di godere il piacere della buona tavola, serviti sul bordo di un magnifico campo da golf, che nella stagione invernale diventa la rinomata Arena Paruzzi, centro fondistico tra i più celebri del Friuli Venezia Giulia.

CUCINA DELLA VALCANALE

RISTORANTE VALLE VERDE

via Priesnig 2 - 33018 Tarvisio (UD)
tel +39 0428 2342 - e-mail: info@hotelvalleverde.com



VENERDI 21 - SABATO 22 E DOMENICA 23

prezzo € 35,00 a persona
(escluso bevande)

prenotazione consigliata
tel +39 0428 2342
info@hotelvalleverde.com

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il menù della tradizione

“Le tartare del bosco servite sul bosco”

... la trota affumicata, la manbrè di lepre, il carpaccio di capriolo,
il cervo del cacciatore e la manzetta con mostarda di mele

Gnocchi di zucca con latteria stravecchio di malga
e gocce di aceto invecchiato Midolini

Zuppa rustica di orzo e fagioli con le trippe servita in coppa di pane

Le variazioni del “frico secondo noi:
con i galletti del Tarvisiano, il frico classico, il lecca lecca e il frico in tazza...

Gnocchi di susine...

RISTORANTE VALLE VERDE

Alla regia del ristorante Gianni De Cillia, che seleziona le materie prime seguendo con attenzione l'avvicinarsi delle stagioni e propone un menù all'insegna della cucina tradizionale della Valcanale con qualche innovazione e qualche incursione nella tradizione carnica suggerita da mamma Flavia. In stagione non mancano mai la selvaggina, le erbe spontanee e i funghi dei quali è ricca la valle; tra i primi piatti spiccano le paste e i ravioli rigorosamente fatti in casa. Interessante varietà di formaggi locali abbinati a confetture casalinghe.

CUCINA DELLA VALCANALE

RISTORANTE LA BAITA

via del Forte - 33010 Malborghetto Valbruna (UD)
tel +39 0428 41959 - e-mail: info@hotel-labaita.com

MENÙ DEGUSTAZIONE

Tagliere di prosciutti di selvaggina € 12,00

Tagliere di affettati misti € 10,00

Tagliere di formaggi della Valcanale € 10,00

Pappardelle con sugo di selvaggina € 10,00

Cjalcons dolci tipici della Valcanale € 8,50

Cjalcons alle erbe aromatiche € 8,50

Pasticcio con funghi e scamorza affumicata € 7,50

Risotto integrale al porro caramellato e melone invernale € 10,00

Minestrone di orzo e fagioli € 5,00

Gulasch di cervo con polenta e frutti rossi € 15,00

Ossobuco di vitello in gremolada € 12,00

Lonzino marinato su letto di misticanza e scaglie di grana € 10,00

Stinco di maiale alla birra con patate al forno € 12,00

Montasio alla piastra con polenta € 10,00

Contorni al carrello € 4,00

Dolci fatti in casa € 6,00

RISTORANTE LA BAITA

Il ristorante La Baita è situato a Malborghetto, nel cuore della Valcanale. La calda atmosfera e gli ampi spazi del salone per i banchetti rappresentano sicuramente un ambiente familiare e confortevole. La cucina gestita dalla famiglia Buzzi è tipica friulana, ricca nei sapori, forte nei profumi. Consigliamo anche le cene a base di selvaggina e su prenotazione il pesce.

VENERDI 21 - SABATO 22
E DOMENICA 23 - ORE 20:30

prenotazione consigliata
tel +39 0428 41959



OFFERTA TURISTICA

Trasforma Ein Prosit in una vacanza indimenticabile

A) PACCHETTO TURISTICO "WEEKEND ENOGASTRONOMICO"

L'offerta comprende:

- ◆ 2 notti in struttura nel Tarvisiano, trattamento di pernottamento e prima colazione;
- ◆ 2 ingressi per la mostra-assaggio di Palazzo Veneziano a Malborghetto di sabato 22 e domenica 23 ottobre;
- ◆ 1 degustazione guidata di vini o 1 laboratorio dei sapori fra quelle in calendario (previa verifica disponibilità).

Tariffa per persona:

- ◆ € 130,00 in hotel 3/4 stelle, camera su base doppia con servizi privati
- ◆ Supplemento camera singola € 15,00 al giorno

B) PACCHETTO TURISTICO "CUCINA DELLA VALCANALE"

L'offerta comprende:

- ◆ 1 notte in struttura nel Tarvisiano, con trattamento di pernottamento e prima colazione;
- ◆ 1 ingresso per la mostra-assaggio di Palazzo Veneziano a Malborghetto di sabato 22 o domenica 23 ottobre;
- ◆ 1 cena degustazione della "Cucina della Valcanale" fra quelle in programma, previa verifica della disponibilità. Le cene degli "Itinerari del Gusto" sono disponibili con supplemento.

Tariffa per persona:

- ◆ € 120,00 in hotel 3/4 stelle, camera su base doppia con servizi privati
 - ◆ Supplemento camera singola € 15,00 al giorno
- Il pernottamento è disponibile per le giornate di venerdì 21, sabato 22 e domenica 23 ottobre a scelta.

PER PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI

Consorzio Promozione
Turistica del Tarvisiano,
di Sella Nevea
e di Passo Pramollo
tel +39 0428 2392
fax +39 0428 2306
consorzio@tarvisiano.org



INFORMAZIONE MULTIMEDIALE

Con il Kleine Zeitung si raggiungono
835.000 lettori* quotidianamente
e **1.087.000 Unique Clients****

Chi vuole comunicare con successo
in Carinzia, Stiria e Tirolo Orientale non
può prescindere del Kleine Zeitung!



* dati ufficiali Media-Analyse 2015, riferiti a Carinzia,
Stiria e Tirolo Orientale

** dati ufficiali ÖWA Plus 2016-II, Kleine Zeitung Online-Gruppe

**KLEINE
ZEITUNG** **Meine Kleine.**

EIN PROSIT

20 - 23 OTTOBRE 2016

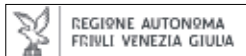
MALBORGHETTO E TARVISIO (UDINE)

COME RAGGIUNGERE IL TARVISIANO

Per raggiungere il Tarvisiano,
percorrere l'Autostrada A23
Palmanova-Tarvisio;
è possibile uscire a Pontebba
e proseguire 10 km in
direzione nord verso Tarvisio,
oppure uscire all'ultima
uscita prima del confine
austriaco a Ugovizza,
e proseguire 3 km in
direzione sud verso Udine per
Malborghetto o verso nord
se si desidera raggiungere
Tarvisio



con il patrocinio di



partner istituzionali



main sponsor

KitchenAid

media partners



sponsor tecnici



www.tarvisiano.org - www.einprosit.org



EinProsit



@EinProsit2016



einprosit2016



INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

CONSORZIO PROMOZIONE TURISTICA DEL TARVISIANO,
DI SELLA NEVEA E DI PASSO PRAMOLLO

T +39 0428 2392 / e-mail: consorzio@tarvisiano.org

