

EIN PROSIT

26° EDIZIONE

Udine, 15—20 ottobre 2025

26TH EDITION *Udine, October 15—20, 2025*

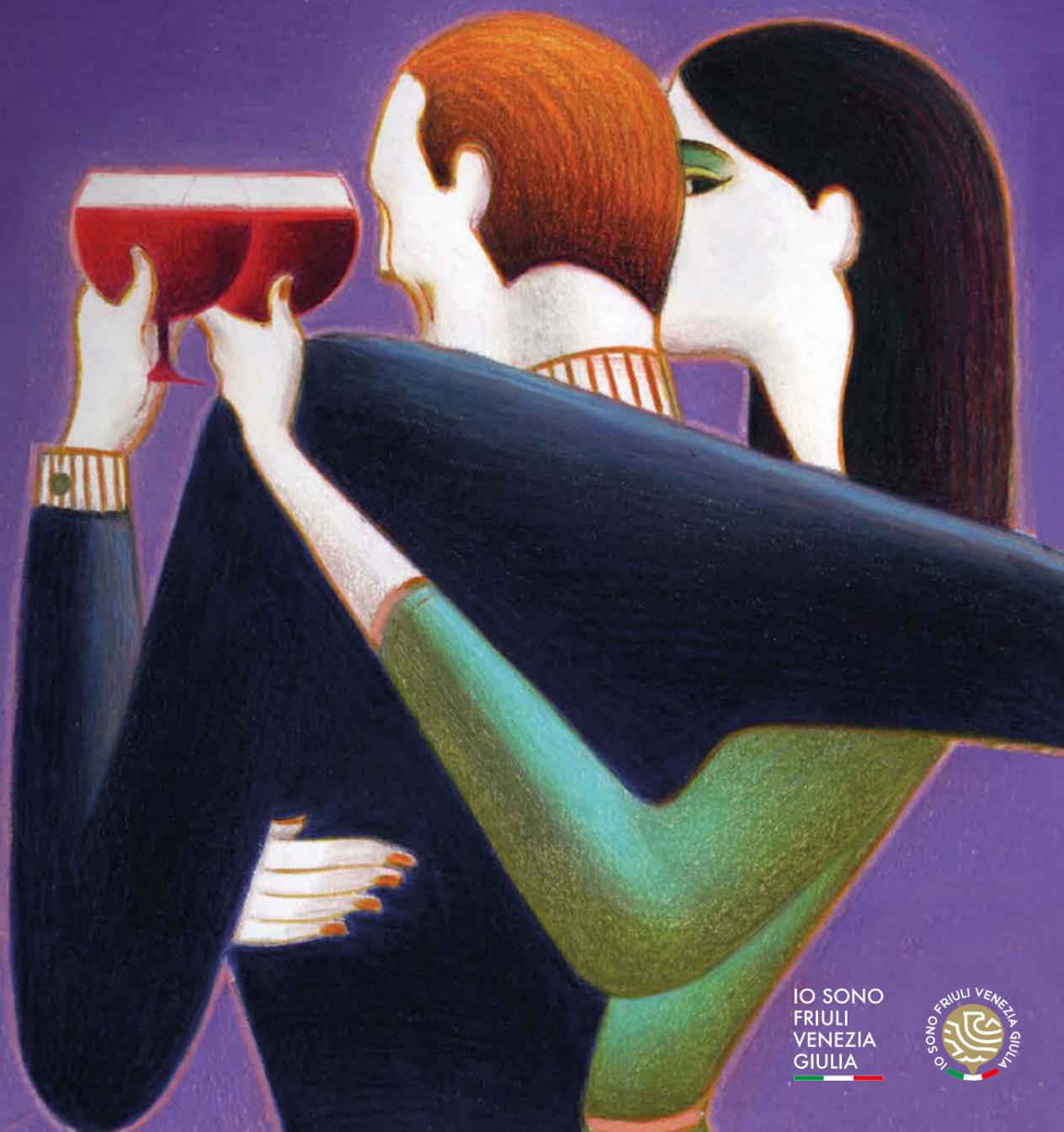


€IN PROSIT

— BLANCS —

sabato 18, domenica 19, lunedì 20 ottobre
Udine, via Mercatovecchio
dalle 10:00 alle 18:00

MOSTRA ASSAGGIO
IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA



ACQUISTA QUI
IL TUO BIGLIETTO

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



#visitfvg



Zone DOC e DOCG del Friuli Venezia Giulia

EMPORIO.DV

FRIULI VENEZIA GIULIA CONNESSIONI D'ECCELLENZA



Inquadra il QR CODE e
comincia il tuo viaggio

Tra vigneti che si intrecciano come fili
e atmosfere che accarezzano lo sguardo,
i profumi della terra arrivano come
un regalo inaspettato: sono gemme da raccogliere
con delicatezza, frutto della nostra esperienza e dedizione,
motivi d'orgoglio che raccontano la nostra storia.

**Le nostre connessioni d'eccellenza
ti aspettano in Friuli Venezia Giulia**

**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**


www.turismofvg.it

Foto: F. Gallina

EIN PROSIT 2025

Anche secondo te la cucina è solo e soltanto una somma d'ingredienti? Quando vai al ristorante incolli sguardo e testa al piatto isolandoti dal mondo intorno perché nessun rumore ti distraiga dal cibo? Per caso credi che cuochi, sommelier, pizzaioli, camerieri, pasticciere, bartender o panificatori siano entità di servizio senz'anima nate al fine di eseguire ogni ordine (sia pure deviato, come quando tuo figlio di 2 anni Kevin-Tancredi pretende che il maître salga in cima a una scala di tre metri per scrostargli un po' d'intonaco dal soffitto a spolverargli il ragù delle tagliatelle, perché a lui piace così). Lo credi?

Ecco, allora speriamo che alla fine tu non sia potuto venire, perché avremmo finito col rovinare l'umore tanto a te quanto al piccolo Kevin-Tancredi. Non ce l'abbiamo con te (del nome che gli hai messo ti chiederà conto già tuo figlio a tempo debito con l'ausilio di psicologi e avvocati), ma davvero non saremmo capaci di renderti felice.

Noi ad Ein Prosit crediamo nella cucina che riunisce e suggerisce, nel cibo quando smette i panni d'ingrediente e si fa messaggio di cultura, identità, a volte perfino speranza. Crediamo che la paura finisca quando comincia la conoscenza dell'altro, e non ci sia nessun modo per conoscersi più chiaro e naturale di mangiare insieme. Siamo addirittura convinti che cuochi e professionisti siano (quasi tutti) essere umani, e non automi produttori di sorsi o bocconi. Per questo la novità di quest'anno è che li abbiamo amorevolmente cacciati a calci fuori dalle cucine, obbligandoli a mischiarsi con altre creature bipedi loro simili. Li troverete su dei food truck, un po' spaesati come le giraffe il primo giorno allo zoo, ma se vi avvicinate circospetti mostrando le mani inermi potrebbero pian piano provare a fidarsi di voi. In alcuni, rari, casi, potreste (quasi) diventare (quasi) amici. C'è una sola categorica raccomandazione: non date da mangiare (ma soprattutto da bere) agli chef. L'organizzazione non risponde di eventuali conseguenze sociali con risvolti di divertimento selvatico.

Benvenuti a Udine e buon appetito,

Ora che sono arrivati gli ospiti, può davvero cominciare la festa.

Claudio Tognoni, Paolo Vizzari e Manuela Fissore

PS. No, su, Kevin-Tancredi, smettila di piangere. Se vuoi puoi venire pure tu, dai. Noi vogliamo bene anche a te, giovine amabile ospite del futuro, basta che la smetti di dar fuoco ai camerieri.

Do you also think cooking is just a sum of ingredients? When you go to a restaurant do you glue your gaze and head to the plate, isolating yourself from the world around you so that no noise distracts you from the food? By chance you believe that cooks, sommeliers, pizza chefs, waiters, pastry chefs, bartenders or bakers are soulless service entities created in order to carry out every order (albeit deviated, as when your 2-year-old son Kevin-Tancredi demands that the maître d' climbs to the top of a three-meter staircase to peel him a little' of plaster from the ceiling to dust off the tagliatelle ragù, because he likes it that way). Do you believe it?

Well, then let's hope that in the end you couldn't come, because we would have ended up ruining the mood of both you and little Kevin-Tancredi. We are not angry with you (your child will already be held to account for the name you put to him in due course with the help of psychologists and lawyers), but we really would not be able to make you happy.

We at Ein Prosit believe in the cuisine that brings together and suggests, in food when it stops the cloths of ingredients and becomes a message of culture, identity, sometimes even hope. We believe that fear ends when the knowledge of the other begins, and there is no way to know each other clearer and more natural than to eat together. We are even convinced that chefs and professionals are (almost all) human beings, and not automatons producing sips or morsels. This is why the novelty this year is that we lovingly kicked them out of the kitchens, forcing them to mix with other bipedal creatures similar to them. You will find them on food trucks, a little' disoriented like giraffes on the first day at the zoo, but if you approach cautiously showing your helpless hands they could slowly try to trust you. In some, rare, cases, you may (almost) become (almost) friends.

There is only one categorical recommendation: do not feed (but above all drink) chefs. The organization is not accountable for any social consequences with implications of wild fun.

Welcome to Udine and bon appetit,

Now that the guests have arrived the party can really begin.

Claudio Tognoni, Paolo Vizzari and Manuela Fissore

PS. No, come on, Kevin-Tancredi, stop crying. If you want you can come too, come on. We love you too, young lovable guest of the future, as long as you stop setting fire to the waiters.



MERCOLEDÌ 15 OTTOBRE WEDNESDAY OCTOBER 15

ore 20:00 — 8 pm

Le Fucine Brasserie

Opening dinner
Homage à Monsieur Ducasse

- ▶ Amaury Bouhours
- ▶ Davide Oldani
- ▶ Emmanuel Pilon
- ▶ Gennaro Esposito
- ▶ Jean-Philippe Blondet
- ▶ Massimo Bottura

GIOVEDÌ 16 OTTOBRE THURSDAY OCTOBER 16

ore 10:00 — 10 am

Caffè Beltrame

Temporary Pasticceria

- ▶ Andrea Tortora
- ▶ Paolo Brunelli

ore 18:30 — 6.30 pm

Vineria La Botte

Serata con il produttore

ore 19:00 — 7 pm

Ginger Bar

Champagne Blanc de Blancs

Spazio Villalta

Bartender nigh

- ▶ Francesco Polo

Buchetto

Bartender nigh

- ▶ Simone Covan

Alla Rocca

Bartender nigh

- ▶ Martina Bonci

Alla Lampara

Viaggio tra le Epoche della Pizza

- ▶ Lello Ravagnan
- ▶ Francesco Capece
- ▶ Roberto Davanzo
- ▶ Guest Stars
- ▶ Matias Perdomo
- ▶ Simon Press

ore 20:00 — 8 pm

Le Fucine Brasserie

Fiamme di Mondo

- ▶ Ana Roš
- ▶ Corrado Assenza
- ▶ Guido Tassi
- ▶ Quique Dacosta
- ▶ Sarah Cicolini

Le Fucine Gourmet

Tu Pensa Marco Polo a Delhi

- ▶ Himanshu Saini
- ▶ Massimiliano Alajmo

Vitello d'Oro

La Tour Eiffel Può Lievitare?

- ▶ Amaury Bouhours
- ▶ Franco Pepe

Antica Maddalena

How Are You, Mon Ami?

- ▶ Jean-Philippe Blondet
- ▶ Jessica Rosval

Carmagnola

Quando il Principe Diventa Re

- ▶ Michele Lazzarini
- ▶ Santiago Fernandez

Là di Moret

Cucinare il Panorama

- ▶ Johnson Ebenezer
- ▶ Michelangelo Mammoliti

Fred

Gocce di Mediterraneo

- ▶ Gennaro Esposito
- ▶ Pino Cuttaia

L'Alimentare

Una Piadina sull'Himalaya

- ▶ Gianluca Gorini
- ▶ Prateek Sadhu

Toscana

Quella Casa Verso Oriente

- ▶ Esra Aşkar
- ▶ Maksut Aşkar
- ▶ Sara Aqel
- ▶ Andrea Tortora

Ai Frati

Forever Young?

- ▶ Cristiano Tomei
- ▶ Floriano Pellegrino
- ▶ Paolo Griffa

D'Amare Bistrot

Le Altre Vie del Mare

- ▶ Gianfranco Pascucci
- ▶ Jacopo Ticchi

Le Vigne

Una Trippa in Abito da Sera

- ▶ Diego Rossi
- ▶ Emmanuel Pilon

L'Argine a Vencò

Senza Gridare

- ▶ Alexandre Gauthier
- ▶ Antonia Klugmann

VENERDÌ 17 OTTOBRE FRIDAY OCTOBER 17

ore 10:00 — 10 am

Caffè Beltrame

Temporary Pasticceria

- ▶ Andrea Tortora
- ▶ Paolo Brunelli

Dusci

Temporary Pasticceria

- ▶ Gianluca Fusto

Casa Sagna - Palazzo Torriani

Degustazioni dal catalogo Sagna

ore 11:00 — 11 am

Casa Sagna - Palazzo Torriani

Masterclass Ronchi di Cialla, Verticale Schioppettino

- ▶ Famiglia Rapuzzi

ore 15:30 — 3.30 pm

Casa Sagna - Palazzo Torriani

Masterclass Querciabella, Batar

- ▶ Emilia Marinig

ore 18:00 — 6 pm

Via Cavour + Via Erasmo Valvason

Food trucks

ore 18:30 — 6.30 pm

Vineria La Botte

Serata con il produttore

ore 19:00 — 7 pm

Ginger

Bartender nigh

- ▶ Cesar Araujo

Alla Rocca

Bartender nigh

- ▶ Vanessa Vialardi
- ▶ Simone Nervo

Spazio Villalta

Bartender nigh

- ▶ Enrico Manfredo
- ▶ Karl Andreas Follo

Ambarabà

Degustazione

ore 20:00 — 8 pm

Le Fucine Brasserie

Fuoco su Tela

- ▶ Andrea Tortora
- ▶ Gabriele Bonci
- ▶ Guido Tassi

Le Fucine Gourmet

Maracaibo nel Piatto

- ▶ Juan Luis Martinez
- ▶ Santiago Fernandez

Vitello d'Oro

Un Maestro è Per Sempre

- ▶ Fabrizio Mellino
- ▶ Quique Dacosta

Antica Maddalena

Così Lontani, Così Vicini

- ▶ Alexandre Gauthier
- ▶ Nicolai Nørregaard
- ▶ Darren Teoh
- ▶ Ana Roš

Carmagnola

Fiamminghi di Sicilia

- ▶ Corrado Assenza
- ▶ Willem Hiele

Là di Moret

Living the Mountain

- ▶ Johannes Richter
- ▶ Norbert Niederkofler

Fred

Onde Alpine

- ▶ Moreno Cedroni
- ▶ Paolo Griffa

L'Alimentare

La Liguria Senza Pesto

- ▶ Enrico Marmo
- ▶ Mattia Pecis

Toscana

La Poesia del "Semplice"

- ▶ Far Bene
- ▶ Cristiano Tomei
- ▶ João Rodrigues

Ai Frati

Piemonte Senza Frontiere

- ▶ Francesco D'Errico
- ▶ Giuseppe D'Errico
- ▶ Luca Appino
- ▶ Marco Avesani

D'Amare Bistrot

Una Caravella sull'Adriatico

- ▶ Jacopo Ticchi
- ▶ Vasco Coelho Santos

Le Vigne

C'era Una Volta... E Ci Sarà Per Sempre

- ▶ Davide Di Fabio
- ▶ Takahiko Kondo
- ▶ Yoji Tokuyoshi

L'Argine a Vencò

Tra le Nuvole e le Vigne

- ▶ Antonia Klugmann
- ▶ Daniel Hadida
- ▶ Eric Robertson

IL CALENDARIO DEGLI EVENTI EVENTS CALENDAR

SABATO 18 OTTOBRE SATURDAY OCTOBER 18

ore 10:00 — 10 am

via Mercatovecchio
Blancs
Mostra Assaggio
Io Sono Friuli Venezia Giulia

Caffè Beltrame
Temporary Pasticceria
► **Andrea Tortora**
Paolo Brunelli

Dusci
Temporary Pasticceria
► **Gianluca Fusto**

Casa Sagna - Palazzo Torriani
Degustazioni dal catalogo Sagna

ore 10:30 — 10,30 am

Casa Petra - Galleria Tina Modotti
Hands on Petra: il pane fatto in casa
► **Molino Quaglia**

ore 11:00 — 11 am

Astoria Hotel Italia
I molteplici usi dell'olio d'oliva nel corso dell'umanità
► **Renato Grando**

Fondazione Friuli
Il Monachesimo Medievale e l'arte casearia
► **Bernardo Pasquali**

Casa Sagna - Palazzo Torriani
Masterclass Fine Wine
► **Ciro Fontanesi**

Feltrinelli Librerie
Pico - storie di un giovane tartufo

ore 11:30 — 11:30 am

Fondazione Friuli
I vini del "cuore" di Giampaolo Gravina
► **Armando Castagno**
Fabio Rizzari

Palazzo d'Aronco
Le Cinque Terre e il senso della fragilità
► **Matteo Gallelo**

Palazzo d'Aronco
Ostriche e Sauternes. Tutta un'altra storia!
► **Francesco Annibaldi**

Astoria Hotel Italia
Quattro percento: il raro Riesling austriaco
► **Lorenza Pravato**
Alessio Rozzi

ore 12:00 — 12 pm

Via Cavour + Via Erasmo Valvason
Food trucks

ore 13:00 — 1 pm

Fondazione Friuli
God Save the Cheese!
► **Bernardo Pasquali**

Astoria Hotel Italia
International Grape Ale
► **Eugenio Signoroni**

ore 13:30 — 1:30 pm

Fondazione Friuli
Il Sassonero di Ca' Lustra alla prova del tempo
► **Armando Castagno**

Palazzo d'Aronco
L'Aglianico sul Vulture
► **Matteo Gallelo**

Palazzo d'Aronco
Cerasuolo d'Abruzzo, radici e identità
► **Jacopo Cossater**

Astoria Hotel Italia
Tarlao Vignis in Aquileia con Wayne Young
► **Paolo Ianna**

ore 14:30 — 2,30 pm

Casa Petra - Galleria Tina Modotti
I culurgiones
► **Giovanna Porcu**

ore 15:00 — 3 pm

Astoria Hotel Italia
Trieste, Venezia e Mitteleuropa. Affinità e influenze alimentari nei secoli
► **Renato Grando**

ore 15:30 — 3,30 pm

Fondazione Friuli
Dialoghi di Sapori tra Acqua, Terra e Vino
► **Bernardo Pasquali**

La Botte
Lambic del Belgio e i presidi Slow Food fermentati
► **Elisa de Nardo**
Savio del Bianco

Casa Sagna - Palazzo Torriani
Masterclass Secondo Marco Amarone della Valpolicella
► **Marco Speri**

Fondazione Friuli
Curli, "la Romanée Conti italiana"
► **Fabio Rizzari**

Palazzo d'Aronco
Nel bicchiere: luce sale e vento del Carso... Verticale Vitovska Čotar
► **Gae Saccoccio**

Palazzo d'Aronco
Trasparenza e vocazione: il Sangiovese a Modigliana
► **Jacopo Cossater**

ore 17:00 — 5 pm

Casa Petra - Galleria Tina Modotti
La pasta sfoglia
Ascanio Brozzetti

Fondazione Friuli
Alta Salumeria italiana in via d'estinzione
► **Bernardo Pasquali**

Astoria Hotel Italia
Un due tripel!
► **Eugenio Signoroni**

ore 17:30 — 5,30 pm

Fondazione Friuli - Mansarda
Spirits nel mondo
► **Leonardo Pinto**

La Botte
Vini a fermentazione spontanea di Kristian Keber e i presidi Slow Food fermentati
► **Elisa de Nardo**
Savio del Bianco

Fondazione Friuli
Bairrada Vinha Pan Luis Pato, dal 2020 al 1999: ventun'anni di storia di un grande rosso portoghese
► **Armando Castagno**

Palazzo d'Aronco
Il Valpolicella di Romano Dal Forno in verticale
► **Francesco Annibaldi**

ore 18:30 — 6,30 pm

Vineria La Botte
Serata con il produttore

ore 19:00 — 7 pm

Gatti e Re
Bartender nigh
► **Lucca Picchi**

Dai Fioi
Bartender nigh
► **Matteo Fornaro**

P911
Bartender nigh
► **Diego Melorio**

Spazio Villalta
Bartender nigh
► **Simone Picone**

ore 20:00 — 8 pm

Le Fucine Brasserie
Natural Born Cuochi
► **Aitor Arregui**
Andrea Tortora
Francesco Brutto
Darren Teoh

Le Fucine Gourmet
Il Samurai e il Kamikaze
► **Diego Rossi**
Yoshihiro Narisawa
Leo Narisawa

Vitello d'Oro
Il Bello di Andare Oltre
► **Gianluca Fusto**
Nicolai Nørregaard
Rodolfo Guzmán

Antica Maddalena
Oye Como Va
► **Diego Guerrero**
Santiago Lastra

Carmagnola
La Profondità del Colore
► **Alejandro Chamorro**
Niko Romito
Pia Salazar

Là di Moret
Accenti Latini
► **Floriano Pellegrino**
Jaime Rodríguez
Matias Perdomo
Simon Press

Fred
Da Porto a Porto
► **Mattia Agazzi**
Richard Abou Zaki

L'Alimentare
Su e Giù dall'Equatore
► **Chudaree "Tam" Debhakam**
Manoella "Manu" Buffara

Ai Frati
Dame da Battaglia
► **Karime López**
Sara Aqel
Sarah Cicolini

D'Amare Bistrot
Spaghetti Sushi Vol.1
► **Hiroshi Karashima**
Takahiko Kondo

Le Vigne
Uno per Tutti e Tutti per Uno
► **Enrico Marmo**
Davide Di Fabio
Francesco D'Errico
Giuseppe D'Errico
Arcangelo Tinari

DOMENICA 19 OTTOBRE SUNDAY OCTOBER 19

ore 10:00 — 10 am

via Mercatovecchio
Blancs
Mostra Assaggio
Io Sono Friuli Venezia Giulia

Caffè Beltrame
Temporary Pasticceria
► **Andrea Tortora**
Paolo Brunelli

Dusci
Temporary Pasticceria
► **Gianluca Fusto**

Mamm Pane
Brunch (quasi) Canadese
► **Daniel Hadida**
Eric Robertson
Maksut Aşkar

Casa Sagna - Palazzo Torriani
Degustazioni dal catalogo Sagna

ore 10:30 — 10,30 am

Casa Petra - Galleria Tina Modotti
Hands on Petra: la pizza fatta in casa
► **Molino Quaglia**

ore 11:00 — 11 am

Astoria Hotel Italia
Pan di sorc, Pitina e Radic di mont: tradizioni gastronomiche del Friuli Venezia Giulia
► **Renato Grando**

Casa Sagna - Palazzo Torriani
Masterclass Champagne Deutz
► **Erika Mantovan**

Fondazione Friuli
Oltre la Tradizione: dal classico all'inaspettato
► **Bernardo Pasquali**

ore 11:30 — 11:30 am

Fondazione Friuli
Una leggenda del Rodano vista da vicino: Châteauneuf du Pape Clos des Papes 2023-2016
► **Armando Castagno**

Palazzo d'Aronco
Vino de Pasto. I nuovi bianchi non fortificati della zona dello Sherry
► **Francesco Annibaldi**

Palazzo d'Aronco
Figli della Loira: lo Chenin Blanc
► **Gianluca Castellano**

Astoria Hotel Italia
Stiria omnia divisa est in partes tres
► **Lorenza Pravato**
Alessio Rozzi

ore 12:00 — 12 pm

Via Cavour + Via Erasmo Valvason
Food trucks

Spazio Villalta
Giano e Francesca: "Cosa Mangiamo Domenica?"
► **Matteo Metullio**
Davide De Pra
Mauro Siega
Matias Perdomo
Mattia Pecis
Francesco Brutto
Masahiro Homma

ore 13:00 — 1 pm

Fondazione Friuli
Verticale di Castelmgno d'Alpeggio
► **Bernardo Pasquali**

Astoria Hotel Italia
Ostriche originali e birre antiche
► **Eugenio Signoroni**

Vigne del Malina
Soup
► **Ascanio Brozzetti**

ore 13:30 — 1,30 pm

Fondazione Friuli
Verticale Clos Rougeard, il mito della Loira
► **Fabio Rizzari**

Palazzo d'Aronco
Eleganza in contrasto: Amarone e La Poja, due icone della Valpolicella
► **Oscar Mazzoleni**

Palazzo d'Aronco
Vini della perseveranza: territori e vignaioli in direzioni ostinate e contrarie
► **Gae Saccoccio**

Astoria Hotel Italia
Il Merlot Vistorta verticale
► **Paolo Ianna**

ore 14:30 — 2,30 pm

Casa Petra - Galleria Tina Modotti
Lorighittas, orecchiette e sorpresine
► **Giovanna Porcu**

ore 15:00 — 3 pm

Fondazione Friuli
Bettella. Una Storia di salumeria senza tempo
► **Bernardo Pasquali**

Astoria Hotel Italia
Timau e le sue storiche delizie culinarie
► **Renato Grando**

IL CALENDARIO DEGLI EVENTI EVENTS CALENDAR

ore 15:30 — 3.30 pm

La Botte

Birre spontanee di Sieman e i presidi Slow Food fermentati

- ▶ **Elisa de Nardo**
Savio del Bianco

Casa Sagna - Palazzo Torriani

Masterclass Castello di Neive Barbaresco Santo Stefano

- ▶ **Claudio Roggero**

Fondazione Friuli

La maestosa concretezza di Gevrey-Chambertin: il "Vieilles Vignes" del Domaine Sérafin (2023-2013)

- ▶ **Armando Castagno**

Palazzo d'Aronco

Riesling e il Tempo: i Maestri di Germania

- ▶ **Gianluca Castellano**

Palazzo d'Aronco

Madeira, il vino totale

- ▶ **Francesco Annibali**

Astoria Hotel Italia

Dolci Spiriti & Bollicine di Mela

- ▶ **Massimiliano Plett**

ore 17:00 — 5 pm

Casa Petra - Galleria Tina Modotti

Facciamo la gubana!

- ▶ **Elisa Costantini**

Fondazione Friuli

L'altra Borgogna, sotto il segno del latte!

- ▶ **Bernardo Pasquali**

Astoria Hotel Italia

Ipa Ipa Iparum

- ▶ **Eugenio Signoroni**

ore 17:30 — 5.30 pm

Fondazione Friuli - Mansarda

Rum Journey

- ▶ **Leonardo Pinto**

La Botte

Vini a fermentazione spontanea di Nikolas Juretic e i presidi Slow Food fermentati

- ▶ **Elisa de Nardo**
Savio del Bianco

Astoria Hotel Italia

Il Mediterraneo dei vini e dei formaggi

- ▶ **Renato Grando**
Paolo Ianna

Fondazione Friuli

Bordeaux tra classicità e modernità

- ▶ **Fabio Rizzari**

Palazzo d'Aronco

La Toscana secondo Antinori

- ▶ **Oscar Mazzoleni**

Palazzo d'Aronco

Il Marsala prima degli inglesi

- ▶ **Gae Saccoccio**

ore 18:00 — 6 pm

Fondazione Friuli

Nonino, from Cinderella to Queen of Cocktails, be brave mix Grappa!

- ▶ **Antonella Nonino**
Stefano Zuliani

ore 18:30 — 6.30 pm

Vineria La Botte

Serata con il produttore

ore 19:00 — 7 pm

Metropolis Urban Bistrot

Bartender nigh

- ▶ **Francesco Fontanella**

Spazio Villalta

Bartender nigh

- ▶ **Giacomo Giannotti**

Gatti e Re

Bartender nigh

- ▶ **Giovanni Allario**

ore 20:00 — 8 pm

Le Fucine Gourmet

Canto alla Brace

- ▶ **Américo dos Santos**
Diogo Formiga
Errico Recanati

Vitello d'Oro

Trova l'Intruso

- ▶ **Alejandro Chamorro**
Jaime Rodríguez
Juan Luis Martínez
Matías Perdomo
Pía Salazar
Rodolfo Guzmán
Simone Padoan
Simon Press

Antica Maddalena

Rome Wasn't Built in a Day

- ▶ **Andrea Antonini**
Daniele Lippi
Salvatore Bianco
Antonio Ziantoni

Carmagnola

Vecchi Giovani o Giovani Vecchi?

- ▶ **Andrea Capasso**
Davide De Pra
Matteo Metullio

Fred

Non Si Vive di Solo Pane

- ▶ **Luca Appino**
Marco Avesani
Simone Caponnetto

L'Alimentare

Lusso Non Significa Snob

- ▶ **Marco Ambrosino**
Vania Ghedini

Toscana

La Festa Parla Tutte le Lingue

- ▶ **Diego Rossi**
Manolis Papoutsakis
Przemysław Klima

Ai Frati

Altri Tempi (di Recupero)

- ▶ **Francesco Brutto**
João Rodrigues

D'Amare Bistrot

Spaghetti Sushi Vol.2

- ▶ **Hiroshi Karashima**
Yoji Tokuyoshi

Casa Zamò

Aggiungi un Posto al Barbecue

- ▶ **Gianluca Fusto**
Johannes Richter
Johnson Ebenezzer
Vasco Coelho Santos
Willem Hiele

LUNEDÌ
20 OTTOBRE
MONDAY
OCTOBER 20

ore 10:00 — 10 am

via Mercatovecchio

Blancs

Mostra Assaggio

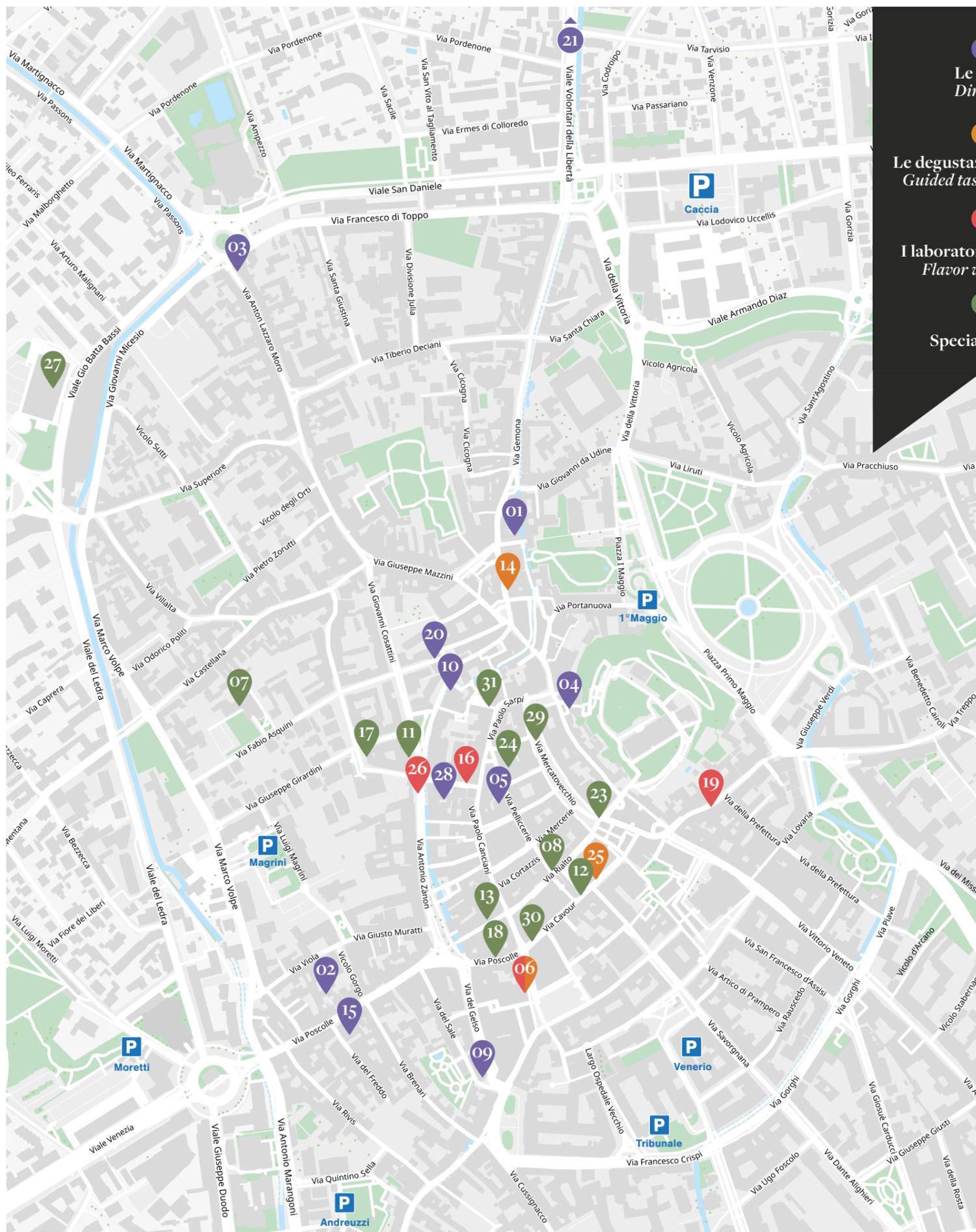
Io Sono Friuli Venezia Giulia

Tartuf Langhe
FAMILY COMPANY SINCE 1975



tartuflanghe.com

I LUOGHI DELL'EVENTO EVENT VENUES



● Le cene
Dimmers
● Le degustazioni guidate
Guided tasting sessions
● I laboratori dei sapori
Flavor workshops
● Special events

FUORI CITTÀ OUT-OF-TOWN VENUES

Le Fucine
Via Nazionale 48
Buttrio

L'argine a Vencò
Località Vencò
Dolegna del Collio

Locanda Alle Vigne
Via Subida 6
Cormons

Vigne del Malina
Via Pasini Vianelli 9
Orzano

EIN PROSIT IN CITTÀ EIN PROSIT IN UDINE

- | | | | | |
|--|---|--|--|---|
| 01. Ai Frati
Piazzetta Antonini 5 | 07. Bu.chetto
c/o Visionario
Via Fabio Asquini 33 | 13. Feltrinelli Librerie
c/o Galleria Bardelli
Via Paolo Canciani 15 | 19. La Botte
Via Daniele Manin 12b | 25. Palazzo D'Aronco
Via Nicolò Lionello 1 |
| 02. Al Toscano
Via Poscolle 49 | 08. Caffè Beltrame
via Rialto 5 | 14. Fondazione Friuli
Via Gemona 1 | 20. L'Alimentare
Via Raimondo D'Aronco 39 | 26. Palazzo Torriani
Via Antonio Zanon 24 |
| 03. Alla Lampara
Via Anton Lazzaro Moro 63 | 09. Carmagnola
Via del Gelso 37 | 15. Fred
Via del Freddo 6 | 21. Là Di Moret
Via Tricesimo 276 | 27. Spazio Villalta
Via Giobatta Bassi 1 |
| 04. Alla Rocca
P.za Guglielmo Marconi 9 | 10. D'Amare Crudo Bistrot
via dei Rizzani 19 | 16. Galleria Tina Modotti
Via Paolo Sarpi | 22. Mamm Pane
Via Bersaglio 1 | 28. Vitello d'Oro
Via Erasmo Valvason 4 |
| 05. Antica Maddalena
Via Pelliccerie 4 | 11. Dai Fioi
Largo dei Pecile 2 | 17. Gatti e Re
Via Jacopo Marinoni 1 | 23. Metropolis Urban Bistrot
Via Mercatovecchio 1 | 29. <i>Blancs</i> Mostra Assaggio
Via Mercatovecchio |
| 06. Astoria Hotel Italia
Piazza XX Settembre 24 | 12. Dusci
via Nicolò Lionello 4 | 18. Ginger
Via Poscolle 5 | 24. P911
Via Pelliccerie 10/A | 30. <i>Food trucks</i>
Via Cavour |
| | | | | 31. <i>Food trucks</i>
Via Erasmo Valvason |

Gli chef e le cene

Chefs and dinners



Tutte le cene sono a numero chiuso. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi presso i ristoranti ospitanti o direttamente online. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web e sui canali social Ein Prosit.
All dinners are subject to a limited number of paying guests. It is necessary to book in advance, either at the host restaurants or directly online. Any changes to the programme will be posted on website and on Ein Prosit social media channels.

Hommage à Monsieur Ducasse

Le Fucine Brasserie
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 – hotel@lefucine.com
ore 20:00 – 8 pm



AMAURY BOUHOURS
🇫🇷 Restaurant Le Meurice Alain Ducasse
🌟🌟 2 Stelle Michelin



DAVIDE OLDANI
🇮🇹 D'O
🌟🌟 2 Stelle Michelin
🌟 1 Stella Verde Michelin



EMMANUEL PILON
🇫🇷 Le Louis XV
🌟🌟🌟 3 Stelle Michelin



GENNARO ESPOSITO
🇮🇹 Torre del Saracino
🌟🌟 2 Stelle Michelin



JEAN-PHILIPPE BLONDET
🇬🇧 Alain Ducasse at The Dorchester
🌟🌟🌟 3 Stelle Michelin



MASSIMO BOTTURA
🇮🇹 Osteria Francescana
🌟🌟🌟 3 Stelle Michelin
🌟 1 Stella Verde Michelin
Best of the Best for World's 50 Best Restaurants

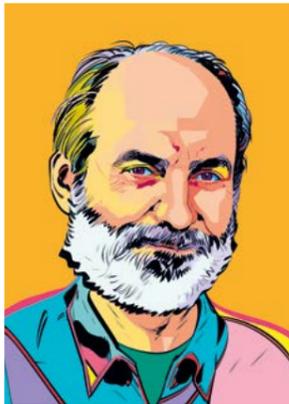


Fiamme di Mondo

Le Fucine Brasserie
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 – hotel@lefucine.com
ore 20:00 – 8 pm 170 €



ANA ROŠ
Hiša Franko
3 Stelle Michelin
1 Stella Verde Michelin
#69 World's 50 Best Restaurants



CORRADO ASSENZA
Caffè Sicilia



GUIDO TASSI
Don Julio
1 Stella Michelin
1 Stella Verde Michelin
#10 World's 50 Best Restaurants
#1 LATAM 50 Best Restaurants



QUIQUE DACOSTA
Quique Dacosta
Restaurante
3 Stelle Michelin
#65 World's 50 Best Restaurants



SARAH CICOLINI
Santo Palato

Tu Pensa Marco Polo a Delhi

Le Fucine Gourmet
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 – hotel@lefucine.com
ore 20:00 – 8 pm 200 €



HIMANSHU SAINI
Trésind Studio
3 Stelle Michelin
#27 World's 50 Best Restaurants
#2 MENA's 50 Best Restaurants



MASSIMILIANO ALAJMO
Le Calandre
3 Stelle Michelin
#31 World's 50 Best Restaurants

La Tour Eiffel Può Lievitare?

Vitello d'Oro
Via Erasmo Valvason 4, Udine
+39 0432 508982 – info@vitellodoro.com
ore 20:00 – 8 pm 170 €



AMAURY BOUHOURS
Restaurant Le Meurice
Alain Ducasse
2 Stelle Michelin



FRANCO PEPE
Pepe in Grani

Cucinare il Panorama

Là di Moret
Via Tricesimo 276, Udine
+39 0432 545096 – hotel@ladimoret.it
ore 20:00 – 8 pm 170 €



JOHNSON EBENEZER
Farmlore
#68 Asia's 50 Best Restaurants



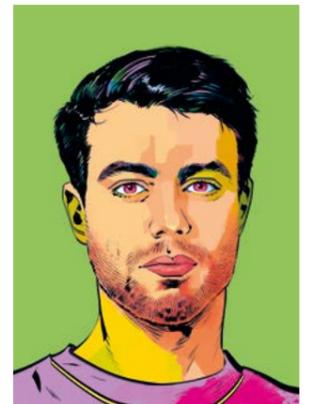
MICHELANGELO MAMMOLITI
La Rei Natura
2 Stelle Michelin

Quando il Principe Diventa Re

Carmagnola
Via del Gelso 37, Udine
+39 0432 171 5668 – info@carmagnolaristorante.it
ore 20:00 – 8 pm 140 €



MICHELE LAZZARINI
Contrada Bricconi
1 Stella Michelin
1 Stella Verde Michelin



SANTIAGO FERNANDEZ
MAZ
2 Stelle Michelin
#43 Asia's 50 Best Restaurants

How Are You, Mon Ami?

Antica Maddalena
Via Pelliccerie 4, Udine
+39 0432 500544 — anticamaddalena@gmail.com
ore 20:00 – 8 pm 200 €



**JEAN-PHILIPPE
BLONDET**
🇬🇧 Alain Ducasse
at The Dorchester
🌟🌟🌟 3 Stelle Michelin



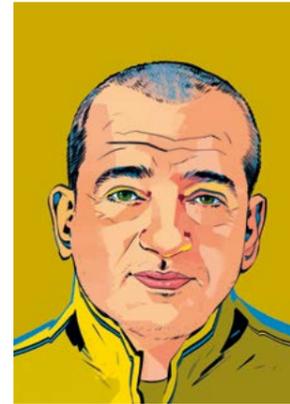
**JESSICA
ROSVAL**
🇮🇹 Al Gatto Verde
🌟 1 Stella Michelin
🌿 1 Stella Verde Michelin
#92 World's 50 Best Restaurants
Champion of Change (World's 50 Best, 2024)

Gocce di Mediterraneo

Fred
Via del Freddo 6, Udine
+39 0432 505059 — info@enotecafredudine.com
ore 20:00 – 8 pm 170 €



**GENNARO
ESPOSITO**
🇮🇹 Torre del Saracino
🌟🌟 2 Stelle Michelin



**PINO
CUTTAIA**
🇮🇹 La Madia
🌟🌟 2 Stelle Michelin

Una Piadina sull'Himalaya

L'Alimentare
Via Raimondo D'Aronco 39, Udine
+39 0432 1503727 — info@lalimentare.it
ore 20:00 – 8 pm 140 €



**GIANLUCA
GORINI**
🇮🇹 Da Gorini
🌟 1 Stella Michelin



**PRATEEK
SADHU**
🇮🇹 Naar
#66 Asia's 50 Best Restaurants

Forever Young?

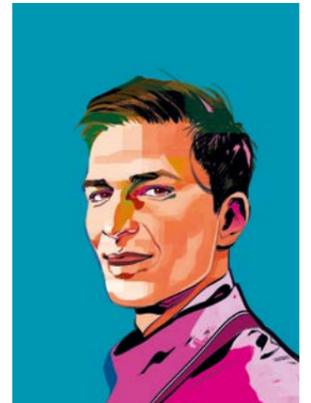
Ai Frati
Piazzetta Antonini 5, Udine
+39 0432 506926 — prenotazioni@trattoriaaifratiudine.it
ore 20:00 – 8 pm 140 €



**CRISTIANO
TOMEI**
🇮🇹 L'Imbuto
🌟 1 Stella Michelin



**FLORIANO
PELLEGRINO**
🇮🇹 Bros'



**PAOLO
GRIFFA**
🇮🇹 Paolo Griffa
al Caffé Nazionale
🌟 1 Stella Michelin

Senza Gridare

L'argine a Vencò
Località Vencò, Dolegna del Collio
+39 350 5212804 — info@larginaveenco.it
ore 20:00 – 8 pm 170 €



**ALEXANDRE
GAUTHIER**
🇫🇷 La Grenouillère
🌟🌟 2 Stelle Michelin
🌿 1 Stella Verde Michelin



**ANTONIA
KLUGMANN**
🇮🇹 L'Argine a Vencò
🌟 1 Stella Michelin





THE RESPECTFUL FLOUR PLANET HUMANS EVOLUTIVA DIVERSITY

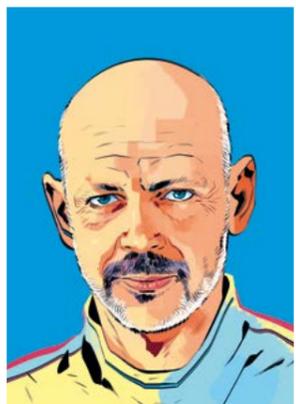


Inquadra qui
per conoscere
e sapere come
puoi far parte
del progetto
**PETRA
EVOLUTIVA®**

T. +39 0429 649118 lamiapetra farinapetra www.farinapetra.it

Le Altre Vie del Mare

D'Amare Crudo Bistrot
via dei Rizzani 19, Udine
+39 393 9291929 – damareudine@gmail.com
ore 20:00 – 8 pm **140 €**



GIANFRANCO PASCUCCI
Pascucci al Porticciolo
1 Stella Michelin



JACOPO TICCHI
Da Lucio

Una Trippa in Abito da Sera

Locanda Alle Vigne
Via Subida 6, Cormons
+39 0481 1995251 – reservation@locandallevigne.it
ore 20:00 – 8 pm **170 €**



DIEGO ROSSI
Trippa



EMMANUEL PILON
Le Louis XV
3 Stelle Michelin

Quella Casa Verso Oriente

Al Toscano
Via Poscolle 49, Udine
+39 0432 505336 – altoscanoudine@gmail.com
ore 20:00 – 8 pm **110 €**



ESRA AŞKAR



MAKSUT AŞKAR
Neolokal
1 Stella Michelin
1 Stella Verde Michelin
#100 World's 50 Best Restaurants



SARA AQEL
Dara Dining
by Sara Aqel
#18 MENA's 50 Best Restaurants and
Highest New Entry Award 2025



ANDREA TORTORA
AT Pâtissier
di Andrea Tortora

Viaggio tra le Epoche della Pizza

Pizzeria Alla Lampara
Via Anton Lazzaro Moro 63, Udine
+39 0432 1740459
Primo turno ore 19:00 – 7 pm / Secondo turno ore 21:00 – 9 pm **90 €**



LELLO RAVAGNAN
Grigoris

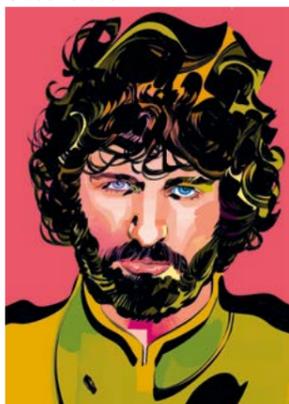


FRANCESCO CAPECE
Confine
Pizza e Cantina



ROBERTO DAVANZO
Bob Alchimia a Spicchi

Guest stars



MATIAS PERDOMO
Contraste
1 Stella Michelin



SIMON PRESS
Contraste
1 Stella Michelin

Fuoco su Tela

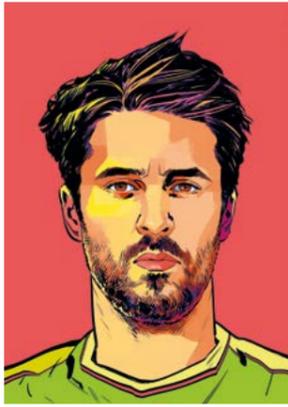
Le Fucine Brasserie
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 – hotel@lefucine.com
ore 20:00 – 8 pm 170 €



ANDREA TORTORA
AT Pâtissier
di Andrea Tortora



GABRIELE BONCI
Pizzarium



GUIDO TASSI
Don Julio
1 Stella Michelin
1 Stella Verde Michelin
#10 World's 50 Best Restaurants
#1 LATAM 50 Best Restaurants

Maracaibo nel Piatto

Le Fucine Gourmet
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 – hotel@lefucine.com
ore 20:00 – 8 pm 140 €



JUAN LUIS MARTINEZ
Mérito
#26 World's 50 Best Restaurants
#8 LATAM's 50 Best Restaurants



SANTIAGO FERNANDEZ
MAZ
2 Stelle Michelin
#43 Asia's 50 Best Restaurants

Un Maestro è Per Sempre

Vitello d'Oro
Via Erasmo Valvason 4, Udine
+39 0432 508982 – info@vitellodoro.com
ore 20:00 – 8 pm 200 €



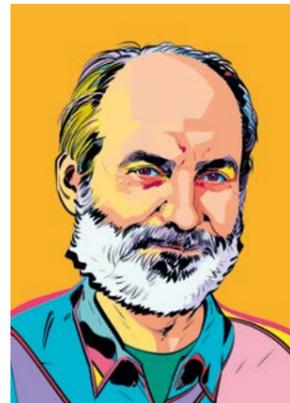
FABRIZIO MELLINO
Quattro Passi
3 Stelle Michelin



QUIQUE DACOSTA
Quique Dacosta
Restaurante
3 Stelle Michelin
#65 World's 50 Best Restaurants

Fiamminghi di Sicilia

Carmagnola
Via del Gelso 37, Udine
+39 0432 171 5668 – info@carmagnolaristorante.it
ore 20:00 – 8 pm 140 €



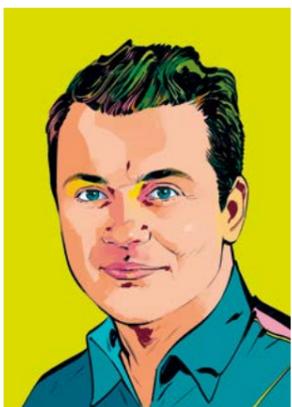
CORRADO ASSENZA
Caffè Sicilia



WILLEM HIELE
Willem Hiele
1 Stella Michelin
#62 World's 50 Best Restaurants

Così Lontani, Così Vicini

Antica Maddalena
Via Pelliccerie 4, Udine
+39 0432 500544 – anticamaddalena@gmail.com
ore 20:00 – 8 pm 170 €



ALEXANDRE GAUTHIER
La Grenouillère
2 Stelle Michelin
1 Stella Verde Michelin



NICOLAI NØRREGAARD
Kadeau
2 Stelle Michelin
1 Stella Verde Michelin
#41 World's 50 Best Restaurants



DARREN TEOH
Dewakan
2 Stelle Michelin
1 Stella Verde Michelin
#84 Asia's 50 Best Restaurants



ANA ROŠ
Hiša Franko
3 Stelle Michelin
1 Stella Verde Michelin
#69 World's 50 Best Restaurants

CERETTO

La storia della Ceretto è la storia di una famiglia

Siamo produttori di vino dal 1937.

Siamo artigiani del torrone, mecenati delle arti, narratori di storie, venditori di vino.
Siamo animati da una curiosità eclettica che non conosce confini, ma c'è sempre un metodo nella nostra follia:
tutto è nel nome delle Langhe.



Località San Cassiano, 34
12051 Alba (CN), Italia
ceretto@ceretto.com
ceretto.com
Facebook Instagram @cerettowinery

TERROIRS
CERETTO

relanghe
ALBA

PIAZZA DUOMO
ALBA, ITALY
LA PIOLA

Living the Mountain

Là di Moret
Via Tricesimo 276, Udine
+39 0432 545096 – hotel@ladimoret.it
ore 20:00 – 8 pm 200 €



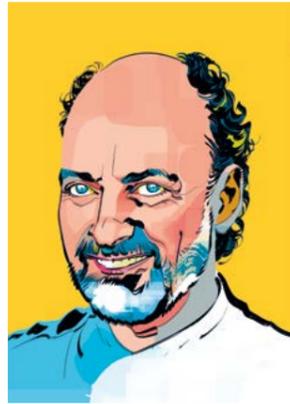
JOHANNES RICHTER
The Living Room



NORBERT NIEDERKOFLER
Atelier Moessmer
3 Stelle Michelin
1 Stella Verde Michelin
#20 on World's 50 Best Restaurants

Onde Alpine

Fred
Via del Freddo 6, Udine
+39 0432 505059 – info@enotecafredudine.com
ore 20:00 – 8 pm 170 €



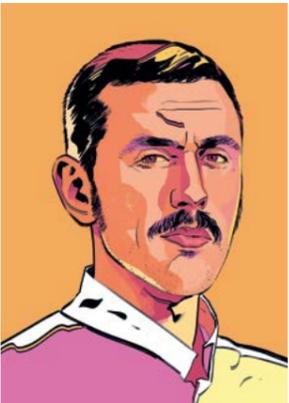
MORENO CEDRONI
La Madonnina
del Pescatore
2 Stelle Michelin



PAOLO GRIFFA
Paolo Griffa
al Caffé Nazionale
1 Stella Michelin

La Liguria Senza Pesto

L'Alimentare
Via Raimondo D'Aronco 39, Udine
+39 0432 1503727 – info@lalimentare.it
ore 20:00 – 8 pm 140 €



ENRICO MARMO
Balzi Rossi
1 Stella Michelin



MATTIA PECIS
Cracco a Portofino

La Poesia del "Semplice" Far Bene

Al Toscano
Via Poscolle 49, Udine
+39 0432 505336 – altoscanoudine@gmail.com
ore 20:00 – 8 pm 140 €



CRISTIANO TOMEI
L'Imbuto
1 Stella Michelin



JOÃO RODRIGUES
Canalha

Piemonte Senza Frontiere

Ai Frati
Piazzetta Antonini 5, Udine
+39 0432 506926 – prenotazioni@trattoriaaifratiudine.it
ore 20:00 – 8 pm 110 €



FRANCESCO D'ERRICO
Pico Bistrot



GIUSEPPE D'ERRICO
Pico Bistrot



LUCA APPINO
Bottega



MARCO AVESANI
Bottega

Una Caravella sull'Adriatico

D'Amare Crudo Bistrot
via dei Rizzani 19, Udine
+39 393 9291929 – damareudine@gmail.com
ore 20:00 – 8 pm 140 €



**JACOPO
TICCHI**
Da Lucio



**VASCO
COELHO SANTOS**
Euskalduna Studio
1 Stella Michelin

C'era Una Volta... E Ci Sarà Per Sempre

Locanda Alle Vigne
Via Subida 6, Cormons
+39 0481 1995251 – reservation@locandallevigne.it
ore 20:00 – 8 pm 170 €



**DAVIDE
DI FABIO**
Dalla Gioconda
1 Stella Michelin
1 Stella Verde Michelin



**TAKAHIKO
KONDO**
Gucci Osteria
da Massimo Bottura
1 Stella Michelin



**YOJI
TOKUYOSHI**
Bentoteca

Tra le Nuvole e le Vigne

L'Argine a Vencò
Località Vencò, Dolegna del Collio
+39 350 5212804 – info@larginavevenco.it
ore 20:00 – 8 pm 170 €



**ANTONIA
KLUGMANN**
L'Argine a Vencò
1 Stella Michelin



**DANIEL
HADIDA**
Pearl Morrissette
2 Stelle Michelin
1 Stella Verde Michelin
#3 North America's 50 Best

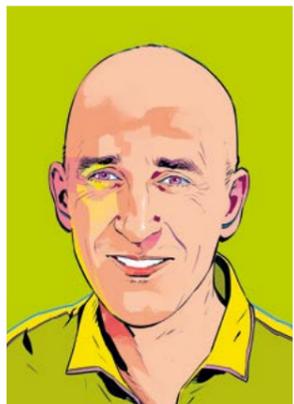


**ERIC
ROBERTSON**
Pearl Morrissette
2 Stelle Michelin
1 Stella Verde Michelin
#3 North America's 50 Best



Natural Born Cuochi

Le Fucine Brasserie
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 – hotel@lefucine.com
ore 20:00 – 8 pm 170 €



**AITOR
ARREGUI**

Elkano
1 Stella Michelin
#24 World's 50 Best Restaurants



**ANDREA
TORTORA**

AT Pâtissier
di Andrea Tortora



**FRANCESCO
BRUTTO**

Venissa
1 Stella Michelin
1 Stella Verde Michelin



**DARREN
TEOH**

Dewakan
2 Stelle Michelin
1 Stella Verde Michelin
#84 Asia's 50 Best Restaurants

Uno per Tutti e Tutti per Uno

Locanda Alle Vigne
Via Subida 6, Cormons
+39 0481 1995251 – reservation@locandallevigne.it
ore 20:00 – 8 pm 140 €



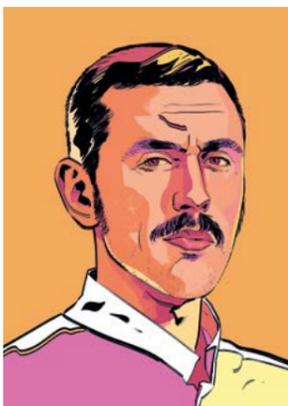
**ARCANGELO
TINARI**

Villa Maiella
1 Stella Michelin
1 Stella Verde Michelin



**DAVIDE
DI FABIO**

Dalla Gioconda
1 Stella Michelin
1 Stella Verde Michelin



**ENRICO
MARMO**

Balzi Rossi
1 Stella Michelin



**FRANCESCO
D'ERRICO**

Pico Bistrot



**GIUSEPPE
D'ERRICO**

Pico Bistrot

Il Bello di Andare Oltre

Vitello d'Oro
Via Erasmo Valvason 4, Udine
+39 0432 508982 – info@vitellodoro.com
ore 20:00 – 8 pm 170 €



**GIANLUCA
FUSTO**

Fusto Milano
Cioccolato e Pasticceria
Contemporanea



**NICOLAI
NØRREGAARD**

Kadeau
2 Stelle Michelin
1 Stella Verde Michelin
#41 World's 50 Best Restaurants



**RODOLFO
GUZMÁN**

Boragò
#23 World's 50 Best Restaurants
#5 LATAM's 50 Best Restaurants

Oye Como Va

Antica Maddalena
Via Pelliccerie 4, Udine
+39 0432 500544 – anticamaddalena@gmail.com
ore 20:00 – 8 pm 170 €



**DIEGO
GUERRERO**

DSTAgE
2 Stelle Michelin
1 Stella Verde Michelin



**SANTIAGO
LASTRA**

KOL
1 Stella Michelin
#49 World's 50 Best Restaurants

La Profondità del Colore

Carmagnola

Via del Gelso 37, Udine

+39 0432 171 5668 – info@carmagnolaristorante.it

ore 20:00 – 8 pm 200 €

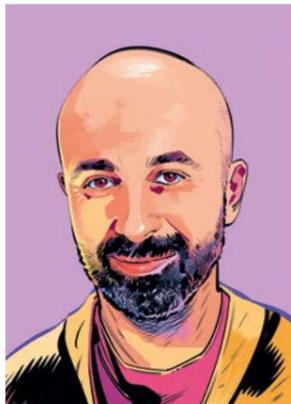


**ALEJANDRO
CHAMORRO**

Nuema

#61 The World's 50 Best Restaurants

#11 LATAM's 50 Best Restaurants



**NIKO
ROMITO**

Reale

3 Stelle Michelin

#18 World's 50 Best Restaurants



**PÍA
SALAZAR**

Nuema

#61 World's 50 Best Restaurants

#11 LATAM's 50 Best Restaurants

Da Porto a Porto

Fred

Via del Freddo 6, Udine

+39 0432 505059 – info@enotecafredudine.com

ore 20:00 – 8 pm 140 €



**MATTIA
AGAZZI**

Gucci Osteria

da Massimo Bottura

1 Stella Michelin



**RICHARD
ABOU ZAKI**

Retrosena

1 Stella Michelin

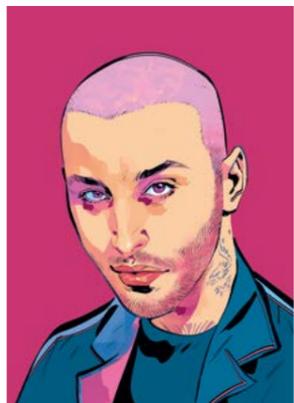
Accenti Latini

Là di Moret

Via Tricesimo 276, Udine

+39 0432 545096 – hotel@ladimoret.it

ore 20:00 – 8 pm 170 €



**FLORIANO
PELLEGRINO**

Bros'

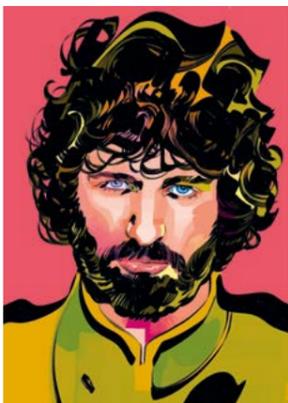


**JAIME
RODRÍGUEZ**

Celele

#48 World's 50 Best Restaurants

#6 LATAM 50 Best Restaurants



**MATIAS
PERDOMO**

Contraste

1 Stella Michelin



**SIMON
PRESS**

Contraste

1 Stella Michelin

Spaghetti Sushi Vol.1

D'Amare Crudo Bistrot

via dei Rizzani 19, Udine

+39 393 9291929 – damareudine@gmail.com

ore 20:00 – 8 pm 200 €



**HIROSHI
KARASHIMA**

Sushi Karashima

1 Stella Michelin



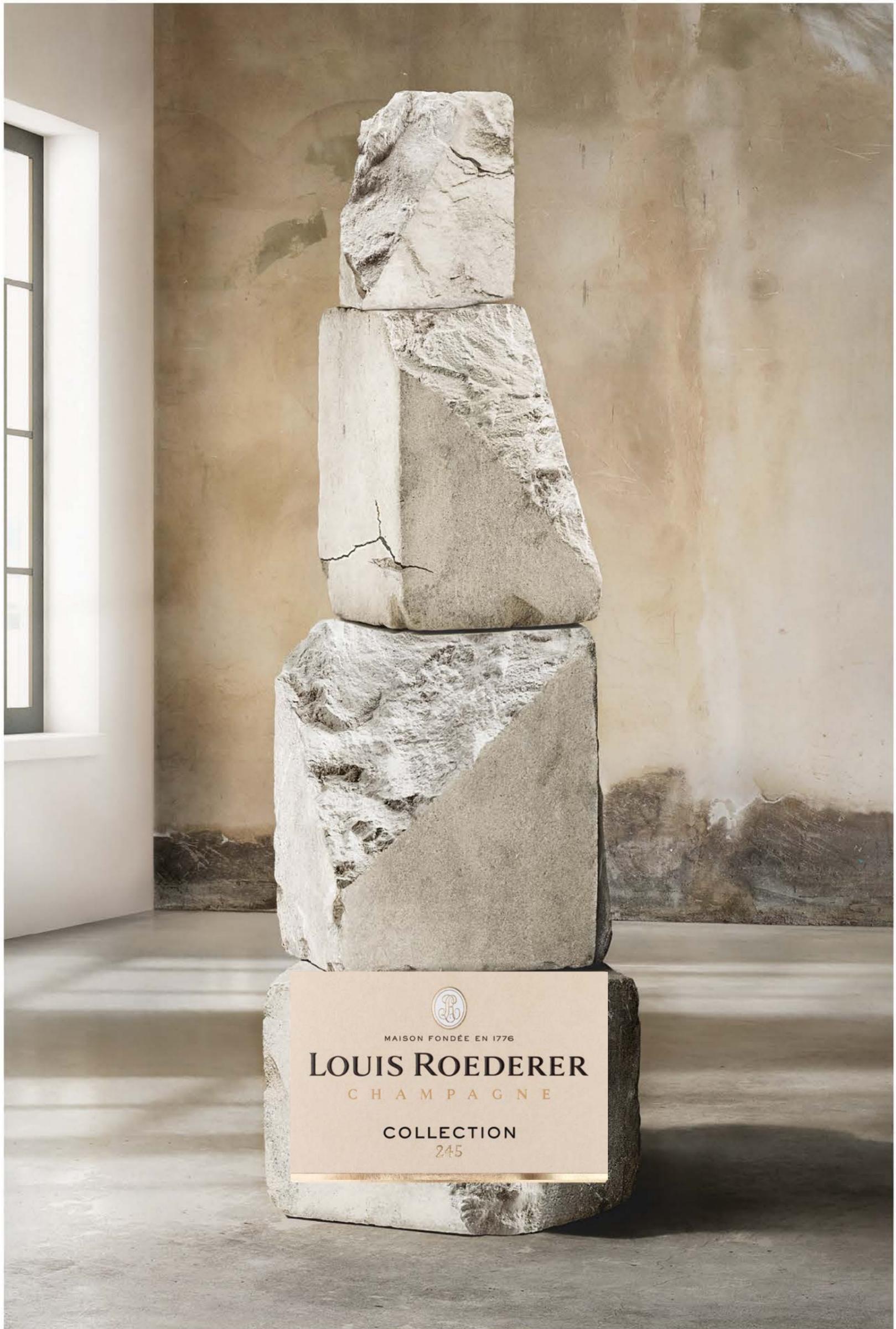
**TAKAHIKO
KONDO**

Gucci Osteria

da Massimo Bottura

1 Stella Michelin






MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE
COLLECTION
245

LOUIS ROEDERER

TUTOYER LA NATURE

DISTRIBUITO DA SAGNA S.P.A. DAL 1928 - WWW.SAGNA.IT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Dame da Battaglia

Ai Frati

Piazzetta Antonini 5, Udine

+39 0432 506926 – prenotazioni@trattoriaaifratiudine.it

ore 20:00 – 8 pm 110 €



**KARIME
LOPEZ**

Gucci Osteria
da Massimo Bottura

1 Stella Michelin



**SARA
AQEL**

Dara Dining
by Sara Aqel

#18 MENA's 50 Best Restaurants and
Highest New Entry Award 2025



**SARAH
CICOLINI**

Santo Palato

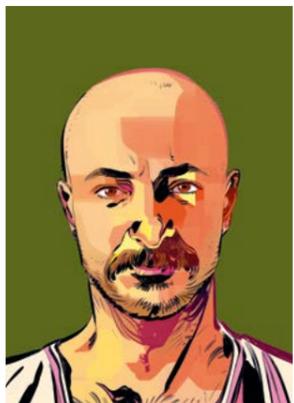
Il Samurai e il Kamikaze

Le Fucine Gourmet

Via Nazionale 48, Buttrio

+39 0432 1833238 – hotel@lefucine.com

ore 20:00 – 8 pm 200 €



**DIEGO
ROSSI**

Trippa



**YOSHIHIRO
NARISAWA**

Narisawa

2 Stelle Michelin
 1 Stella Verde Michelin
#21 World's 50 Best Restaurants
#12 Asia's 50 Best Restaurants



**LEO
NARISAWA**

Narisawa

2 Stelle Michelin
 1 Stella Verde Michelin
#21 World's 50 Best Restaurants
#12 Asia's 50 Best Restaurants

Su e Giù dall'Equatore

L'Alimentare

Via Raimondo D'Aronco 39, Udine

+39 0432 1503727 – info@lalimentare.it

ore 20:00 – 8 pm 170 €



**TAM CHUDAREE
DEBHKAM**

Baan Tapa

2 Stelle Michelin
 1 Stella Verde Michelin
#44 Asia's 50 Best Restaurants
Asia's Best Female Chef 2025



**MANOELLA
BUFFARA**

Manu

#60 LATAM's 50 Best Restaurants
LATAM's Best Female Chef 2022



Canto alla Brace

Le Fucine Gourmet
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 – hotel@lefucine.com
ore 20:00 – 8 pm 170 €



AMÉRICO DOS SANTOS
Belcanto
2 Stelle Michelin
#42 World's 50 Best Restaurants



DIOGO FORMIGA
Encanto
1 Stella Michelin
1 Stella Verde Michelin



ERRICO RECANATI
Andreina
1 Stella Michelin

Altri Tempi (di Recupero)

Ai Frati
Piazzetta Antonini 5, Udine
+39 0432 506926 – prenotazioni@trattoriaaifratiudine.it
ore 20:00 – 8 pm 140 €



FRANCESCO BRUTTO
Venissa
1 Stella Michelin
1 Stella Verde Michelin



JOÃO RODRIGUES
Canalha

Trova l'Intruso

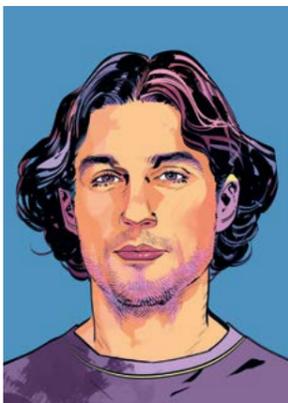
Vitello d'Oro
Via Erasmo Valvason 4, Udine
+39 0432 508982 – info@vitellodoro.com
ore 20:00 – 8 pm 170 €



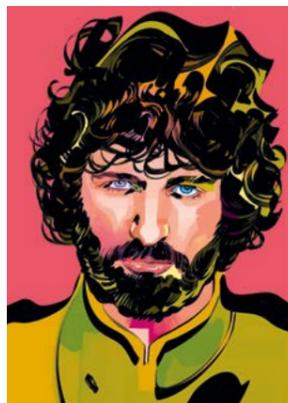
ALEJANDRO CHAMORRO
Nuema
#61 The World's 50 Best Restaurants
#11 LATAM's 50 Best Restaurants



JAIME RODRÍGUEZ
Celele
#48 World's 50 Best Restaurants
#6 LATAM's 50 Best Restaurants



JUAN LUIS MARTINEZ
Mérito
#26 World's 50 Best Restaurants
#8 LATAM's 50 Best Restaurants



MATIAS PERDOMO
Contraste
1 Stella Michelin



PÍA SALAZAR
Nuema
#61 World's 50 Best Restaurants
#11 LATAM's 50 Best Restaurants



RODOLFO GUZMÁN
Boragò
#23 World's 50 Best Restaurants
#5 LATAM's 50 Best Restaurants



SIMONE PADOAN
I Tigli



SIMON PRESS
Contraste
1 Stella Michelin

Rome Wasn't Built in a Day

Antica Maddalena

Via Pelliccerie 4, Udine

+39 0432 500544 – anticamaddalena@gmail.com

ore 20:00 – 8 pm 170 €



ANDREA ANTONINI

Imago

1 Stella Michelin



DANIELE LIPPI

Acquolina

2 Stelle Michelin



SALVATORE BIANCO

Hotel Eden



ANTONIO ZIANTONI

Zia

1 Stella Michelin

Vecchi Giovani o Giovani Vecchi?

Carmagnola

Via del Gelso 37, Udine

+39 0432 171 5668 – info@carmagnolaristorante.it

ore 20:00 – 8 pm 170 €



ANDREA CAPASSO

Le Clarence

2 Stelle Michelin



DAVIDE DE PRA

Harry's Piccolo

2 Stelle Michelin



MATTEO METULLIO

Harry's Piccolo

2 Stelle Michelin

Spaghetti Sushi Vol.2

D'Amare Crudo Bistrot

via dei Rizzani 19, Udine

+39 393 9291929 – damareudine@gmail.com

ore 20:00 – 8 pm 200 €



HIROSHI KARASHIMA

Sushi Karashima

1 Stella Michelin



YOJI TOKUYOSHI

Bentoteca

Lusso Non Significa Snob

L'Alimentare

Via Raimondo D'Aronco 39, Udine

+39 0432 1503727 – info@lalimentare.it

ore 20:00 – 8 pm 140 €



MARCO AMBROSINO

Sustanza



VANIA GHEDINI

Oro

1 Stella Michelin



Non Si Vive di Solo Pane

Fred

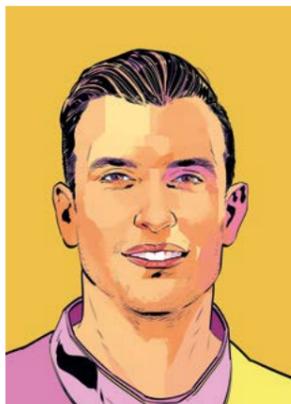
Via del Freddo 6, Udine

+39 0432 505059 — info@enotecafredudine.com

ore 20:00 — 8 pm 110 €



LUCA APPINO
Bottega



MARCO AVESANI
Bottega



SIMONE CAPONNETTO
Locale

cocktail pairing by

ALESSANDRO MENGONI
Locale
Bar Manager

FABIO FANNI
Locale
Bar Manager

FEDERICO BALZARINI

La Festa Parla Tutte le Lingue

Al Toscano

Via Poscolle 49, Udine

+39 0432 505336 — altoscanoudine@gmail.com

ore 20:00 — 8 pm 110 €



DIEGO ROSSI
Trippa



MANOLIS PAPOUTSAKIS
Pharaoh



PRZEMYSŁAW KLIMA
Bottiglieria 1881
& BufetKrK
2 Stelle Michelin

DJ set by

PANOS DIMITROPOULOS

Aggiungi un Posto al Barbecue

Casa Zamò

ore 20:00 — 8 pm 170 €



GIANLUCA FUSTO
Fusto Milano
Cioccolato e Pasticceria
Contemporanea



JOHANNES RICHTER
The Living Room



JOHNSON EBENEZER
Farmlore
#68 Asia's 50 Best Restaurants



VASCO COELHO SANTOS
Euskalduna Studio
1 Stella Michelin



WILLEM HIELE
Willem Hiele
1 Stella Michelin
#62 World's 50 Best Restaurants

Massima
espressione
di gusto



Norbert Niederkofler
Pastificio Felicetti Ambassador

monogranofelicetti.it

MONOGRANO
FELICETTI

I laboratori dei sapori

Flavor workshops

A cura di Maurizio Rusconi e Enrico Ciroi



**Tutti i laboratori sono a numero chiuso. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi online.
Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web e sui canali social Ein Prosit.**
All workshops are subject to a limited number of paying guests. It is necessary to book them online in advance.
Any changes to the programme will be posted on website and on Ein Prosit social media channels.

Tutte i laboratori sono a numero chiuso. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi su www.einprosit.org
All workshops are subject to a limited number of paying guests. It is necessary to book them in advance on www.einprosit.org

I LUOGHI VENUES

Astoria Hotel Italia
Piazza XX Settembre 24

Casa Petra
Galleria Tina Modotti / Ex Mercato del Pesce
Via Paolo Sarpi, Udine

Fondazione Friuli
Via Gemona 1, Udine

La Botte
Via Daniele Manin 12/b, Udine

I RELATORI THE SPEAKERS

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



MONOGRANO
FELICETTI



CERETTO

SAGNA
IMPORTATORI E DISTRIBUTORI DAL 1928

NONINO

Ascanio Brozzetti

Ascanio Brozzetti, originario di Umbertide, è considerato uno dei migliori pasticceri italiani. Molte le sue tappe formative: QuoVadis, Arnolfo, Le Calandre, dove rimane per 13 anni. Ora lavora per Pasticceria Giotto, che ha il laboratorio all'interno del carcere di Padova, un progetto lavorativo, sociale e riabilitativo. Ha avviato il suo nuovo progetto SOUP il cui intento è dare al cibo il suo valore più autentico e profondo.

Ascanio Brozzetti, originally from Umbertide, is considered one of the best Italian pastry chefs. His training stages were many: QuoVadis, Arnolfo, Le Calandre, where he remained for 13 years. He now works for Pasticceria Giotto, which has the laboratory inside the Padua prison, a work, social and rehabilitation project. He has started his new SOUP project whose intent is to give food its most authentic and profound value.

Bernardo Pasquali

Bernardo Pasquali è un Giornalista e Gastronomo veronese che si occupa di strategia, formazione e comunicazione nel mondo del vino, del cibo e della ristorazione. Dal 2007 è iscritto all'Albo dei Giornalisti del Veneto e, negli anni, ha scritto per testate e riviste rinomate. Dal 2007 al 2012 è Stato Responsabile per il Veneto della Guida ai vini da vitigni autoctoni Vini Buoni d'Italia del Touring Club. Dal 2011 è Maestro Assaggiatore di Formaggi ONAF. Nel 2023 entra a far parte della prestigiosa Guilde International des Fromagers. Innamorato dei formaggi non trascurava il mondo dei salumi con numerose collaborazioni con i più influenti macellai e Maestri Salumieri d'Italia. Insieme a Marco Pavoncelli nel 2018 presenta la prima linea di salumi italiani senza conservanti, con il brand Opificio1899.

Bernardo Pasquali is a Veronese journalist and gastronome who deals with strategy, training and communication in the world of wine, food and catering. Since 2007 he has been registered in the Veneto Journalists' Register and, over the years, he has written for renowned newspapers and magazines. From 2007 to 2012 he was responsible for the Veneto region of the Touring Club's Guide to wines from native vines. Since 2011 he has been ONAF Master Cheese Taster. In 2023 he joined the prestigious Guilde International des Fromagers. In love with cheeses, he does not leave out the world of cured meats with numerous collaborations with the most influential butchers and master delicatessens in Italy. Together with Marco Pavoncelli in 2018 he presented the first line of Italian cured meats without preservatives, with the Opificio1899 brand.

Elisa De Nardo

Elisa De Nardo laureata in economia aziendale incontra Slow Food ai tempi dell'università tra i tavoli di un'osteria come cameriera. Sommelier AIS dal 2015 e collaboratore principale di Slow Wine per il Friuli Venezia Giulia e la Primorska si è specializzata nell'educazione alimentare e nell'analisi sensoriale. Referente educazione regionale per Slow Food e Presidentessa di Slow Food del Friuli, insegna sia agli adulti che ai bambini come scegliere il cibo attraverso i sensi

Elisa De Nardo, graduated in business economics, met Slow Food during her university days among the tables of a tavern as a waitress. AIS Sommelier since 2015 and main collaborator of Slow Wine for Friuli Venezia Giulia and Primorska, she specializes in food education and sensory analysis. Regional education contact for Slow Food and President of Slow Food del Friuli, she teaches both adults and children how to choose food through the senses.

Leonardo Pinto

Leonardo Pinto è riconosciuto come uno dei massimi esperti internazionali di rum e distillati. Dal 2004 si dedica con passione allo studio, alla ricerca e alla divulgazione della cultura del bere consapevole. Fondatore di Isla de Rum, di GrappaRevolution e dello ShowRUM - Italian Rum Festival. Nel 2024 ha avuto un ruolo determinante nella stesura della Geographical Indication del Mauritius Rum. Autore di volumi di riferimento come "Il Mondo del Rum", "Tecniche di degustazione dei distillati" e "Grappa - Evoluzione e rivoluzione del distillato italiano", Pinto svolge un'intensa attività di consulente e formatore internazionale, collaborando con aziende, eventi e istituzioni in diversi Paesi. Ha recentemente lanciato anche una Academy On Demand, piattaforma digitale dedicata alla formazione a distanza.

Leonardo Pinto is recognized as one of the leading international experts on rum and spirits. Since 2004 he has passionately dedicated himself to the study, research and dissemination of the culture of conscious drinking. Founder of Isla de Rum, GrappaRevolution and ShowRUM - Italian Rum Festival. In 2024 he was instrumental in drafting the Geographical Indication of Mauritius Rum. Author of reference volumes such as "The World of Rum", "Distillate tasting techniques" and "Grappa - Evolution and revolution of the Italian distillate", Pinto carries out an intense activity as an international consultant and trainer, collaborating with companies, events and institutions in different countries. It has also recently launched an Academy On Demand, a digital platform dedicated to distance learning.

Renato Grando

Nato a Conegliano, nel 2004 inizia la collaborazione con l'Associazione Internazionale Slow Food della quale diventerà Fiduciario per l'area di Conegliano e Vittorio Veneto nonché collaboratore per alcune stagioni della Guida al Vino quotidiano, poi di Slow Wine e del best seller Guida alle Osterie d'Italia. La passione per la cultura gastronomica e la storia lo farà diventare docente dei corsi Master di Slow Food in Storia e cultura della gastronomia tenendo corsi nelle varie scuole d'Italia sin dal 2005 e in collaborazione con l'Università Cà Foscari di Venezia, nel Master in Cultura del cibo e del vino. Ideatore e conduttore con l'amico Paolo Ianna del programma web Slow7 sempre su tematiche legate al mondo dell'alimentazione e del vino.

Born in Conegliano, in 2004 he began his collaboration with the International Slow Food Association of which he became Trustee for the Conegliano and Vittorio Veneto area as well as collaborator for some seasons of the Guide to Daily Wine, then of Slow Wine and of the best seller Guida alle Osterie d'Italia. His passion for gastronomic culture and history will make him become a teacher of the Slow Food Master courses in History and Culture of Gastronomy, holding courses in various schools in Italy since 2005 and in collaboration with the Cà Foscari University of Venice, in the Master in Food and wine culture. Creator and host with his friend Paolo Ianna of the Slow7 web program always on topics related to the world of food and wine.

Savio Del Bianco

Gastronomo per passione, dopo il diploma sommelier AIS nel 2006, muove i primi passi dentro Slow Food nel 2007, operando da subito all'interno del progetto internazionale SuperWhites. È collaboratore principale di Slow Wine e referente per il Friuli Venezia Giulia e la Primorska slovena. È coordinatore regionale per la Guida alle Birre d'Italia di Slow Food Editore. Docente e formatore Slow Food per i Master of Food vino e birra, giudice di concorsi birrai, deve le pulsioni gastronomiche alla mamma, cintura nera in cucina, dalla quale ha ereditato la passione per il buon cibo.

A gastronome by passion, after graduating as an AIS sommelier in 2006, he took his first steps into Slow Food in 2007, immediately operating within the international SuperWhites project. He is the main collaborator of Slow Wine and contact person for Friuli Venezia Giulia and Slovenian Primorska. He is regional coordinator for Slow Food Editore's Guide to Beers of Italy, Slow Food teacher and trainer for the Masters of Food, wine and beer, judge of brewers' competitions, he owes his gastronomic impulses to his mother, a black belt in the kitchen, from whom he inherited his passion for good food.





MOLINO QUAGLIA

Hands on Petra: il pane fatto in casa

Casa Petra - Galleria Tina Modotti

ore 10:30 – 10:30 am

15 €

Laboratorio pratico dedicato al mondo del pane e alle sue sfaccettature. Guidati dai docenti di Molino Quaglia impareremo i trucchi e i segreti per fare, anche a casa, un ottimo pane. *Practical laboratory dedicated to the world of bread and its facets. Guided by Molino Quaglia teachers, we will learn the tricks and secrets to making excellent bread, even at home.*

RENATO GRANDO

I molteplici usi dell'olio d'oliva nel corso dell'umanità

Astoria Hotel Italia ore 11:00 – 10 am

15 €

Percorriamo insieme questo viaggio dell'olivo e dell'olio andando a scoprire quanto questa pianta sia stata importante per l'umanità, in particolare per il mondo mediterraneo, durante i millenni. Da sempre riconosciuto come prodotto prezioso, ha rivestito un ruolo chiave nella società antica come in quella moderna, adattandosi a molteplici usi, da quello alimentare a quello della cosmesi, come medicamento, in campo religioso, nelle discipline sportive e per l'illuminazione. Vediamo insieme l'utilizzo di tale indispensabile risorsa nella nostra vita quotidiana.

Let us travel this journey of the olive tree and oil together, discovering how important this plant has been for humanity, particularly for the Mediterranean world, during the millennia. Always recognized as a valuable product, it has played a key role in ancient as well as modern society, adapting to multiple uses, from food to cosmetics, as a medicine, in the religious field, in sports disciplines and for lighting. Let us see together the use of that indispensable resource in our daily lives.

BERNARDO PASQUALI

Il Monachesimo Medievale e l'arte casearia

Fondazione Friuli ore 11:00 – 11 am

20 €

San Benedetto con il suo Ora et Labora ha restituito dignità all'uomo in un tempo dove le barbarie avevano annichilito gli stati europei. La ripresa dei pascoli, la loro coltivazione, l'allevamento del bestiame, furono traguardi raggiunti in tutta Europa intorno all'anno mille. In questa degustazione andremo alle origini di alcuni formaggi iconici europei che ancora oggi sono prodotti dopo centinaia di anni, dagli stessi monaci, nelle stesse Abbazie di tutta Europa. In assaggio:

Formaggio d'Abbazia San Bernardo, Belgio

— Formaggio Trappista di Westmalle, Inghilterra

— Wensleydale ai mirtilli rossi, Inghilterra

— Tête de Moine, Svizzera

— Abbaye de Tamiè, Francia

Saint Benedict with his Ora et Labora restored dignity to man in a time where barbarism had annihilated European states. The recovery of pastures, their cultivation, livestock breeding, were goals achieved throughout Europe around the year one thousand. In this tasting we will go to the origins of some iconic European cheeses which are still produced today after hundreds of years, by the same monks, in the same Abbeys throughout Europe. Tasting:

— San Bernardo Abbey Cheese, Belgium

— Trappist cheese from Westmalle, England

— Cranberry Wensleydale, England

— Tête de Moine, Switzerland

— Abbaye de Tamiè, France

BERNARDO PASQUALI

God Save the Cheese!

Fondazione Friuli ore 13:00 – 1 pm

20 €

La produzione dei formaggi in Inghilterra ha una storia e una tradizione millenaria. A volte si pensa al Cheddar come un surrogato da fast food, eppure ha una storia incredibile che parte dall'insediamento dei primi monasteri cistercensi nelle verdi campagne del Devon, Dorset, Somerset... Andremo a conoscere più a fondo alcuni formaggi con colori e aromaticità uniche che appartengono al patrimonio culturale e gastronomico del Regno Unito. In assaggio:

— Sage Derby

— Blu Shropshire

— Cheddar Quicke's Farmhouse 30 mesi

— Blu Stilton

— Cashel Blu

Cheese production in England has a thousand-year history and tradition. The Cheddar is sometimes thought of as a fast food surrogate, yet it has an incredible history starting from the settlement of the first Cistercian monasteries in the green countryside of Devon, Dorset, Somerset... We will learn more about some cheeses with unique colors and aromatics that belong to the cultural and gastronomic heritage of the United Kingdom. Tasting:

— Sage Derby

— Blue Shropshire

— Cheddar Quicke's Farmhouse 30 months

— Stilton Blue

— Blue Cashel

GIOVANNA PORCU UNA SARDA AL NORD

I culurgiones

Casa Petra - Galleria Tina Modotti ore 14:30 – 2:30 pm

15 €

Laboratorio pratico dedicato alla pasta fatta in casa.

Giovanna, isolana trapiantata in Friuli, ci insegnerà a preparare, farcire e richiudere questa iconica pasta ripiena sarda.

Practical workshop dedicated to homemade pasta. Giovanna, an islander transplanted to Friuli, will teach us how to prepare, fill and close this iconic Sardinian stuffed pasta.

RENATO GRANDO

Trieste, Venezia e Mitteleuropa.

Affinità e influenze alimentari nei secoli

Astoria Hotel Italia ore 15:00 – 3 am

15 €

L'influenza di Venezia sulla cucina di Trieste si è fatta sentire nei secoli, con piatti che ne hanno caratterizzato la tavola e con materie prime e ingredienti che si sono resi famosi e identificabili nel tempo. La lunga storia gastronomica di queste due città di mare si è spesso fusa dando origine a molteplici preparazioni che hanno incontrato, nella città giuliana, anche le tradizioni e i forti sapori dell'entroterra mitteleuropeo. Scopriamo insieme la loro secolare e affascinante storia.

The influence of Venice on the cuisine of Trieste has been felt over the centuries, with dishes that have characterized its table and with raw materials and ingredients that have become famous and identifiable over time. The long gastronomic history of these two seaside cities has often merged, giving rise to multiple preparations which have also encountered, in the Julian city, the traditions and strong flavors of the Central European hinterland. Let's discover their centuries-old and fascinating history together.

BERNARDO PASQUALI

Dialoghi di Saperi tra Acqua, Terra e Vino

Fondazione Friuli ore 15:30 – 3:30 pm

15 €

Assaggeremo l'eccellenza gastronomica friulana in un percorso che unisce acqua, terra e vino. Scopriremo la rinomata Regina di San Daniele di Friultrota, degusteremo le specialità artigianali di panificazione e pastificazione di Macino Fine-Food, realizzate solo con ingredienti selezionati, e brinderemo con i bianchi di La Magnolia, scelti per armonizzare ogni abbinamento. Un'esperienza che ci farà vivere la tradizione e i sapori autentici del territorio. Aziende coinvolte: Friultrota, Macino - Fine Food, Az. Agr. La Magnolia

We will taste Friulian gastronomic excellence on a journey that combines water, land and wine. We will discover the renowned Queen of San Daniele di Friultrota, we will taste the artisanal baking and pasta specialties of Macino Fine-Food, made only with selected ingredients, and we will toast with the whites of La Magnolia, chosen to harmonize each pairing. An experience that will make us experience the tradition and authentic flavors of the area. Companies involved: Friultrota, Macino - Fine Food, Az. Agr. La Magnolia

ELISA DE NARDO E SAVIO DEL BIANCO

Lambic del Belgio e i presidi Slow Food fermentati

La Botte ore 15:30 – 3:30 pm

15 €

Un viaggio del palato e della mente, che tiene a braccetto la regina delle birre a fermentazione spontanea, le lambic del Pajottenlad, regione a sud ovest di Bruxelles. Il lambic a tavola è molto versatile, può accompagnare semplici tartine o piatti elaborati: noi lo testeremo assieme ai fermentati spontanei dei presidi Slow Food. Sei curioso? Ti sei mai chiesto perché vengono chiamate, con eccessiva semplificazione, birre acide? Eccoti un'occasione rara per smentirne i luoghi comuni esplorandone miscele eleganti ed armoniose di birre, piacevolmente acide.

A journey of the palate and the mind, which holds the queen of spontaneously fermented beers, the lambics of Pajottenlad, a region south-west of Brussels, arm in arm. Lambic at the table is very versatile, it can accompany simple canapés or elaborate dishes: we will test it together with the spontaneous fermented products from Slow Food presidia. You're curious? Have you ever wondered why they are called, with excessive simplification, sour beers? Here is a rare opportunity to deny its clichés by exploring elegant and harmonious blends of beers, pleasantly acidic.

ASCANIO BROZZETTI

La pasta sfoglia

Casa Petra - Galleria Tina Modotti ore 17:00 – 5 pm

15 €

Laboratorio pratico di pasticceria. Accompagnati dal pastry chef Ascanio Brozzetti andremo alla scoperta delle tecniche e dei trucchi per realizzare anche a casa una pasta sfoglia a regola d'arte.

Practical pastry workshop. Accompanied by the pastry chef Ascanio Brozzetti we will discover the techniques and tricks for making perfect puff pastry at home.

BERNARDO PASQUALI

Alta Salumeria italiana in via d'estinzione

Fondazione Friuli ore 17:00 – 5 pm

25 €

L'arte norcina italiana non ha rivali nel mondo, sia per qualità delle materie prime, sia per diversità di prodotti. Ogni paese, si può dire, ha un suo particolare prodotto della tradizione. Esistono alcuni salumi che stanno sparando e che vale la pena salvaguardare. In questa degustazione andremo alla scoperta di quelli più rari e probabilmente introvabili.

Un'esperienza gustativa che si muoverà sul filo della storia delle genti italiane. In assaggio:

- Capicollo azze anca Grecanico (RC)
- Ciuiga del Banale (TN)
- Capocollo di Corleto Monforte (SA)
- Susianella di Viterbo
- Sopressa de Brentòn (VR)

Italian pork butchery art has no rivals in the world, both in terms of quality of raw materials and diversity of products. Each country, it can be said, has its own particular traditional product. There are some cured meats that are disappearing and worth safeguarding. In this tasting we will discover the rarest and probably unobtainable ones. A tasting experience that will move along the lines of the history of Italian people. For tasting:

- Capicollo also goes well Grecanico
- Ciuiga del Banale
- Capocollo of Corleto Monforte
- Susianella from Viterbo
- Sopressa de Brentòn

LEONARDO PINTO

Spirits nel mondo

Fondazione Friuli - Mansarda ore 17:30 – 5:30 pm

45 €

Ogni materia prima dà luogo ad un distillato diverso, scopriremo insieme come la materia prima influenza il gusto finale del distillato. In degustazione:

- Cognac Delamain X.O. Pale & Dry
- Rhum Agricole J.M. Terroir Volcanique
- Morisco Spirits Blended Scotch Whisky
- Helena Fuente Rum Nicaragua 12 anni
- Chateau de Ravignan Bas Armagnac 2012.

Each raw material gives rise to a different distillate, we will discover together how the raw material influences the final taste of the distillate. For tasting:

- Cognac Delamain XO. Pale & Dry
- Rhum Agricole JM. Terroir Volcanique
- Morisco Spirits Blended Scotch Whisky
- Helena Fuente Rum Nicaragua 12 years
- Chateau de Ravignan Bas Armagnac 2012

ELISA DE NARDO E SAVIO DEL BIANCO

Vini a fermentazione spontanea di Kristian Keber e i presidi Slow Food fermentati

La Botte ore 17:30 – 5:30 pm

15 €

Se c'è da andare controcorrente c'è Kristian Keber! Questo caparbio produttore regionale gioca su due fronti enoici, due stili con due etichette con espressioni territoriali esemplari, così diverse e così simili in termini di riconoscibilità ed impatto! un evergreen, il Edi Keber Collio Collio ed uno ruspante e buccioso, il Brda Kristian Keber. Vini diversi, gusti diversi ma con un ingrediente comune, lui, il vignaiolo Kristian. I vini, ça va sans dire, sono a fermentazione spontanea e li proveremo assieme ai Presidi Slow Food.

If there is anything to go against the grain there is Kristian Keber! This stubborn regional producer plays on two wine fronts, two styles with two labels with exemplary territorial expressions, so different and so similar in terms of recognisability and impact! an evergreen, the Edi Keber Collio Collio and a free-range and buccioso one, the Brda Kristian Keber. Different wines, different flavors but with a common ingredient, him, the winemaker Kristian. The wines, ça va sans dire, are spontaneously fermented and we will try them together with the Slow Food Presidia.

L'AGRICOLTURA È NEL NOSTRO DNA

AGRI ENERGIA CRÉDIT AGRICOLE

Crédit Agricole lancia la **linea di finanziamenti** che ti supporta nel percorso verso la **transizione energetica** della tua azienda.

Scopri di più, inquadra il QRCode



Pannelli fotovoltaici

Impianti di Biogas, derivati da digestione anaerobica

Impianti di Biomasse, costituiti da materia vegetale

Impianti Eolici

Altre fonti rinnovabili, quali ad esempio impianti idroelettrici

credit-agricole.it

f d ▶ in @ X

AGIRE OGNI GIORNO



PER IL DOMANI

CRÉDIT AGRICOLE

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Il prodotto di finanziamento Agri Energia Crédit Agricole è offerto dalle banche del GBCAI. Per avere maggiori informazioni sulle condizioni economiche e contrattuali consulta il Foglio Informativo disponibile anche in filiale. La Banca si riserva di valutare la sussistenza dei requisiti necessari per l'attivazione dei prodotti oggetto dell'offerta.

**MOLINO QUAGLIA**

Hands on Petra: la pizza fatta in casa

Casa Petra - Galleria Tina Modotti

ore 10:30 – 10:30 am

15 €

Laboratorio pratico dedicato al mondo della pizza. Guidati dai docenti di Molino Quaglia impareremo i trucchi e i segreti per fare, anche a casa, una vera pizza d'autore.

Practical laboratory dedicated to the world of pizza. Guided by Molino Quaglia teachers, we will learn the tricks and secrets to making, even at home, a true signature pizza.

RENATO GRANDO

Pan di sorc, Pitina e Radic di mont: tradizioni gastronomiche del Friuli Venezia Giulia

Astoria Hotel Italia ore 11:00 – 11 am

15 €

Hanno rischiato l'oblio queste tipicità tradizionali delle aree friulane di collina e montagna, tra le province di Pordenone e Udine. Grazie al progetto dei Presidi Slow Food che si è impegnato a salvare razze autoctone, varietà di ortaggi, pani, salumi, formaggi, prodotti tradizionali e anche il tramandare dei mestieri, tali storiche preparazioni sono salvaguardate e possono essere ancora oggi raccontate e assaporate. Vediamo nello specifico la storia della pitina, del pan di sorc e del radic di mont. *These traditional typical features of the Friulian hill and mountain areas, between the provinces of Pordenone and Udine, risked oblivion. Thanks to the Slow Food Presidia project which is committed to saving native breeds, varieties of vegetables, breads, cured meats, cheeses, traditional products and even the passing down of crafts, these historic preparations are safeguarded and can still be told and savored today. Let's look specifically at the history of pitina, pan di sorc and radic di mont.*

BERNARDO PASQUALI

Oltre la Tradizione: dal classico all'inaspettato

Fondazione Friuli ore 11:00 – 11 am

15 €

Scopriremo abbinamenti originali che uniscono tradizione e innovazione. Assaggeremo i salumi friulani dell'Azienda Morgante, li accosteremo alle birre artigianali di Dimont e ci lasceremo sorprendere dai panettoni salati della Pasticceria Dolcevita, interpretazioni creative di un grande classico. Vivremo un percorso unico, dove il gusto si trasforma in nuove armonie. Aziende coinvolte: Salumi Morgante, Birrifico Dimont, Pasticceria Dolcevita.

We will discover original combinations that combine tradition and innovation. We will taste the Friulian cured meats from the Morgante company, combine them with the craft beers of Dimont and let ourselves be surprised by the savory panettone from Pasticceria Dolcevita, creative interpretations of a great classic. We will experience a unique journey, where taste is transformed into new harmonies. Companies involved: Salumi Morgante, Birrifico Dimont, Pasticceria Dolcevita.

BERNARDO PASQUALI

Verticale di Castelmagno d'Alpeggio

Fondazione Friuli ore 13:00 – 1 pm

25 €

Davide Fiandino è un artigiano del Castelmagno che ha scelto per il suo latte solo Razza Bruna. Proprio per questo, il suo caseificio si chiama La Bruna. Si trova abbarbicato tra i boschi e i pascoli della Valle Grana e, in particolare, in un piccolo borgo antico dove il tempo sembra essersi fermato, Monterosso. Si tratta di uno dei caseifici più antichi della vallata. Il Castelmagno viene prodotto dalla fine dell'Ottocento, quando Nonno Magno, praticava i pascoli d'alpeggio in una piccola malga ancora di proprietà. Davide Fiandino riesce a produrre ogni anno una delle migliori espressioni di questo formaggio straordinario. Noi lo assaggeremo in 4 versioni, di annate diverse e di stagioni diverse. In assaggio:

- Castelmagno DOP di Montagna 3 mesi
- Castelmagno DOP di Montagna 2024
- Castelmagno DOP d'Alpeggio 2024
- Castelmagno DOP d'Alpeggio 2023.

Davide Fiandino is a craftsman from Castelmagno who has chosen only Razza Bruna for his milk. Precisely for this reason, its dairy is called La Bruna. It is perched among the woods and pastures of the Grana Valley and, in particular, in a small ancient village where time seems to have stopped, Monterosso. It is one of the oldest dairies in the valley. Castelmagno has been produced since the end of the nineteenth century, when Nonno Magno practiced mountain pastures in a small mountain hut he still owns. Davide Fiandino manages to produce one of the best expressions of this extraordinary cheese every year. We will taste it in 4 versions, from different vintages and different seasons.

For tasting:

- Castelmagno DOP di Montagna 3 months
- Castelmagno DOP di Montagna 2024
- Castelmagno DOP d'Alpeggio 2024
- Castelmagno DOP d'Alpeggio 2023

BERNARDO PASQUALI

Bettella. Una Storia di salumeria senza tempo

Fondazione Friuli ore 15:00 – 3 pm

25 €

Il Maiale Tranquillo XXL di Bettella. Una storia anticonvenzionale e molto contemporanea dell'allevatore iconico di Gabbioneta-Binanuova a Cremona. Una degustazione dei salumi più rappresentativi, considerati l'élite della salumeria europea. In assaggio:

- Salame Antico
- Lonzardo
- Coppa
- Pancetta affumicata

Bettella's Quiet XXL Pig. An unconventional and very contemporary story of the iconic breeder from Gabbioneta-Binanuova in Cremona. A tasting of the most representative cured meats, considered the elite of European delicatessen.

For tasting:

- Ancient Salami
- Lonzardo
- Cup
- Smoked bacon

GIOVANNA PORCU UNA SARDA AL NORD

Lorighittas, orecchiette e sorpresine

Casa Petra - Galleria Tina Modotti ore 14:30 – 2:30 pm

15 €

Laboratorio pratico dedicato alla pasta fatta in casa. Giovanna, isolana trapiantata in Friuli, ci svelerà l'arte di preparare i tre formati di pasta sarda più tradizionali, scenografici e famosi.

Practical workshop dedicated to homemade pasta. Giovanna, an islander transplanted to Friuli, will reveal to us the art of preparing the three most traditional, scenographic and famous Sardinian pasta shapes.

ELISA DE NARDO E SAVIO DEL BIANCO

Birre spontanee di Sieman e i presidi Slow Food fermentati

La Botte ore 15:30 – 3:30 pm

15 €

...c'erano un ingegnere meccanico, un operatore sanitario e un commercialista... potrebbe sembrare l'inizio di una barzelletta invece è la storia di Siemàn! E tu sei pronto per un graduale approccio al gusto sour? Questi blend di birre a fermentazione spontanea ti stupiranno. Così Recita Guida alle Birre d'Italia 2025. Pochi, pochissimi in Italia riescono a gestire l'acidità come Siemàn. Le birre sono tutte sorprendentemente facili e bevibili, pur essendo complesse. Quando il sorso è davvero per tutti! Dell'azienda pluripremiata assaggeremo le gemme:

- Rive Bianche - fermentazione spontanea affinata 18 mesi in botti di rovere, con successiva aggiunta di mosto delle nostre uve bianche
- Berry Hills - fermentazione spontanea affinata 18 mesi in botti di rovere, con successiva aggiunta di more e delle nostre uve rosse
- Secondo Noi - fermentazione spontanea affinata 24 mesi in botti di rovere, senza aggiunte

I Presidi Slow Food in assaggio:

- Brovadâr di Moggio Udinese
 - Cavolo cappuccio di Collina
 - Varhackara di Timau, salume spalmabile affumicato
- So Recites Guide to Beers of Italy 2025 "Few, very few in Italy can manage acidity like Siemàn. The beers are all surprisingly easy and drinkable, while being complex. When the sip is truly for everyone! From the award-winning company we will taste the gems:*

- Rive Bianche - spontaneous fermentation aged 18 months in oak barrels, with the subsequent addition of must from our white grapes
- Berry Hills - spontaneous fermentation aged 18 months in oak barrels, with the subsequent addition of blackberries and our red grapes
- According to us - spontaneous fermentation aged 24 months in oak barrels, without additions

Slow Food Presidia for tasting:

- Brovadâr of Moggio Udinese
- Hill cabbage
- Timau's Varhackara, smoked salami spread

RENATO GRANDO

Timau e le sue storiche delizie culinarie

Astoria Hotel Italia ore 15:00 – 3 pm

15 €

Il piccolo borgo di Timau, frazione di Paluzza in Carnia, sorge al confine tra Italia e Austria, ultimo centro abitato prima del valico di Monte Croce Carnico. Nei secoli ha assorbito le peculiarità culinarie di questa zona di frontiera, mantenendo tradizioni e la sua antica parlata dialettale carinziana. Oggi a tavola ritroviamo delle produzioni storiche salvaguardate dall'Arca del Gusto e dai Presidi Slow Food, in particolare ci riferiamo ai Cjalzòns dall'antichissima medievale ricetta e alla Varhackara, una sorta dipesto di carni di maiale, prodotto per poter essere conservato nel tempo.

The small village of Timau, a hamlet of Paluzza in Carnia, is located on the border between Italy and Austria, the last inhabited center before the Monte Croce Carnico pass. Over the centuries it has absorbed the culinary peculiarities of this border area, maintaining traditions and its ancient Carinthian dialect. Today at the table we find historical productions safeguarded by the Ark of Taste and the Slow Food Presidia, in particular we are referring to the Cjalzòns with their ancient medieval recipe and Varhackara, a sort of pork "pesto", produced to be preserved over time.

MASSIMILIANO PLETT

Dolci Spiriti & Bollicine di Mela

Astoria Hotel Italia ore 15:30 – 3.30 pm

25 €

Vivremo un viaggio tra dolcezza, bollicine e spiriti friulani. Assaggeremo la gubana, grande classico della pasticceria regionale, del Panificio Giulio insieme alle proposte aromatiche della Distilleria Pagura e scopriremo lo spumante di sidro di mela dell'Azienda Agricola Unterholzner, proposto con le croccanti sbreghe friulane. Un laboratorio che ci farà incontrare tradizione e creatività del territorio, con sapori nuovi e inaspettati. Aziende coinvolte: Panificio Giulio, Az. Agr. Unterholzner, Distilleria Pagura.

We will experience a journey between sweetness, bubbles and Friulian spirits. We will taste the gubana, a great classic of regional pastry making, from Panificio Giulio together with the aromatic proposals of the Pagura Distillery and we will discover the apple cider sparkling wine from the Unterholzner Agricultural Company, offered with crunchy Friulian sbreghe. A laboratory that will bring us together tradition and creativity of the territory, with new and unexpected flavours. Companies involved: Panificio Giulio, Az. Agr. Unterholzner, Distilleria Pagura.

ELISA COSTANTINI LA GUBANA DELLA NONNA

Facciamo la gubana!

Casa Petra - Galleria Tina Modotti ore 17:00 – 5 pm
15 €

Laboratorio pratico di pasticceria. Elisa Costantini, titolare del laboratorio La Gubana della Nonna, ci guiderà passo dopo passo nella realizzazione del più tradizionale dei dolci friulani. Al termine della lezione ogni partecipante potrà portare con sé la sua gubana, pronta da cucinare a casa.

Practical pastry workshop. Elisa Costantini, owner of the La Gubana della Nonna laboratory, will guide us step by step in the creation of the most traditional of Friulian desserts. At the end of the lesson each participant will be able to bring their gubana with them, ready to cook at home.

BERNARDO PASQUALI

L'altra Borgogna, sotto il segno del latte!

Fondazione Friuli ore 17:00 – 5 pm
20 €

Quando si parla di Borgogna si pensa subito al mito della vigna e dei suoi straordinari Pinot Noir e Chardonnay. Eppure esiste un altro grande settore agroalimentare di pregio, ed è quello dei formaggi. Sono prodotti che affondano nella storia dei primi insediamenti monastici, tra Citeaux, Cluny, Fontenay, Vergy ecc... Formaggi iconici pensati per accompagnare perfettamente i vini di quel territorio. L'altra parte della Borgogna gourmand con interpretazioni raffinate e fermièr. In assaggio:

- Epoisse fermier
- Fermier Au Chablis
- Maroilles Fermier
- Pierre qui vire

When you talk about Burgundy you immediately think of the myth of the vineyard and its extraordinary Pinot Noir and Chardonnay. Yet there is another large valuable agri-food sector, and that is cheese. They are products that sink into the history of the first monastic settlements, between Citeaux, Cluny, Fontenay, Vergy etc... Iconic cheeses designed to perfectly accompany the wines of that area. The other part of gourmand Burgundy with refined and fermièr interpretations. For tasting:

- Epoisse fermier
- Fermier Au Chablis
- Maroilles Fermier
- Pierre qui vire

ELISA DE NARDO E SAVIO DEL BIANCO

Vini a fermentazione spontanea di Nikolas Juretic e i presidi Slow Food fermentati

La Botte ore 17:30 – 5:30 pm
15 €

C'era una volta chi pigiava le uve con i piedi, le spremeva con il torchio... e invece c'è ancora ed è Nikolas Juretic! Che fa dei vini solari e golosi, tutti da bere! Paiono antichi e nuovi al contempo, ricchi di memoria e di sostanza, poesia e tecnica, figli di attenzioni particolari in vigna, dove il suolo e le piante sono coccolate e protette. Il risultato raggiunto si palesa in vini che interpretano il suolo come pochi e lo fanno in modo esemplare. Sono vini da provare e basta: si finiscono da soli, tra due chiacchiere e due risate! Macerazione calibrata, pressatura breve delle bucce e torchiatura assieme ai raspi, poi la parola passa alle botti di rovere usate.

Once upon a time there were those who pressed the grapes with their feet, squeezed them with the press... and instead there is still and it is Nikolas Juretic! Which makes sunny and delicious wines, all to drink! They seem ancient and new at the same time, rich in memory and substance, poetry and technique, children of particular attention in the vineyard, where the soil and plants are pampered and protected. The result achieved is evident in wines that interpret the soil like few others and do so in an exemplary way. They are wines to just try: they end up alone, between a chat and a laugh! Calibrated maceration, short pressing of the skins and pressing together with the stems, then the word passes to the oak barrels used.

LEONARDO PINTO

Rum Journey

Fondazione Friuli - Mansarda ore 17:30 – 5:30 pm
45 €

Dal puro succo fresco alla melassa, passando per le tipologie di botte. Un viaggio nel mondo del rum alla scoperta delle sfaccettature di questo incredibile distillato, prodotto in tutta la fascia tropicale del mondo. In degustazione:

- Rhum Agricole J.M. Blanc
- Rhum Agricole J.M. Vieux V.S.O.P.
- Jacques Trefois Rum Guadeloupe X.O.
- Helena Fuente Rum Nicaragua 15 anni
- Rum Admiral Rodney HMS Royal Oak

From pure fresh juice to molasses, passing through the types of barrels. A journey into the world of rum to discover the facets of this incredible distillate, produced throughout the tropical belt of the world. For tasting:

- Rhum Agricole J.M. Blanc
- Rhum Agricole J.M. Vieux V.S.O.P.
- Jacques Trefois Rum Guadeloupe X.O.
- Helena Fuente Rum Nicaragua 15 years
- Rum Admiral Rodney HMS Royal Oak

RENATO GRANDO E PAOLO IANNA

Il Mediterraneo dei vini e dei formaggi

Astoria Hotel Italia ore 17:30 – 5:30 pm
20 €

Storie e racconti di memoria mediterranea si incrociano nella produzione casearia e in quella vinicola, con particolare accezione rivolta ai formaggi di Spagna, Grecia e della Magna Grecia, nello specifico di tradizione siciliana. Nel rievocare la loro secolare e fascinosa storia li degusteremo unitamente ai vini del Mediterraneo meridionale, di varia provenienza. Assaggio di quattro formaggi storici mediterranei abbinati a quattro vini sempre di terre bagnate dal Mare Nostrum.

Stories and tales of Mediterranean memory intersect in dairy and wine production, with a particular meaning aimed at cheeses from Spain, Greece and Magna Graecia, specifically of Sicilian tradition. In recalling their centuries-old and fascinating history we will taste them together with the wines of the southern Mediterranean, of various origins. Tasting of four historic Mediterranean cheeses paired with four wines also from lands bathed by the "Mare Nostrum".

ANTONELLA NONINO E STEFANO ZULIANI

Nonino, from Cinderella to Queen of Cocktails, be brave mix Grappa!

Fondazione Friuli ore 18:00 – 6 pm
ingresso gratuito

Degustazioni guidate

Guided tasting sessions

A cura di Maurizio Rusconi e Enrico Ciroi



Tutte le degustazioni guidate sono a numero chiuso e a pagamento. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi online. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web e sui canali social Ein Prosit.

All guided tasting sessions are subject to a limited number of paying guests. It is necessary to book them online in advance. Any changes to the programme will be posted on website and on Ein Prosit social media channels.

Tutte le degustazioni guidate sono a numero chiuso e a pagamento. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi su www.einprosit.org

All guided tasting sessions are subject to a limited number of paying guests. It is necessary to book them in advance on www.einprosit.org

I LUOGHI VENUES

Casa Sagna - Palazzo Torriani
Via Antonio Zanon, Udine

Fondazione Friuli
Via Gemona 1, Udine

Palazzo D'Aronco
Via Nicolò Lionello 1, Udine

Astoria Hotel Italia
Piazza XX Settembre 24, Udine

I RELATORI THE SPEAKERS

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



MONOGRANO
FELICETTI



CERETTO

SAGNA
IMPORTATORI E DISTRIBUTORI DAL 1928

NONINO

Alberto Lupetti

Giornalista professionista, appassionato di vino ma soprattutto specializzato in champagne, al quale si dedica da oltre 20 anni, oramai praticamente in esclusiva. È Chambellan dell'Ordre des Coteaux de Champagne e, soprattutto, è autore e curatore di 'Grandi Champagne', la più autorevole e completa guida dedicata agli champagne di maggior valore presenti in Italia. Trai suoi libri: 'La mia Champagne' e 'Krug la mia passione'. *Professional journalist, passionate about wine but above all specialized in champagne, to whom he has dedicated himself for over 20 years, now practically exclusively. He is Chambellan of the Ordre des Coteaux de Champagne and, above all, he is the author and editor of 'Grandi Champagne', the most authoritative and complete guide dedicated to the most valuable champagnes in Italy. Among his books: 'My Champagne' and 'Krug my passion'.*

Alessio Rozzi

Alessio Rozzi, importatore indipendente ed eno esploratore per vocazione, è il fondatore di Enoteca Adriatica, piccola attività di importazione e distribuzione specializzata in Riesling e vini della Mitteleuropa, attraverso cui fa conoscere, anche grazie ad approfonditi eventi di formazione guidati da altri esperti, la produzione vinicola di zone meno battute. È docente ONAV, sommelier AIS, SWS e studente della Weinakademie di Rust (diploma WSET), per la quale ha ottenuto la borsa di studio dell'Austrian Wine Marketing Board. *Alessio Rozzi, independent importer and wine explorer by vocation, is the founder of Enoteca Adriatica, a small import and distribution business specializing in Riesling and Central European wines, through which he makes known, also thanks to in-depth training events led by other experts, the wine production of less traveled areas. He is an ONAV lecturer, AIS sommelier, SWS and student of the Weinakademie in Rust (WSET diploma), for which he obtained the scholarship of the Austrian Wine Marketing Board.*

Armando Castagno

Romano di nascita, è nel mondo del vino da oltre venticinque anni. In ambito enologico ha pubblicato una abbondante dozzina di volumi, tra i quali "Castellina in Chianti. Territorio vino persone", "Alle radici del Barolo", "Vernaccia di San Gimignano. Vino Territorio Memoria", il pluripremiato "Borgogna - Le vigne della Côte d'Or", e congiuntamente a Giampaolo Gravina e Fabio Rizzari "Vini da Scoprire", "La riscossa dei vini leggeri" e "Vini Artigianali Italiani" (Paolo B. Buongiorno, 2018). Ideatore e direttore di seminari e corsi di approfondimento in tutta Italia, insegna presso la Treccani Accademia nelle sue varie sedi nazionali, ed è docente di Storia dell'Arte e Geografia del Terroir presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Roman by birth, he has been in the world of wine for over twenty-five years. In the wine sector he has published an abundant dozen volumes, including "Castellina in Chianti. Territory wine people", "At the roots of Barolo", "Vernaccia di San Gimignano. Vino Territorio Memoria", the award-winning "Borgogna - The vineyards of the Côte d'Or", and jointly with Giampaolo Gravina and Fabio Rizzari "Wines to Discover", "The recovery of light wines" and "Italian Artisan Wines (Paolo B. Buongiorno, 2018). Creator and director of seminars and in-depth courses throughout Italy, he teaches at the Treccani Accademia in its various national offices, and is a professor of History of Art and Geography of Terroir at the University of Gastronomic Sciences of Pollenzo.

Ciro Fontanesi

Un mancato matematico diventato ingegnere, folgorato sulla via dei Super Tuscan. Oggi divulgatore della cultura del vino presso ALMA, **Ciro Fontanesi**, classe '84, è coordinatore dell'ALMA Wine Academy. È durante gli studi universitari che Fontanesi frequenta i corsi AIS da sommelier di primo, secondo e terzo livello. La consecrazione avviene diplomandosi al Master ALMA-AIS nel 2012. Annovera l'esperienza tristellata all'Enoteca Pinchiorri di Firenze come sommelier. Ad oggi è reputato uno dei massimi esperti oltre che di vino anche di tè in Italia.

*A failed mathematician turned engineer, electrocuted on the path of the Super Tuscans. Today popularizer of wine culture at ALMA, **Ciro Fontanesi**, class '84, is coordinator of the ALMA Wine Academy. It was during his university studies that Fontanesi attended AIS courses as a first, second and third level sommelier. The consecration took place by graduating from the ALMA-AIS Master in 2012. He counts the tri-starred experience at the Enoteca Pinchiorri in Florence as a sommelier. To date he is considered one of the leading experts not only on wine but also on tea in Italy.*

Claudio Roggero

Enologo Castello Castello di Neive.
Oenologist Castle Neive Castle.

Emilia Mairing

Responsabile marketing Querciabella.
Marketing manager Querciabella.

Erika Mantova

Giornalista, responsabile Marketing e Comunicazione Sagna S.p.A.
Journalist, Marketing and Communications Manager Sagna SpA.

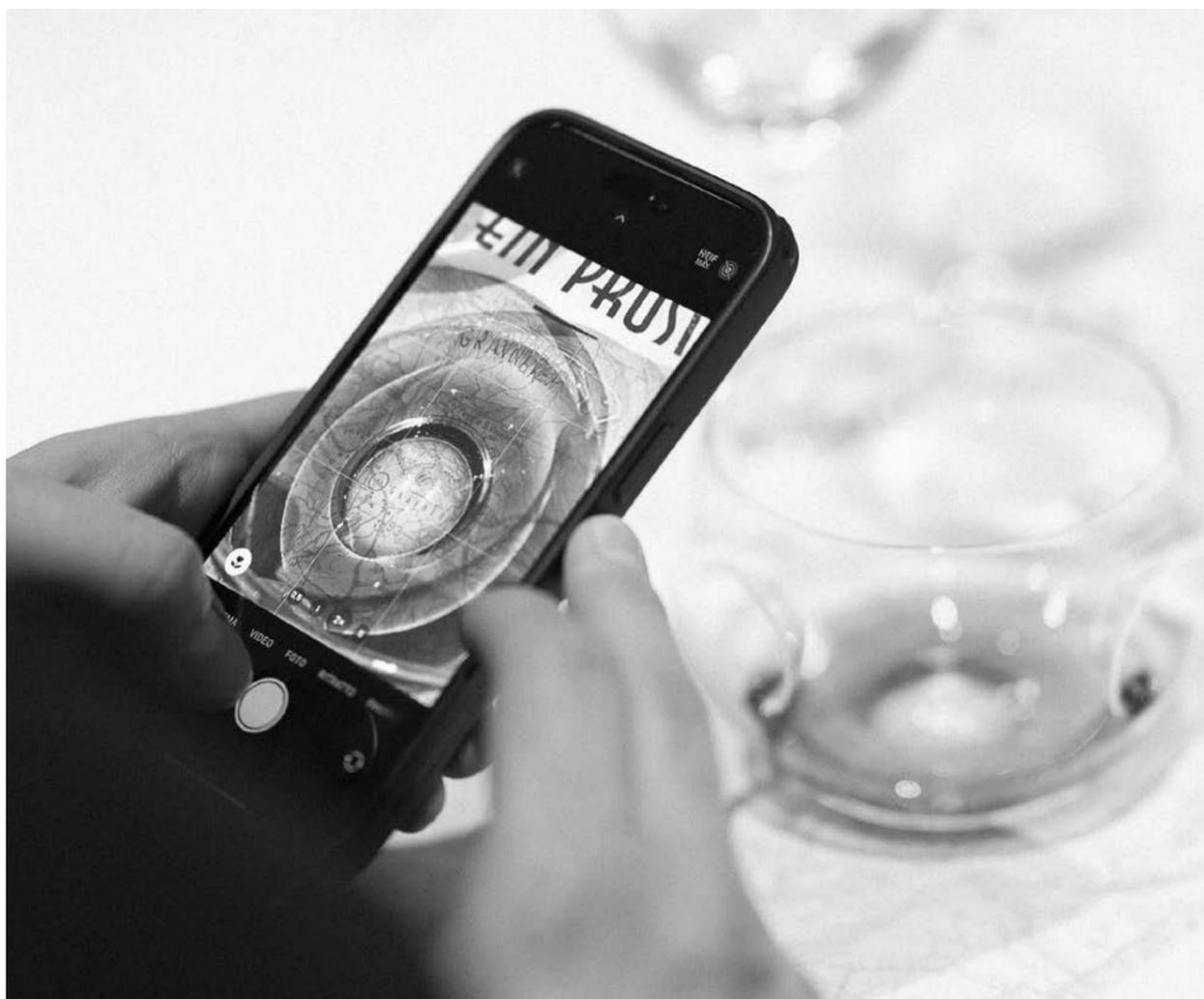
Marco Speri

Titolare dell'azienda Secondo Marco.
Owner of the company Secondo Marco.

Eugenio Signoroni

Bresciano, cresce a Cologne, paese della Franciacorta ai piedi del Montorfano che tra le sue vie ne ha una dedicata al Brodo di Cappone. Sognando di fare il cuoco frequenta le cucine di un paio di ristoranti importanti, ma la vita lo porta in Piemonte per frequentare l'università di Scienze Gastronomiche. Nel 2008, inizia a lavorare da Slow Food Editore. È curatore delle guide Osterie d'Italia (dal 2010) e Birre d'Italia (dal 2012), autore de 'Il piacere della Birra', 'Cuocere, Dalla scoperta del fuoco ai giorni nostri' e del podcast Lievito Madre. Scrive per Cook.inc e Linkiesta.it.

Bresciano, he grew up in Cologne, a town in Franciacorta at the foot of Montorfano which has one dedicated to the Brodo di Cappone in its streets. Dreaming of being a chef, he frequented the kitchens of a couple of important restaurants, but life took him to Piedmont to attend the university of Gastronomic Sciences. In 2008, he began working at Slow Food Editore. He is the editor of the guides Osteria d'Italia (since 2010) and Birre d'Italia (since 2012), author of 'The pleasure of Beer', 'Cuocere, From the discovery of fire to the present day' and of the podcast Lievito Madre. He writes for Cook.inc and Linkiesta.it.



Fabio Rizzari

Giornalista professionista. Dalla fine degli anni Ottanta approfondisce i temi della degustazione e della critica enologica professionale. Ha avuto l'onore di lavorare per Luigi Veronelli, scrivendo per la sua rivista Ex Vinis. Dal 1996 al 2003 ha lavorato, come redattore ed editorialista, presso il Gambero Rosso Editore. Ha curato e condotto trasmissioni per il Gambero Rosso Channel. È stato membro per diversi anni del Grand Jury Européen. Dal 2003 al 2014 è stato curatore - insieme a Ernesto Gentili - della guida I Vini d'Italia dell'Espresso. Con Armando Castagno e Giampaolo Gravina ha firmato Vini da Scoprire, La riscossa dei vini leggeri e Vini artigianali italiani. Nel 2012 ha creato il sito Accademia degli Alterati, e sempre sul web collabora con lo storico sito Acquabuona. Scrive per alcune testate specializzate, italiane e straniere. È relatore per la Treccani Academy.

Professional journalist. Since the end of the 1980s he has explored the themes of tasting and professional wine criticism. He had the honour of working for Luigi Veronelli, writing for his magazine Ex Vinis. From 1996 to 2003 he worked, as an editor and columnist, at Gambero Rosso Editore. He edited and hosted programs for the Gambero Rosso Channel. He was a member of the Européen Grand Jury for several years. From 2003 to 2014 he was curator - together with Ernesto Gentili - of the Espresso guide I Vini d'Italia. With Armando Castagno and Giampaolo Gravina he signed Vini da Scoprire, La riscossa dei vini leggeri and Italian artisanal wines. In 2012 he created the Accademia degli Alterati website, and always on the web he collaborates with the historic Acquabuona website. He writes for some specialized Italian and foreign newspapers. He is a speaker for the Treccani Academy.

Francesco Annibali

Francesco Annibali è semiologo, giornalista enologico e docente di Giornalismo all'Università di Macerata. Autore di molteplici articoli apparsi su alcune delle principali testate di settore da 25 anni si occupa di formazione e informazione enologica. Con "Il Linguaggio del Vino" (Ampelos, 2021 - premio Biblioteca Lunelli 2022) ha inaugurato a livello internazionale l'analisi semiotica del vino e della degustazione. Il libro è stato salutato in modo entusiastico da parte del mondo accademico e culturale. L'analisi semiotica del vino è stata successivamente approfondita e ampliata nel recente "Logica della degustazione del Vino" (Mimesis, 2023). Dal 2021 conduce seminari di Semiotica del vino presso le Università per Stranieri di Siena e di Macerata.

Francesco Annibali is a semiologist, wine journalist and professor of Journalism at the University of Macerata. Author of multiple articles that have appeared in some of the main sector newspapers, he has been dealing with oenological training and information for 25 years. With "Il Linguaggio del Vino" (Ampelos, 2021 - Lunelli Library Award 2022) he inaugurated the semiotic analysis of wine and tasting at an international level. The book was enthusiastically hailed by academia and culture. The semiotic analysis of wine was subsequently deepened and expanded in the recent "Logic of Wine Tasting" (Mimesis, 2023). Since 2021 he has been conducting wine semiotics seminars at the Universities for Foreigners of Siena and Macerata.

Gae Saccoccio

Autore di "Un Viaggio nel Sake" (Edizioni Estemporanee). Filosofo del vino, gestisce la Rimessa Roscioli a Roma dove promuove un'educazione al bere consapevole - il giusto ma bene - sempre in cerca di locande, vigne, vignaioli, artigiani storie degne d'essere vissute e raccontate. www.naturadellecose.com è il suo diario digitale. *Author of "A Journey into Sake" (Extemporaneous Editions). A wine philosopher, he manages the Rimessa Roscioli in Rome where he promotes conscious drinking education - the right but good - always in search of inns, vineyards, winemakers, artisans, stories worthy of being lived and told. www.naturadellecose.com is his digital diary.*

Gianluca Castellano

Nel 2009 intraprende la professione di sommelier presso il ristorante La Taverna di Colloredo di Monte Albano (Udine), per poi proseguire in ristoranti stellati del Friuli Venezia Giulia. Nel 2014 vince il Master Nazionale sui vini Friulani e diventa testimonial del prestigioso vino regionale. Collabora con l'Associazione Italiana Sommelier alla realizzazione della rivista Mangiavino e di Vitae, la guida dei vini d'Italia. Attualmente è responsabile della selezione vini alla Locanda alle Vigne di Cormòns.

In 2009 he began working as a sommelier at the La Taverna restaurant in Colloredo di Monte Albano (Udine), and then continued in starred restaurants in Friuli Venezia Giulia. In 2014 he won the National Master on Friulian wines and became testimonial of the prestigious regional wine. He collaborates with the Italian Sommelier Association on the creation of the magazine Mangiavino and Vitae, the wine guide of Italy. He is currently responsible for the wine selection at the Locanda alle Vigne in Cormòns.

Jacopo Cossater

Giornalista, è specializzato nel racconto del vino e appassionato delle sue ripercussioni sociali. Collabora con Cibo del quotidiano Domani e con la guida Slow Wine, è senior editor di Intravino, uno dei blogzine italiani più popolari e longevi, e ha cofondato il magazine cartaceo Verticale.

A journalist, he specializes in the story of wine and is passionate about its social repercussions. He collaborates with Cibo of the newspaper Domani and with the Slow Wine guide, is senior editor of Intravino, one of the most popular and long-lived Italian blogzines, and co-founded the paper magazine Verticale

Lorenza Pravato

Coautrice, con Rozzi, di Zdravljica, la prima guida italiana alle cantine della Slovenia, ha curato in particolare la presenza del proprio nome sulla copertina. Ha smesso di dire che sta lavorando alla nuova edizione, che comunque completerà prima di dimagrire. Presso Enoteca Adriatica si occupa della formazione dei clienti professionali e della creazione dei contenuti didattici per i soci del wine club e il pubblico delle degustazioni. È docente ONAV, Weinakademikerin, DipWSET, IWS.

Co-author, with Rozzi, of Zdravljica, the first Italian guide to wineries in Slovenia, she took particular care of the presence of her name on the cover. He stopped saying that he is working on the new edition, which he will complete before losing weight. At Enoteca Adriatica he deals with the training of professional clients and the creation of educational content for wine club members and the tasting public. He is a teacher of ONAV, Weinakademikerin, DipWSET, IWS.

Matteo Gallelo

Matteo Gallelo, calabrese, classe 1985. Dopo la laurea in Editoria, ha lavorato per un decennio al progetto editoriale e didattico Porthos. Cofondatore del magazine Verticale e della rivista Bromio, conduce corsi e seminari sul vino in tutta Italia; ha una particolare predilezione per la storia e la cultura vitivinicola mediterranea.

Matteo Gallelo, Calabrian, born in 1985. After graduating in Publishing, he worked for a decade on the editorial and educational project Porthos. Co-founder of Verticale magazine and Bromio magazine, he conducts courses and seminars on wine throughout Italy; he has a particular predilection for Mediterranean wine history and culture.

Oscar Mazzoleni

Oscar Mazzoleni ha conseguito il diploma di sommelier nel 2002. L'anno successivo ha vinto il premio "Innovazione nella Professione 2003". Socio di AMIRA (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti Alberghi) dal 2004, ha conseguito il diploma di Maître Sommelier Professionista nel 2010. Dal 2017 è Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne.

Oscar Mazzoleni obtained his sommelier diploma in 2002. The following year he won the "Innovation in Profession 2003" award. Member of AMIRA (Association of Italian Maîtres Restaurants Hotels) since 2004, he obtained the diploma of Professional Maître Sommelier in 2010. Since 2017, she has been Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne.

Paolo Ianna

Paolo Ianna frequenta il mondo del vino da più di 40 anni. Nel 1997 inizia la collaborazione ventennale con il Merano International Wine Festival di cui ho presieduto una delle commissioni di assaggio/selezione dei vini. Dal 2006 al 2017 co-coordinatore della Guida Vinibuoni d'Italia edita da Touring Club Italiano per il Friuli Venezia Giulia, a cui si aggiunge nel 2010 l'area della attuale DOCG Conegliano-Valdobbiadene. È docente dei "Master Vino" di Slow Food e ha creato corsi brevi di avvicinamento al vino progettati per dotare i "corsisti" di una conoscenza pratica della materia.

Paolo Ianna has been frequenting the world of wine for more than 40 years. In 1997 the twenty-year collaboration began with the Merano International Wine Festival of which I chaired one of the wine tasting/selection commissions. From 2006 to 2017 co-coordinator of the Vinibuoni d'Italia Guide published by Touring Club Italiano for Friuli Venezia Giulia, to which was added in 2010 the area of the current Conegliano-Valdobbiadene DOCG. he is a teacher of the "Wine Masters" of Slow Food and has created short courses to approach wine designed to equip "course holders" with a practical knowledge of the subject.



CASA SAGNA

Palazzo Torriani

tutti i giorni dalle alle 10.00 - 18.00

Costo ingresso per la giornata 45 €

every day 10.00 am - 6.00 pm

Entrance fee for the day 45 €

3 giorni di banchi di assaggio con una selezione di vini del catalogo Sagna: Champagne Louis Roederer e Champagne Deutz; la Borgogna del Domaine Faiveley e gli Chablis di Albert Pic; i Sauvignon della Loire di Ladoucette; i Barbaresco del Castello di Neive; gli Amarone di Secondo Marco; il Brunello di Montalcino di Canalicchio di Sopra; il Chianti Classico di Querciabella; gli Etna di Palmento Costanzo; i vini delle Eolie di Carlo Hauner e molti altri.

3 days of tasting tables with a selection of wines from the Sagna catalogue: Champagne Louis Roederer and Champagne Deutz; the Burgundy of Domaine Faiveley and the Chablis of Albert Pic; the Sauvignons of the Loire of Ladoucette; the Barbarescos of Neive Castle; the Amarones of Secondo Marco; Brunello di Montalcino from Canalicchio di Sopra; the Chianti Classico of Querciabella; the Etnas of Palmento Costanzo; the Aeolian wines of Carlo Hauner and many others.

Degustazione

Ambarabà

Via Mercatovecchio 15

ore 19:00 – 7 pm

In degustazione:

- Guerra Albano (Giuliet 5 €, Malvasia 3,5 €, Pignolo 6,5 €)
- Ermacora Vini (Friulano 3,5 €, Pinot Bianco 3,5 €, Schioppettino 5 €)

For tasting:

- Guerra Albano (Giuliet 5 €, Malvasia 3,5 €, Pignolo 6,5 €)
- Ermacora Vini (Friulano 3,5 €, Pinot Bianco 3,5 €, Schioppettino 5 €)



FAMIGLIA RAPUZZI

Masterclass Ronchi di Cialla, Verticale Schioppettino

Casa Sagna - Palazzo Torriani ore 11:00 – 11 am

45 €

Lo Schioppettino è uno dei vitigni simbolo del Friuli, riportato alla luce grazie al lavoro appassionato dei Ronchi di Cialla, che dagli anni '70 hanno creduto nel suo valore quando rischiava l'estinzione. Questa masterclass propone un viaggio attraverso le annate per leggere l'evoluzione del vitigno e la sua capacità di esprimere autenticità territoriale: aromi speziati, struttura elegante e longevità sorprendente. Un incontro che non è solo degustazione, ma anche memoria storica di una rinascita che ha contribuito a restituire dignità e prestigio a un grande rosso friulano. La degustazione sarà condotta da un membro della famiglia Rapuzzi. In degustazione:

- Schioppettino RiNera 2022
- Schioppettino di Cialla 2019
- Schioppettino di Cialla 2016
- Schioppettino di Cialla 2014
- Schioppettino di Cialla 1994
- Schioppettino di Cialla 1992

Schioppettino is one of the symbolic vines of Friuli, reported in the light thanks to the passionate work of the Ronchi di Cialla, who since the years '70 have believed in its value when it took risks extinction. This masterclass offers a journey through the vintages to read the evolution of the grape variety and its capacity to express territorial authenticity: spicy aromas, structure elegant and surprising longevity. A meeting that is not alone tasting, but also historical memory of a rebirth that he helped restore dignity and prestige to a great red friulian. The tasting will be conducted by a member of the rapuzzi family. For tasting:

- Schioppettino RiNera 2022
- Cialla's Schioppettino 2019
- Cialla's Schioppettino 2016
- Cialla's Schioppettino 2014
- Cialla's Schioppettino 1994
- Cialla's Schioppettino 1992



EMILIA MARINIG

Masterclass Querciabella, Batar

Casa Sagna - Palazzo Torriani

ore 15:30 – 3:30 pm

55 €

Fondata nel 1974 a Greve in Chianti, Querciabella è una delle realtà più innovative della Toscana. La tenuta ha fatto dell'approccio sostenibile il proprio tratto distintivo, portando nel tempo un contributo decisivo alla valorizzazione del Chianti Classico e della Toscana nel mondo. La filosofia di Querciabella unisce rispetto per la natura, rigore produttivo e una costante ricerca espressiva: ogni vino riflette la purezza del frutto e l'identità dei suoi terroir, dal cuore del Chianti fino alla Maremma. Batar è il bianco di riferimento della tenuta, nato dall'unione di Chardonnay e Pinot Bianco. Considerato tra i più grandi bianchi italiani, coniuga struttura e cremosità a una vibrante freschezza minerale. Lungo affinamento e precisione stilistica lo rendono un vino di straordinaria longevità, capace di evolvere nel tempo mantenendo eleganza e profondità. La degustazione sarà condotta da Emilia Marinig, Brand Manager Querciabella.

In degustazione:

— Batar Magnum

annate 2022 - 2020 - 2017- 2013 - 2011- 2006

Founded in 1974 in Greve in Chianti, Querciabella is one of the most innovative realities in Tuscany. The estate did of the sustainable approach its own distinctive feature, bringing over time a decisive contribution to the valorization of Chianti Classico and Tuscany in the world. Querciabella's philosophy combines respect for nature, production rigour and a constant search for expression: each wine reflects the purity of the fruit and the identity of its terroirs, from the heart of Chianti to the Maremma. Batar is the white reference of the estate, born from the union of Chardonnay and Pinot Blanc. Considered among the greatest Italian whites, it combines structure and creaminess with a vibrant mineral freshness. Long refinement and stylistic precision make it a wine of extraordinary longevity, capable of evolving over time while maintaining elegance and depth. The tasting will be hosted by Emilia Marinig, Querciabella Brand Manager. For tasting:

— Batar Magnum

vintages 2022 - 2020 - 2017- 2013 - 2011- 2006





CIRO FONTANESI
Masterclass Fine Wine
Casa Sagna - Palazzo Torriani
ore 11:00 – 11 am
250 €

Un momento riservato agli appassionati che desiderano confrontarsi con etichette di riferimento assoluto. In assaggio una selezione di vini provenienti da territori e annate che hanno segnato la storia recente dell'oenologia internazionale. La degustazione offrirà l'opportunità di leggere stili diversi, dal rigore classico delle grandi denominazioni europee alla capacità dei produttori di reinterpretarsi nel tempo. In degustazione:

- Marques de Murrieta Castillo Ygay Gran Reserva Especial 2011
- Opus One 2021
- Domaine Faiveley Corton Clos de Corton Faively 2020
- Domaine de la Romanée-Conti Echezeaux 2020
- Château Yquem 2021

Conduce: **Ciro Fontanesi**, coordinatore dell'ALMA Wine Academy.
A moment reserved for enthusiasts who wish compare yourself with absolute reference labels. Tasting a selection of wines from territories and vintages that they have marked the recent history of international oenology. Tasting will provide an opportunity to read different styles, from the classic rigor of the great European denominations to ability of producers to reinterpret themselves over time. For tasting:

- Marques de Murrieta Castillo Ygay Gran Reserva Especial 2011
- Opus One 2021
- Domaine Faiveley Corton Clos de Corton Faively 2020
- Domaine de la Romanée-Conti Echezeaux 2020
- Château Yquem 2021

Hosts: **Ciro Fontanesi**, coordinator of the ALMA Wine Academy.

ARMANDO CASTAGNO E FABIO RIZZARI
I vini del "cuore" di Giampaolo Gravina
Fondazione Friuli ore 11:30 – 11:30 am
30 €

Giampaolo Gravina, filosofo e critico enologico tra i più apprezzati in Italia, se n'è andato nel febbraio di quest'anno. L'incontro a lui dedicato è stato immaginato non come una celebrazione - Giampaolo l'avrebbe detestata - ma come un modo sereno e conviviale di ricordarlo attraverso l'assaggio di alcuni dei vini che lui più amava. In degustazione:

- Silvano Ferlat - Malvasia Grame
- Gabrijel Cernigoi - Vitovska Gabi
- Kristian Keber - Brda
- Pantaleone - Onirocep 2019
- Le Chiuse - Brunello di Montalcino 2006
- Benanti - Nerello Cappuccio 1999

Giampaolo Gravina, philosopher and wine critic among the most valued in Italy, he left in February this year. The meeting dedicated to him was imagined not as one celebration - Giampaolo would have hated it - but as a serene and convivial way of remembering it through the tasting of some of the wines he loved most. For tasting:

- Silvano Ferlat - Malvasia Grame
- Gabrijel Cernigoi - Vitovska Gabi
- Kristian Keber - Brda
- Pantaleone - Onirocep 2019
- Le Chiuse - Brunello di Montalcino 2006
- Benanti - Nerello Cappuccio 1999

MATTEO GALLELLO
Le Cinque Terre e il senso della fragilità
Palazzo d'Aronco - Salone del Popolo ore 11:30 – 11:30 am
30 €

Qui nulla è lasciato al caso. Le impervie e aspre condizioni naturali raccontano la storia di una comunità che resta per vigilare e difendere con meticoloso rispetto, a costo di grandi sacrifici. La lotta per la salvaguardia del paesaggio si fa su pendenze vertiginose ma in cambio le Cinque Terre ripagano con poca terra da coltivare e uve sapide, vini essenziali e marini, pietrosi e solari. Parleremo di un paesaggio splendido dal quale trapela un'opera di conservazione eroica che si delinea su terrazzamenti e muretti in un eterno gioco di affinità, una relazione continua e caparbia di chi vive duramente sapendo cosa può ricevere. In degustazione:

- Limen - Stella di Lemmen
- Bianco - Vetua
- Alter Ego - Albana La Torre
- Amante dei venti - Cian du Giorgi
- Harmoge - Prima Terra
- Sciacchetra - Possa

Nothing is left to chance here. The impervious and harsh conditions natural tell the story of a community that remains for watch and defend with meticulous respect, at the cost of large sacrifices. The fight for the protection of the landscape takes place dizzying slopes but in exchange the Cinque Terre pay off with little land to cultivate and savory grapes, essential and marine wines, stony and sunny. We will talk about a splendid landscape from which leaks out a heroic conservation work that emerges on terraces and walls in an eternal game of affinity, one continuous relationship and stubbornness of those who live hard knowing what can he receive. For tasting:

- Limen - Lemmen's Star
- White - Vetua
- Alter Ego - Albana La Torre
- Wind lover - Cian du Giorgi
- Harmoge - First Earth
- Sciacchetra - May

FRANCESCO ANNIBALI
Ostriche e Sauternes. Tutta un'altra storia!
Palazzo d'Aronco - Sala Ajace ore 11:30 – 11:30 am
60 €

"Stretto" fra la crisi dei consumi dei vini dolci, il disamore degli appassionati italiani per i vini di Bordeaux, e soprattutto regole sbagliate secondo le quali i vini dolci stanno bene solo con i dolci, il Sauternes è quasi scomparso dalle tavole. Un peccato mortale: il Sauternes non è solo uno dei più complessi e personali vini del mondo, ma quando abbinato ad alcuni cibi salati come le ostriche, dà il meglio di sé. Cinque grandi Sauternes abbinati alle ostriche fuoriserie distribuite da Mauro Pallottino di Royal. In degustazione:

- Sauternes Soleil D'Arche 2022 - Chateau D'Arche
- Sauternes Lions de Suduiraut 2019 - Chateau Suduiraut
- Sauternes 2016 - Chateau Suduiraut
- Sauternes 2014 - Chateau Raymond Lafon
- Sauternes 2010 - Chateau La Tour Blanche

"Squeezed" between the crisis in the consumption of sweet wines, the lack of love of italian enthusiasts for Bordeaux wines, and above all rules wrong according to which sweet wines only go well with i sweets, the Sauternes has almost disappeared from the tables. A mortal sin: Sauternes is not just one of the most complex and personal wines of the world, but when combined with some salty foods such as oysters, it is at its best. Five large Sauternes combined with custom-built oysters distributed by Mauro Pallottino of Royal. For tasting:

- Sauternes Soleil D'Arche 2022 - Chateau D'Arche
- Sauternes Lions de Suduiraut 2019 - Chateau Suduiraut
- Sauternes 2016 - Chateau Suduiraut
- Sauternes 2014 - Chateau Raymond Lafon
- Sauternes 2010 - Chateau La Tour Blanche

LORENZA PRAVATO E ALESSIO ROZZI
Quattro percento: il raro Riesling austriaco
Astoria Hotel Italia ore 11:30 – 11:30 am
25 €

Diversamente da quanto molti pensano, l'Austria non è un grande produttore di Riesling: solamente il 4% del suo - già non esattamente vastissimo - vigneto è coltivato a questo prezioso vitigno. L'Austria è, tuttavia, uno dei primi paesi, dopo la Germania, al quale si pensa quando si pensa al Riesling. La ragione va ricercata nell'altissima reputazione di cui il Riesling austriaco, a buon diritto, gode. La degustazione è una enoesplorazione di diversi distretti vinicoli austriaci, per scoprire le peculiarità dei loro Riesling e come essi si differenzino gli uni dagli altri, rappresentando, così, vere rarità. In degustazione:

- Riesling Zull Weinviertel Riesling Innere Bergen
- Riesling Schauer Südsteiermarl Riesling Kitzeck-Sausal
- Riesling Loimer Kamptal 2024 Riesling
- Riesling Mayer am Pfarrplatz Wien 2023 Riesling Nussberg
- Riesling Domäne Wachau Wachau 2023 Riesling Kellerberg
- Riesling Fritz Josef Wagram 2023 Riesling Ried Schafberg

Contrary to what many people think, Austria is not a large Riesling manufacturer: only 4% of its - already not exactly vast - vineyard is cultivated to this precious vine. Austria is, however, one of the first countries, after Germany, which you think of when you think of Riesling. The reason is to be found in the very high reputation of which the Austrian Riesling, rightly, enjoys it. Tasting is one wine exploration of different Austrian wine districts, to discover the peculiarities of their Rieslings and how they differ from each other from others, thus representing true rarities. For tasting:

- Riesling Zull Weinviertel Riesling Innere Bergen
- Riesling Schauer Südsteiermarl Riesling Kitzeck-Sausal
- Riesling Loimer Kamptal 2024 Riesling
- Riesling Mayer am Pfarrplatz Wien 2023 Riesling Nussberg
- Riesling Domäne Wachau Wachau 2023 Riesling Kellerberg
- Riesling Fritz Josef Wagram 2023 Riesling Ried Schafberg

EUGENIO SIGNORONI
International Grape Ale
Astoria Hotel Italia ore 13:00 – 1 pm
15 €

Quello delle Italian grape ale è il primo stile riconosciuto a livello internazionale come italiano. L'impiego dell'uva come uno degli ingredienti della birra non è però una peculiarità esclusivamente italiana. La prima birra di questa tipologia è stata, infatti, prodotta in Belgio dal mitico birrifico Cantillon e diversi sono oggi i produttori sparsi in giro per il mondo che utilizzando uva con risultati diversi tra loro estremamente interessanti. In questa degustazione passeremo in rassegna alcuni dei migliori esempi. In degustazione:

- Cantillon Saint Lamvinus 2024
- Cantillon Drogone 2024
- Fontainen Muscaris 2023
- Brasserie des Voirons Bière Vivante Raisin Framboise 2023
- Levain Macération Trousseau
- Firestone Walker Feral Vinifera

Italian grape ale is the first style recognized at the level international as Italian. The use of grapes as one of the however, beer ingredients are not an exclusive peculiarity Italian. The first beer of this type was, in fact, produced in Belgium from the legendary Cantillon brewery and today there are several producers scattered around the world using grapes with extremely interesting different results. In this tasting we will review some of the best examples. For tasting:

- Cantillon Saint Lamvinus 2024
- Cantillon Drogone 2024
- Fontainen Muscaris 2023
- Brasserie des Voirons Bière Vivante Raisin Framboise 2023
- Levain Macération Trousseau
- Firestone Walker Feral Vinifera

ARMANDO CASTAGNO

Il Sassonero di Ca' Lustra alla prova del tempo

Fondazione Friuli ore 13:30 – 1:30 pm

30 €

Un paese di trecento anime, Faedo di Conto Euganeo, fa da scenario sin dagli anni Sessanta a una delle più avvincenti avventure enoiche del Veneto intero, quella della famiglia Zanovello. Dai tre ettari degli inizi si è pian piano arrivati ai 42 odierni; l'azienda, che dal 1977 si chiama Ca' Lustra, produce - lontano dai riflettori per precisa scelta di stile - vini magnifici secondo protocolli naturali, nel segno del non interventismo, capaci tuttavia nel corso degli anni di evolvere rivelando tutto il talento delle uve di partenza, dello strepitoso terroir di origine, della mano che li ha immaginati e poi creati. Misureremo con grandi aspettative il sontuoso Merlot aziendale partendo da un'annata di tredici anni fa e andando quindi, anziché avanti, indietro nel tempo: e sarà un crescendo di rivelazioni.

In degustazione:

- Colli Euganei Merlot Sassonero 2012 Ca' Lustra Zanovello
 - Colli Euganei Merlot Sassonero 2010 Ca' Lustra Zanovello
 - Colli Euganei Merlot Sassonero 2008 Ca' Lustra Zanovello
 - Colli Euganei Merlot Sassonero 2007 Ca' Lustra Zanovello
 - Colli Euganei Merlot Sassonero 2006 Ca' Lustra Zanovello
- Faedo by Conto Euganeo, is the setting for the family Zanovello. From the three hectares at the beginning we have slowly reached 42 today; the company, which has been called Ca' Lustra since 1977, produces - away from the spotlight due to a precise choice of style - magnificent wines according to natural protocols, in the name of non-interventionism, however, over the years they have been able to evolve, revealing all the talent of the starting grapes, of the amazing terroir of origin, of the man who imagined and then created them. For tasting:*
- Colli Euganei Merlot Sassonero 2012 Ca' Lustra Zanovello
 - Colli Euganei Merlot Sassonero 2010 Ca' Lustra Zanovello
 - Colli Euganei Merlot Sassonero 2008 Ca' Lustra Zanovello
 - Colli Euganei Merlot Sassonero 2007 Ca' Lustra Zanovello
 - Colli Euganei Merlot Sassonero 2006 Ca' Lustra Zanovello

MATTEO GALLELLO

L'Aglianico sul Vulture

Palazzo d'Aronco - Salone del Popolo ore 13:30 – 1:30 pm

30 €

Il Vulture è un vulcano dormiente, attivo fino a 130 mila anni fa. La matrice dei suoli è fortemente legata all'attività eruttiva che si è protratta nei secoli e che emerge distintamente in tutto territorio circostante. In questi luoghi dal grande valore storico e naturalistico, l'aglianico assume un portamento elegante, molto diverso da quello irpino. Assaggeremo sei vini rispettosi della caparbieta del vitigno splendente e dei luoghi di appartenenza.

In degustazione:

- Aglianico del Vulture - Antelio Camerlengo
- Aglianico del Vulture - Franco Arteteke
- Aglianico del Vulture - Fontanelle Basilisco
- Aglianico del Vulture - Serra del Prete Musto Carmelitano
- Aglianico del Vulture - Logos Ripanero
- Aglianico del Vulture - Daginestra Grifalco

Vulture is a dormant volcano, active for up to 130 thousand years

it does. The soil matrix is strongly linked to eruptive activity which has continued over the centuries and which emerges distinctly throughout surrounding area. In these places of great historical value and naturalistic, Aglianico takes on an elegant bearing, very different from the Irpinia one. We will taste six wines that respect the stubbornness of the shining vine and the places it belongs to. For tasting:

- Aglianico del Vulture - Antelio Camerlengo
- Aglianico del Vulture - Franco Arteteke
- Aglianico del Vulture - Fontanelle Basilisco
- Aglianico del Vulture - Serra del Prete Musto Carmelitano
- Aglianico del Vulture - Logos Ripanero
- Aglianico del Vulture - Daginestra Grifalco

JACOPO COSSATER

Cerasuolo d'Abruzzo, radici e identità

Palazzo d'Aronco - Salone del Popolo ore 13:30 – 1:30 pm

30 €

La dolcezza delle colline e la veemenza delle montagne. Il Mar Adriatico da una parte, la Maiella e il Gran Sasso dall'altra. È qui, in contesti anche molto diversi tra loro, che nasce uno dei vini rosa più importanti d'Italia, inconfondibile e dalla personalità dirompente. Una degustazione durante la quale cercare di delimitare le caratteristiche uniche del Cerasuolo d'Abruzzo attraverso alcune delle sue espressioni artigianali più rilevanti.

In degustazione:

- Ausonia, Cerasuolo d'Abruzzo Apollo
- Caprera, Cerasuolo d'Abruzzo Le Vasche
- Colle Florido, La Lena
- De Fermo, Cerasuolo d'Abruzzo Le Cince
- Montetino, Tralumescurio
- Pepe, Cerasuolo d'Abruzzo
- Pettinella, Cerasuolo d'Abruzzo Tauma
- Praesidium, Cerasuolo d'Abruzzo
- Valentini, Cerasuolo d'Abruzzo

The sweetness of the hills and the vehemence of the mountains. The sea Adriatic on one side, the Maiella and the Gran Sasso on the other. Is here, in very different contexts, one of the most important pink wines in Italy, unmistakable and with personality disruptive. A tasting during which to try to outline the unique characteristics of Cerasuolo d'Abruzzo through some of its most relevant artisanal expressions. For tasting:

- Ausonia, Cerasuolo d'Abruzzo Apollo
- Caprera, Cerasuolo d'Abruzzo The Tubs
- Colle Florido, La Lena
- De Fermo, Cerasuolo d'Abruzzo Le Cince
- Montetino, Tralumescurio
- Pepper, Cerasuolo d'Abruzzo
- Pettinella, Cerasuolo d'Abruzzo Tauma
- Praesidium, Cerasuolo d'Abruzzo
- Valentini, Cerasuolo d'Abruzzo

PAOLO IANNA

Tarlao Vignis in Aquileia con Wayne Young

Astoria Hotel Italia ore 13:30 – 1:30 pm

25 €

"Infine, la vita di generazioni tra le vigne e la cantina, tra la terra e le botti, ha abituato i nostri sensi ai colori, agli odori, ai sapori dei vini che facciamo. Sentiamo il vino e l'uva: con la vista, l'olfatto, il tatto, il gusto. È per questa ragione che, per fare i vini ci basiamo sui nostri sensi." (Francesco Tarlao)

In degustazione:

- Ninive Malvasia Doc Aquileia - 2023
- Ninive Malvasia Doc Aquileia - 2020
- Ninive Malvasia Doc Aquileia - 2018
- Mosaic Ros Refosco PR Doc Aquileia - 2020
- Mosaic Ros Refosco PR Doc Aquileia - 2019
- Mosaic Ros Refosco PR Doc Aquileia - 2016

"Finally, the life of generations between the vineyards and the cellar, between the land and the barrels have accustomed our senses to the colours, smells and flavors of the wines we make. We feel the wine and the grapes: with sight, smell, the touch, taste. It is for this reason that we rely on making wines on our senses." (Francis Tarlao)

For tasting:

- Ninive Malvasia Doc Aquileia - 2023
- Ninive Malvasia Doc Aquileia - 2020
- Ninive Malvasia Doc Aquileia - 2018
- Mosaic Ros Refosco PR Doc Aquileia - 2020
- Mosaic Ros Refosco PR Doc Aquileia - 2019
- Mosaic Ros Refosco PR Doc Aquileia - 2016



MARCO SPERI

Masterclass Secondo Marco Amarone della Valpolicella

Casa Sagna - Palazzo Torriani

ore 15:30 – 3:30 pm / 45 €

Una degustazione che attraversa le annate di Amarone firmato Secondo Marco, produttore che ha saputo reinterpretare la tradizione della Valpolicella con uno stile basato su equilibrio e corpo, ma soprattutto freschezza. Il percorso racconta di come il tempo modella questo grande vino, mettendo in evidenza sfumature aromatiche, complessità e capacità evolutiva.

In degustazione:

- Amarone della Valpolicella 2016
- Amarone della Valpolicella 2015
- Amarone della Valpolicella 2014
- Amarone della Valpolicella 2013
- Amarone della Valpolicella 2011
- Amarone della Valpolicella Riserva 2008

Conduce la degustazione Marco Spери, titolare dell'azienda.

A tasting that crosses the vintages of Amarone by Secondo Marco, producer who was able to reinterpret the valpolicella tradition with a style based on balance and body, but above all freshness. The route tells how time shapes this great wine, highlighting aromatic nuances, complexity and evolutionary capacity. For tasting:

- Amarone della Valpolicella 2016
- Amarone della Valpolicella 2015
- Amarone della Valpolicella 2014
- Amarone della Valpolicella 2013
- Amarone della Valpolicella 2011
- Amarone della Valpolicella Riserva 2008

Marco Spери, owner of the company, leads the tasting.

FABIO RIZZARI

Curli, "la Romanée Conti italiana"

Fondazione Friuli ore 15:30 – 3:30 pm

50 €

Cru leggendario da almeno mezzo secolo, definito dal grande Luigi Veronelli la Romanée Conti italiana, il Curli è uno dei vigneti dal carattere più originale e marcato del panorama italiano. Parte della denominazione del Rossese di Dolceacqua, nell'ultimo quindicennio - dopo una fase di abbandono - è stato riportato ai fasti originari da Giovanna Maccario. Un'ampia verticale, che comprende anche alcune bottiglie degli anni 80, ne ripercorrerà la parabola storica. In degustazione:

- Rossese di Dolceacqua Curli 2023
- Rossese di Dolceacqua Curli 2021
- Rossese di Dolceacqua Curli 2019
- Rossese di Dolceacqua Curli 2015
- Rossese di Dolceacqua Curli 2013
- Rossese di Dolceacqua Curli 1982
- Rossese di Dolceacqua Curli 2016

Cru legendary for at least half a century, defined by the great Luigi Veronelli the Italian Romanée Conti, the Curli is one of the vineyards with a more original and marked character on the Italian scene. Part of the Rossese di Dolceacqua denomination, in the last fifteen years - after a phase of abandonment - has been brought back to the glories originating from Giovanna Maccario. A broad vertical, which it also includes some bottles from the 80s, he will retrace them the historical parable. For tasting:

- Rossese di Dolceacqua Curli 2023
- Rossese di Dolceacqua Curli 2021
- Rossese di Dolceacqua Curli 2019
- Rossese di Dolceacqua Curli 2015
- Rossese di Dolceacqua Curli 2013
- Rossese di Dolceacqua Curli 1982
- Rossese di Dolceacqua Curli 2016

GAE SACCOCCIO

Nel bicchiere: luce sale e vento del Carso...

Verticale Vitovska Čotar

Palazzo d'Aronco - Salone del Popolo ore 15:30 – 3:30 pm
30 €

Costeggiando il Golfo di Trieste in direzione della città, una ripida strada provinciale all'altezza di Aurisina conduce dapprima a valicare il confine con la Slovenia, in seguito ad attraversare il piccolo borgo di Gorjansko, fino ad incontrare una piccola casa in pietra con porte e finestre azzurre.

Vi trovate di fronte alla cantina della famiglia Cotar.

Il primo incontro con i vini di Cotar, qualunque siano i vostri precedenti con il mondo del vino, è destinato a lasciare il segno: i grandi bianchi macerati, che per primi, Cotar e Rencel, hanno fatto da sempre. Oggi il racconto dell'uva simbolo del Carso/Kras, la Vitovska. In degustazione:

- Čotar - Vitovska 2024
- Čotar - Vitovska 2022
- Čotar - Vitovska 2021
- Čotar - Vitovska 2018
- Čotar - Vitovska 2016

Skirting the Gulf of Trieste in the direction of the city, a steep provincial road at Aurisina leads first to cross the border with Slovenia, then to cross the small village of Gorjansko, until it meets a small stone house with blue doors and windows.

You are in front of the Cotar family cellar. The first encounter with Cotar wines, whatever your precedents with the world of wine, is destined to leave its mark: the great macerated whites, which Cotar and Rencel have always been the first to make. Today the story of the symbolic grape of the Karst/Kras, Vitovska.

For tasting:

- Čotar - Vitovska 2024
- Čotar - Vitovska 2022
- Čotar - Vitovska 2021
- Čotar - Vitovska 2018
- Čotar - Vitovska 2016

JACOPO COSSATER

Trasparenza e vocazione: il Sangiovese a Modigliana

Palazzo d'Aronco - Salone del Popolo ore 15:30 – 11:30 am
30 €

Negli ultimi anni Modigliana si è imposta come sottozona di riferimento all'interno della vasta denominazione del Romagna Sangiovese. Merito di vini unici, di grande espressività territoriale, e di una comunità produttiva particolarmente coesa. Una degustazione durante la quale esplorarne il percorso e indagare Ibola, Tramazzo, Acerreta, le tre valli che all'interno dei confini comunali danno origine a vini sensibilmente diversi tra loro, di grande qualità e al tempo stesso immediatamente riconoscibili per provenienza geografica. In degustazione:

- Villa Papiano, Romagna Modigliana Sangiovese I Probi 2022
- Il Teatro, Romagna Modigliana Sangiovese Violano 2022
- Mutiliana, Romagna Modigliana Sangiovese Tramazo 2022
- Pian di Stantino, Romagna Modigliana Sangiovese Pian 2022
- Casetta dei Frati, Romagna Modigliana Sangiovese Framonte 2022
- Ronchi di Castelluccio, Romagna Modigliana Sangiovese Buco del Prete 2022
- Menta e Rosmarino, Romagna Modigliana Bianco Area 88 2024
- Casetta dei Frati, Romagna Modigliana Bianco Fragèlso 2022

In recent years Modigliana has established itself as a sub-area of reference within the vast denomination of Romagna Sangiovese. A path to investigate Ibola, Tramazzo, Acerreta, the three valleys that within the borders municipal wines give rise to significantly different wines, of great quality and at the same time immediately recognizable by geographical origin. For tasting:

- Villa Papiano, Romagna Modigliana Sangiovese I Probi 2022
- Il Teatro, Romagna Modigliana Sangiovese Violano 2022
- Mutiliana, Romagna Modigliana Sangiovese Tramazo 2022
- Pian di Stantino, Romagna Modigliana Sangiovese Pian 2022
- Casetta dei Frati, Romagna Modigliana Sangiovese Framonte 2022
- Ronchi di Castelluccio, Romagna Modigliana Sangiovese Buco del Prete 2022
- Menta e Rosmarino, Romagna Modigliana Bianco Area 88 2024
- Casetta dei Frati, Romagna Modigliana Bianco Fragèlso 2022

EUGENIO SIGNORONI

Un due tripel!

Astoria Hotel Italia ore 17:00 – 5 pm
15 €

Nate negli anni Trenta all'interno del birrificio trappista di Westmalle le tripel sono diventate presto uno degli stili simbolo del Belgio e uno dei più imitati nel mondo. Caratterizzate da ricchezza alcolica e di struttura, da intense note di frutta e di spezie, ma anche da straordinaria secchezza e bevibilità le tripel hanno avuto negli anni diverse interpretazioni: ora più morbide, ora più secche e asciutte. La degustazione sarà l'occasione per conoscere a fondo questo stile anche nelle sue versioni più curiose. In degustazione:

- Westmalle Tripel
- La Rulles Tripel
- De Ranke Guldenberg
- Tre Fontane Tripel
- Maltus Faber Sciacche Tripel

Born in the 1930s inside the Trappist brewery of Westmalle tripels soon became one of the symbolic styles of Belgium and one of the most imitated in the world. Characterized by alcoholic and structural richness, with intense notes of fruit and spices, but also tripels give extraordinary dryness and drinkability they've had various interpretations over the years: now softer, now drier and drier. The tasting will be the occasion to get to know this style in depth even in its most versions curious. For tasting:

- Westmalle Tripel
- La Rulles Tripel
- De Ranke Guldenberg
- Tre Fontane Tripel
- Maltus Faber Sciacche Tripel

ARMANDO CASTAGNO

Bairrada Vinha Pan Luis Pato, dal 2020 al 1999:
ventun'anni di storia di un grande rosso portoghese

Fondazione Friuli ore 17:30 – 5.30 pm
40 €

La famiglia Pato produce vino nella Bairrada da inizio Ottocento e imbottiglia dal 1970, quando la delimitazione dell'areale era appena stata completata. Oltre a pionieristico, anche il termine visionariopuò adattarsi all'approccio moderno, curioso e ambizioso di Luis Pato, che a partire dai primi anni Ottanta ha iniziato a produrre rossi grandiosi da uve diraspatate e con l'utilizzo di legni francesi nuovi. Uno dei suoi esiti più emblematici e famosi, il Vinha Pan, da uve Baga, ha mostrato, annata dopo annata, una via espressiva nuova per il grande vino portoghese.

È ora tempo di voltarsi indietro per indagarne e goderne l'evoluzione: è quanto faremo in questa rara, imperdibile verticale lunga 21 anni. In degustazione:

- Bairrada Vinha Pan 2020 Luis Pato
- Bairrada Vinha Pan 2017 Luis Pato
- Bairrada Vinha Pan 2015 Luis Pato
- Bairrada Vinha Pan 2012 Luis Pato
- Bairrada Vinha Pan 2003 Luis Pato
- Bairrada Vinha Pan 1999 Luis Pato

The Pato family has been producing wine in the Bairrada since the early 19th century and has been bottling since 1970, when the area was demarcated it had just been completed. Luis Pato, starting from the early 1980s, began producing grandiose reds from different grapes and with the use of new French woods.

One of its most emblematic and famous results, Vinha Pan, made from Baga grapes, has shown, year after year, a new expressive path for great Portuguese wine. It's time to look back to investigate and enjoy its evolution: that's what we're going to do in this 21-year vertical. For tasting:

- Bairrada Vinha Pan 2020 Luis Pato
- Bairrada Vinha Pan 2017 Luis Pato
- Bairrada Vinha Pan 2015 Luis Pato
- Bairrada Vinha Pan 2012 Luis Pato
- Bairrada Vinha Pan 2003 Luis Pato
- Bairrada Vinha Pan 1999 Luis Pato

FRANCESCO ANNIBALI

Il Valpolicella di Romano Dal Forno in verticale

Palazzo d'Aronco - Sala Ajace ore 17:30 – 5.30 pm
60 €

C'è poco da dire: il Valpolicella di Romano Dal Forno è la fuoriserie della denominazione, un rosso mostruoso che puntualmente trasporta la Valpolicella sulla stella più luminosa.

Un evento imperdibile! In degustazione:

- Valpolicella Superiore Monte Lodoletta 2018
- Valpolicella Superiore Monte Lodoletta 2017
- Valpolicella Superiore Monte Lodoletta 2016
- Valpolicella Superiore Monte Lodoletta 2014
- Valpolicella Superiore Monte Lodoletta 2013

There is little to say: Romano Dal Forno's Valpolicella is the custom-built of the denomination, a monstrous red that it punctually transports Valpolicella to the brightest star. An unmissable event! For tasting:

- Valpolicella Superiore Monte Lodoletta 2018
- Valpolicella Superiore Monte Lodoletta 2017
- Valpolicella Superiore Monte Lodoletta 2016
- Valpolicella Superiore Monte Lodoletta 2014
- Valpolicella Superiore Monte Lodoletta 2013





ERIKA MANTOVAN
Masterclass Champagne Deutz
Casa Sagna - Palazzo Torriani
ore 11:00 – 11 am
70 €

Fondata ad Aÿ nel 1838, Maison Deutz è una delle grandi firme storiche della Champagne. Da quasi due secoli porta avanti uno stile riconoscibile, basato su finezza, equilibrio e capacità di esprimere al meglio i cru più vocati della regione. L'approccio di Deutz unisce tradizione e rigore tecnico: vinificazioni parcellari, affinamenti lunghi sui lieviti e una costante ricerca dell'armonia, che si traduce in Champagne dall'eleganza sobria e dalla grande bevibilità. Oggi la Maison è apprezzata in tutto il mondo per la coerenza qualitativa e per cuvée che riflettono con autenticità il carattere della Champagne, senza mai cedere a eccessi di stile o di potenza. In degustazione:

- Brut Classic
- Brut Rosé
- Vintage 2015
- Blanc de Blancs 2019
- Rosé Vintage 2019
- Amour de Deutz 2013

Founded in Aÿ in 1838, Maison Deutz is one of the big names historians of Champagne. He has been carrying one forward for almost two centuries recognizable style, based on finesse, balance and ability to best express the most suitable crus in the region. The approach of Deutz combines tradition and technical rigor: parcellar vinifications, long refinements on the yeasts and a constant search for harmony, which translates into Champagne with sober elegance and greatness drinkability. Today the Maison is appreciated throughout the world for its qualitative and cuvée coherence that authentically reflect the character of Champagne, without ever giving in to excesses of style or of power. For tasting:

- Brut Classic
- Brut Rosé
- Vintage 2015
- Blanc de Blancs 2019
- Rosé Vintage 2019
- Amour de Deutz 2013

ARMANDO CASTAGNO
Una leggenda del Rodano
vista da vicino: Châteauneuf du Pape
Clos des Papes 2023-2016
Fondazione Friuli ore 11:30 – 11:30 am
60 €

Per gli appassionati del Rodano enoico, non serve neanche leggere queste righe per prenotarsi un posto alla verticale che Ein Prosit 2025 ospiterà del Clos des Papes, l'iconico Châteauneuf du Pape da vecchie vigne che la famiglia Avril produce, con consenso clamoroso e planetario, ormai da molti decenni. Potenza, maturità, cospicuità, complessità, espressività mediterranea, ma anche dettaglio, eleganza, classe, longevità imprecisata: sono alcune delle caratteristiche che la stampa mondiale e l'autentico corteo degli appassionati riconoscono a questo vino leggendario, del quale avremo modo di misurare sia espressioni giovanili, sia versioni che una decina d'anni di bottiglia hanno (appena) iniziato a trasformare. In entrambi i casi, sia che si conosca già il Clos des Papes, sia nel caso contrario, sarà un incontro memorabile. In degustazione:

- Châteauneuf du Pape Clos des Papes
annate 2023 - 2021 - 2020 - 2019 - 2016

For wine Rhone enthusiasts, the iconic Châteauneuf du Pape from old vineyards that the Avril family it produces, with sensational and global consensus. Power, maturity, complexity, Mediterranean expressiveness, but also detail, elegance, unspecified longevity: these are some of the characteristics that the world press and the procession of enthusiasts recognize in this legendary wine, of which we will have the opportunity to measure both youthful expressions and versions that about ten years of bottle have just begun to transform. For tasting:

- Châteauneuf du Pape Clos des Papes
vintages 2023 - 2021 - 2020 - 2019 - 2016



FRANCESCO ANNIBALI
Vino de Pasto. I nuovi bianchi non fortificati
della zona dello Sherry
Palazzo d'Aronco - Sala Ajace ore 11:30 – 11:30 am
30 €

Vino de Pasto è la nomenclatura utilizzata da alcuni anni nella zona dello Sherry per indicare i nuovi bianchi di stile ossidativo non fortificati. Vini che nascono come lo Sherry, con l'importante differenza che sono ottenuti senza alcuna aggiunta di alcol. Si tratta di vini magri ma saporitissimi, iodati e panosi, che in patria hanno fatto breccia nel cuore degli appassionati. Un viaggio alla scoperta di una tipologia che a breve diverrà famosa anche da noi. Una volta conosciuti, non ne farete più a meno. In degustazione:

- Ube Miraflores 2024 - Bodegas Cota 45
- Sin Bulla 2022 - Agricola Calcàrea
- La Bota de Florpower N° 119 MMXXII 2022 - Equipo Navazos
- Ovni Pedro Ximénez 2022 - Equipo Navazos
- Sotovelo 2022 - Sotovelo

Vino de Pasto is the nomenclature used for some years in the sherry area to indicate new oxidative style whites not fortified. Wines that are born like Sherry, with the important difference that they are obtained without any addition of alcohol. These are lean but very tasty wines, iodized and panosi, which in homeland have made inroads into the hearts of enthusiasts. Un journey to discover a typology that will soon become famous here too. Once you get to know each other, you will no longer do without them. For tasting:

- Ube Miraflores 2024 - Bodegas Cota 45
- Sin Bulla 2022 - Agricola Calcàrea
- La Bota de Florpower No 119 MMXXII 2022 - Equipo Navazos
- Ovni Pedro Ximénez 2022 - Equipo Navazos
- Sotovelo 2022 - Sotovelo

GIANLUCA CASTELLANO
Figli della Loira: lo Chenin Blanc

Palazzo d'Aronco - Salone del Popolo ore 11:30 – 11:30 am
40 €

Una degustazione dedicata allo Chenin Blanc della Loira, vitigno capace di esprimere con straordinaria varietà i paesaggi e i suoli in cui affonda le radici. Dai profili maestosi di Bonnezeaux agli Anjou di Julien Delrieu, ricchi di energia; dall'anima libera di Les Infiltrés a Saumur, fino alle complesse sfumature di Michel Autran a Vouvray, ogni vino diventa racconto personale. Vignaioli che, con vigne antiche e sensibilità contemporanea, offrono letture autentiche dello Chenin. La selezione è resa possibile grazie alla collaborazione con Tracce di Vino, giovane importazione indipendente che porta in Italia artigiani visionari e custodi di una viticoltura autentica. In degustazione:

- Château de Bonnezeaux - Les Coqueries 2022 (Bonnezeaux)
- Julien Delrieu - La Joue 2023 (Anjou)
- Julien Delrieu - Le Jeau Blanc 2023 (Anjou)
- Les Infiltrés - Saumur Blanc 2021 (Saumur)
- Michel Autran - Les Enfers Tranquilles 2022 (Vouvray)
- Michel Autran - Ciel Rouge 2022 (Vouvray)

A tasting dedicated to the Chenin Blanc of the Loire. From the majestic profiles of Bonnezeaux to the energy-rich Anjou of Julien Delrieu; from the free soul of Les Infiltrés to Saumur, to the complex nuances of Michel Autran to Vouvray, each wine becomes a personal story. Winemakers who, with ancient vineyards and contemporary sensitivity, offer authentic readings of Chenin. The selection is made possible thanks to the collaboration with Tracce di Vino, a young import independent that brings visionary artisans and custodians of authentic viticulture to Italy. For tasting:

- Château de Bonnezeaux - Les Coqueries 2022 (Bonnezeaux)
- Julien Delrieu - La Joue 2023 (Anjou)
- Julien Delrieu - Le Jeau Blanc 2023 (Anjou)
- Les Infiltrés - Saumur Blanc 2021 (Saumur)
- Michel Autran - Les Enfers Tranquilles 2022 (Vouvray)
- Michel Autran - Ciel Rouge 2022 (Vouvray)

LORENZA PRAVATO E ALESSIO ROZZI
Stiria omnia divisa est in partes tres

Astoria Hotel Italia ore 11:30 – 11:30 am
25 €

Giustamente nota per il Sauvignon Blanc, la Stiria offre, in realtà, una produzione variegata, fatta di altri grandi vini da altri pregiati vitigni. Essa produce, invero, anche vini diversamente grandi, da vitigni diversamente pregiati, che tuttavia non saranno oggetto della nostra eno esplorazione, progettata proprio per scansarli. Ci concentreremo, invece, sull'assaggio dei vini migliori e più rappresentativi degli stili dei tre DAC stiriani. In degustazione:

- Weststeiermark
- Weingut
- Weingut
- Sudsteiermark
- Weingut Schauer
- Weingut Schauer
- Vulkanland Steiermark
- Weingut Frauwallner
- Weingut Frauwallner

Rightly known for Sauvignon Blanc, Styria offers, in reality, a varied production, made of other great wines from others fine vines. Indeed, it also produces wines differently large, from differently prized vines, which however will not be object of our wine exploration, designed specifically for scan them. Instead, we will focus on tasting wines best and most representative of the styles of the three Styrian DACs. For tasting:

- Weststeiermark
- Weingut
- Weingut
- Sudsteiermark
- Weingut Schauer
- Weingut Schauer
- Vulkanland Steiermark
- Weingut Frauwallner
- Weingut Frauwallner

EUGENIO SIGNORONI
Ostriche originali e birre antiche

Astoria Hotel Italia ore 13:00 – 1 pm
30 €

Le ostriche concave che oggi siamo soliti consumare sono quasi sempre di seme giapponese. Ma le ostriche originali europee sono invece piatte e appartengono alla specie *Ostrea edulis* e ancora oggi si possono trovare di allevamento o selvatiche. Immaginando di fare un salto nel tempo assaggeremo questi frutti di mare con alcune birre appartenenti a stili antichi e oggi poco diffusi. In assaggio:

- Firestone Walker DBA
- Levain Macération Savagnin
- Brasserie des Voirons Bière Vivante du Matin
- Monpiër de Gherdëina Wild Lichtenhainer

*The concave oysters that we usually consume today are almost always Japanese seed. But the original European oysters instead, they are flat and belong to the *Ostrea edulis* species and even today they can be found farmed or wild. Imagining we will take a leap in time we will taste these fruits of the sea with some beers belonging to ancient styles and today little widespread. For tasting:*

- Firestone Walker DBA
- Levain Macération Savagnin
- Brasserie des Voirons Bière Vivante du Matin
- Monpiër de Gherdëina Wild Lichtenhainer

FABIO RIZZARI

Verticale Clos Rougeard, il mito della Loira

Fondazione Friuli ore 13:30 – 1:30 pm

60 €

Poche firme francesi hanno raggiunto lo status di leggenda al di fuori della Borgogna e di Bordeaux. Clos Rougeard, celebrato domaine nella Loira, è uno di questi. I fratelli Foucault, che hanno guidato l'azienda dagli anni 70 al 2017, hanno realizzato - in piccoli numeri, poche migliaia di bottiglie - vini di straordinaria finezza e complessità. In degustazione:

- Saumur-Champigny Les Poyeux Clos Rougeard 2019
- Saumur-Champigny Les Poyeux Clos Rougeard 2016
- Saumur-Champigny Les Poyeux Clos Rougeard 2015
- Saumur-Champigny Les Poyeux Clos Rougeard 2014
- Saumur-Champigny Les Poyeux Clos Rougeard 2010

Few French signatures have achieved legend status beyond outside Burgundy and Bordeaux. Clos Rougeard, celebrated domaine in the Loire, is one of them. The Foucault brothers, who have led the company from the 1970s to 2017, they achieved - in small numbers, a few thousand bottles - wines of extraordinary finesse and complexity. For tasting:

- Saumur-Champigny Les Poyeux Clos Rougeard 2019
- Saumur-Champigny Les Poyeux Clos Rougeard 2016
- Saumur-Champigny Les Poyeux Clos Rougeard 2015
- Saumur-Champigny Les Poyeux Clos Rougeard 2014
- Saumur-Champigny Les Poyeux Clos Rougeard 2010

OSCAR MAZZOLENI

Eleganza in contrasto: Amarone e La Poja, due icone della Valpolicella

Palazzo d'Aronco - Sala Ajace ore 13:30 – 1:30 pm

50 €

Una degustazione guidata da Oscar Mazzoleni insieme a Silvia Allegrini che celebra lo stile raffinato e inconfondibile della famiglia Allegrini. Due percorsi enologici si intrecciano: da un lato l'Amarone della Valpolicella Classico - presentato nelle annate 2013, 2016 e 2021 - emblema del territorio e della tecnica dell'appassimento, che dona profondità, complessità e calore; dall'altro La Poja - nelle annate 2012, 2016 e 2019 - un'espressione pura di Corvina Veronese, regina della Valpolicella, che svela eleganza, tensione minerale e longevità. Un viaggio attraverso due vini iconici, che raccontano la storia di una famiglia, di un territorio e della ricerca costante di finesse ed equilibrio. In degustazione:

- La Poja 2012
- La Poja 2016
- La Poja 2019
- Amarone Classico 2013
- Amarone Classico 2016
- Amarone Classico 2021

A tasting led by Oscar Mazzoleni together with Silvia Allegrini which celebrates the refined and unmistakable style of allegrini family. Two wine itineraries intertwine: from a side the Amarone della Valpolicella Classico - presented in the vintages 2013, 2016 and 2021 - emblem of the territory and the wilting technique, which gives depth, complexity and heat; on the other La Poja - in the years 2012, 2016 and 2019 - a pure expression of Corvina Veronese, queen of Valpolicella, which reveals elegance, mineral tension and longevity. A journey through two iconic wines, which tell the story of a family, of a territory and of the constant search for finesse and balance. For tasting:

- La Poja 2012
- La Poja 2016
- La Poja 2019
- Amarone Classico 2013
- Amarone Classico 2016
- Amarone Classico 2021

GAE SACCOCCIO

Vini della perseveranza: territori e vignaioli in direzioni ostinate e contrarie

Palazzo d'Aronco - Salone del Popolo ore 13:30 – 1:30 pm

30 €

Perseveranza, o della costanza e fermezza nel perseguire i propri scopi o nel tener fede ai propri propositi. Cinque assaggi di vini prodotti tenendo ben fermo questo concetto guida, che non lascia spazio a compromessi e accomodamenti. Cinque vini di produttori che con tenacia tendono a perseguire un risultato non scontato e mai banale. In degustazione:

- Rosissima - Elisabetta Montesissa (Emilia)
- Fabrizio Niccolaini - Bianco Massa Vecchia (Toscana)
- Bruno Ferrara Sardo - Etna Nzemmula (Sicilia)
- Cantina Giardino - Aglianico Le Fole (Irpinia)
- Piero Carta - Filet Malvasia di Bosa (Sardegna)

Perseverance, or consistency and firmness in pursuing one's goals or in keeping one's intentions. Five tastings of wines produced with this guiding concept in mind, which leaves no room for compromises and accommodations. Five wines from producers who tenaciously tend to pursue a result that is not obvious and never banal. For tasting:

- Rosissima - Elisabetta Montesissa (Emilia)
- Fabrizio Niccolaini - Bianco Massa Vecchia (Tuscany)
- Bruno Ferrara Sardo - Etna Nzemmula (Sicily)
- Garden Cellar - Aglianico Le Fole (Irpinia)
- Piero Carta - Filet Malvasia di Bosa (Sardinia)

PAOLO IANNA

Il Merlot Vistorta verticale

Astoria Hotel Italia ore 13:30 – 1:30 pm

30 €

L'Azienda Conte Brandolini D'Adda produce il Vistorta da uve Merlot, dal 1989 e dal 2008 l'azienda è a conduzione biologica. Un team ambizioso, affiatato e competente è riuscito a creare un vino divenuto iconico, un solido e autentico punto di riferimento, autorevole e condiviso. In degustazione:

- Merlot Vistorta
- annate 2018 - 2015 - 2011 - 2005 - 1999

The Conte Brandolini D'Adda company produces Vistorta from grapes Merlot, since 1989 and 2008 the company has been organically run. An ambitious, close-knit and competent team managed to create a wine that has become iconic, a solid and authentic point of reference, authoritative and shared. For tasting:

- Merlot Vistorta
- vintages 2018 - 2015 - 2011 - 2005 - 1999

CLAUDIO ROGGERO

Masterclass Castello di Neive Barbaresco Santo Stefano

Casa Sagna - Palazzo Torriani ore 15:30 – 3:30 pm

45 €

La Vigna Santo Stefano è un monopolio dell'azienda, riconosciuto da tempo per la sua grande esposizione, microclima e tessuto pedoclimatico distintivo di qualità. Il cru è parte integrante del patrimonio della famiglia Stupino dal 1964 e conferisce alla denominazione Barbaresco una voce chiara e coerente; una vigna di circa 7 ettari, con pendenza e suoli marnosi-sabbiosi e piante per lo più ultracinquantenni, elementi che contribuiscono alla struttura fine e all'evoluzione in bottiglia. In degustazione:

- Barbaresco Albesani Riserva Santo Stefano 2019
- Barbaresco Albesani Riserva Santo Stefano 2014
- Barbaresco Albesani Riserva Santo Stefano 2009
- Barbaresco Riserva Santo Stefano 2004
- Barbaresco Riserva Santo Stefano 1999
- Barbaresco Riserva Santo Stefano 1979

La degustazione sarà condotta da Claudio Roggero, enologo dell'azienda.

Vigna Santo Stefano is a monopoly of the company, recognized for some time due to its large exposure, microclimate and fabric distinctive quality pedoclimatic. The cru is an integral part of the heritage of the Stupino family since 1964 and confers on barbaresco denomination a clear and coherent voice; one vineyard of approximately 7 hectares, with slope and marly-sandy soils and plants mostly over fifty, contributing elements to fine structure and evolution in the bottle. For tasting:

- Barbaresco Albesani Riserva Santo Stefano 2019
- Barbaresco Albesani Riserva Santo Stefano 2014
- Barbaresco Albesani Riserva Santo Stefano 2009
- Barbaresco Riserva Santo Stefano 2004
- Barbaresco Riserva Santo Stefano 1999
- Barbaresco Riserva Santo Stefano 1979

The tasting will be conducted by Claudio Roggero, oenologist of the company.

ARMANDO CASTAGNO

La maestosa concretezza di Gevrey-Chambertin:

il "Vieilles Vignes" del Domaine Sérafin (2023-2013)

Fondazione Friuli ore 15:30 – 3:30 pm

80 €

Sembrerebbe un titolo a metà strada tra l'ossimoro e la provocazione, e invece una Borgogna economica- termine relativo, beninteso, se si parla di vino di elevata qualità - esiste eccome. Solo che va cercata fuori dalle rotte più battute, evitando comuni e denominazioni per cui il martellante hype della comunicazione ha determinato l'esplosione della domanda e, di conseguenza, dei prezzi. L'assunto è duplice. Uno: esistono, anche nella Borgogna classica (la Côte d'Or, per intenderci) decine di luoghi di elezione, che per una serie di ragioni non hanno il potere contrattuale di altri. Due: si producono in quei luoghi vini stupendi che non arrivano a costare cinquanta euro a scaffale. Il seminario ne prende in esame sei, e promette di fornire, oltre ad assaggi sorprendenti, anche spunti di riflessione sul panorama produttivo borgognone e sulle sue peculiari dinamiche. In degustazione:

- Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2023 Domaine Sérafin
- Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2022 Domaine Sérafin
- Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2019 Domaine Sérafin
- Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2016 Domaine Sérafin
- Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2013 Domaine Sérafin

It would seem like a title halfway between the oxymoron and the provocation, and instead an economic Burgundy exists dendrocytes. The assumption is twofold. One: there are also in classical Burgundy (the Côte d'Or, so to speak) dozens of places of election, which for a series of reasons do not have the bargaining power of others. Two: wonderful wines are produced in those places that don't cost fifty euros on the shelf. The seminar examines six of them. For tasting:

- Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2023 Domaine Sérafin
- Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2022 Domaine Sérafin
- Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2019 Domaine Sérafin
- Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2016 Domaine Sérafin
- Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2013 Domaine Sérafin



GIANLUCA CASTELLANO

Riesling e il Tempo: i Maestri di Germania

Palazzo d'Aronco - Salone del Popolo ore 15:30 – 3:30 pm
60 €

Il Riesling come chiave di lettura dei paesaggi tedeschi e, soprattutto, del tempo: un vitigno capace di attraversare le epoche trasformandosi in memoria liquida dei suoli. Nella Nahe, Emrich-Schönleber ne scolpisce l'eleganza su scisti e quarziti; nel Rheinhessen Klaus Peter Keller ne esalta la profondità e il rigore; nella Saar Egon Müller ne restituisce la leggerezza verticale delle ardesie, mentre il Rheingau racconta la classicità di rive e terrazze modellate dal Reno. Il Franken, con i calcari del Main, aggiunge un contrappunto inatteso, e Reichsrat von Buhl sigilla il percorso con la sua visione aristocratica del Pfalz. Un viaggio mai compiuto prima a Ein Prosit, dove il Riesling diventa atlante geologico e voce del tempo. In degustazione:

- Peter Jakob Kühn - Quarzit Riesling trocken 2015
- Reichsrat von Buhl - Kieselberg GG Grosses Gewächs 2017
- Emrich-Schönleber - Frühlingsplätzchen Riesling Grosses Gewächs GG trocken
- Egon Müller zu Scharzhof - Scharzhofberger Riesling Qualitätswein 2015
- Rudolf Fürst Centgrafenberg Riesling Grosses Gewächs GG trocken 2018

Riesling as a key to understanding German landscapes and, above all, of time: a vine capable of crossing the eras transforming into liquid memory of soils. In the Nahe, Emrich-Schönleber sculpts its elegance on schists and quartzites; in the Rheinhessen Klaus Peter Keller enhances its depth and rigor; in the Saar Egon Müller restores the vertical lightness of the slates, while the Rheingau tells of the classicism of banks and terraces shaped by the Rhine. Franken, with Main limestones, adds an unexpected counterpoint, and Reichsrat von Buhl seals the path with his aristocratic vision of Pfalz. A journey never made before to Ein Prosit, where the Riesling becomes a geological atlas and voice of time. For tasting:

- Peter Jakob Kühn - Quarzit Riesling trocken 2015
- Reichsrat von Buhl - Kieselberg GG Grosses Gewächs 2017
- Emrich-Schönleber - Frühlingsplätzchen Riesling Grosses Gewächs GG trocken
- Egon Müller zu Scharzhof - Scharzhofberger Riesling Qualitätswein 2015
- Rudolf Fürst Centgrafenberg Riesling Grosses Gewächs GG trocken 2018

FRANCESCO ANNIBALI

Madeira, il vino totale

Palazzo d'Aronco - Sala Ajace ore 15:30 – 11:30 am
30 €

Jancis Robinson ha scritto che il Madeira è il suo vino per l'isola deserta, Hugh Johnson che si tratta probabilmente del più grande vino del mondo. Il Madeira è il vino totale: potentissimo ma capace di complessità impensabili, caratteriale ma disponibile, perfetto come aperitivo, come tutto pasto, con i piatti di tutti i giorni, con quelli più raffinati, con i dessert, da solo. Solitamente i vini ossidativi sono bassi di acidità, il Madeira al palato invece ha l'elettricità di un vino tedesco. Una breve panoramica introduttiva alla scoperta dello Johan Cruiff del vino. In degustazione:

- Madeira Sercial 10 years - Henriques & Henriques
- Madeira Verdelho Reserva Velha 10 years - Barbeito
- Madeira Boal Reserva Velha 10 years - Barbeito
- Madeira Malmsey 10 years - Henriques & Henriques
- Madeira Tinta Negra Colheita 1999 - Justino's

Jancis Robinson wrote that Madeira is his wine for the island deserted, Hugh Johnson who is probably the most great wine of the world. Madeira is the total wine: very powerful but capable of unthinkable complexity, characterful but available, perfect as an aperitif, as an entire meal, with dishes everyday, with the most refined ones, with desserts, alone. Oxidative wines are usually low in acidity, Madeira on the palate, however, it has the electricity of a German wine. A brief introductory overview of discovering the Johan Cruiff of wine. For tasting:

- Madeira Sercial 10 years - Henriques & Henriques
- Madeira Verdelho Reserva Velha 10 years - Barbeito
- Madeira Boal Reserva Velha 10 years - Barbeito
- Madeira Malmsey 10 years - Henriques & Henriques
- Madeira Tinta Negra Colheita 1999 - Justino's

EUGENIO SIGNORONI

Ipa Ipac Iparum

Astoria Hotel Italia ore 17:00 – 5 pm
15 €

Si narra che le India Pale Ale fossero birre più luppolate di quanto non fosse normale fare alla fine del Settecento così che potessero conservarsi meglio durante il lungo viaggio dal Regno Unito verso l'India. Oggi sappiamo che quella versione della storia è solo una leggenda e che il grande successo che questo stile ebbe fu soprattutto legato a una fortunata sequenza di eventi. Verissimo, invece, è il fatto che nessuna tipologia di birra è stata più significativa per la storia della birra contemporanea e che pochissimi stili sono andati incontro a una serie di cambiamenti così importanti da generare un universo di sottostili. Mettetevi comodi perché andremo all'esplorazione di questa grande galassia. In degustazione:

- St Peter's Ipa - English Ipa
- Siren Sound Wave 0,5 - No Alcoholic Ipa
- Wicklow Wolf - Sugarloaf Juicy Ipa
- Sierra Nevada - Celebration Fresh Hop Ipa - Fresh Hop
- Birrificio Italiano Huxley - Cold Ipa
- Porta Bruciata Larkin - Double Ipa

It is said that India Pale Ales were hoppier beers than how it was not normal to do at the end of the eighteenth century so that they could be better preserved during the long journey from the United Kingdom to India. Today we know that that version of the story is just a legend and that the great success that this style had was above all linked to a successful sequence of events. Very true, however, is the fact that no type of beer has been more significant for the history of contemporary beer and that very few styles have undergone a series of changes so important as to generate a universe of substyles. For tasting:

- St Peter's Ipa - English Ipa
- Siren Sound Wave 0.5 - No Alcoholic Ipa
- Wicklow Wolf - Sugarloaf Juicy Ipa
- Sierra Nevada - Celebration Fresh Hop Ipa - Fresh Hop
- Huxley Italian Brewery - Cold Ipa
- Burnt Door Larkin - Double Ipa

FABIO RIZZARI

Bordeaux tra classicità e modernità

Fondazione Friuli ore 17:30 – 5.30 pm
50 €

Con mezzo miliardo di bottiglie vendute ogni anno, l'areale di Bordeaux rimane il distretto vitivinicolo più importante del mondo. Per anni prigionieri di un tenace luogo comune, che li voleva prodotti tutti uguali, bevande industriali senz'anima, nei fatti oggi molti vini bordelosi - ottenuti sempre più spesso da vigne in biologico o biodinamico - uniscono un'alta qualità a lavorazioni attente al territorio e all'ambiente. In degustazione:

- Château Cantemerle 2019
- La Chapelle Mission Haut Brion 2020
- Belair Marquis d'Aligre
- Fougas Côtes de Bourg Maldoror
- Franc Baudron
- Le Prieuré Saint Emilion

With half a billion bottles sold each year, the range of Bordeaux remains the most important wine-growing district in the world. For years prisoners of a tenacious cliché, which wanted them products that are all the same, soulless industrial drinks, in fact today many Bordeaux wines - increasingly obtained from vineyards in organic or biodynamic - combine high quality with workmanship attentive to the territory and the environment. For tasting:

- Château Cantemerle 2019
- La Chapelle Mission Haut Brion 2020
- Belair Marquis d'Aligre
- Fougas Côtes de Bourg Maldoror
- Franc Baudron
- Le Prieuré Saint Emilion

OSCAR MAZZOLENI

La Toscana secondo Antinori

Palazzo d'Aronco - Sala Ajace ore 17:30 – 5.30 pm
60 €

Parte 1: Chianti Classico Gran Selezione. La storia di Marchesi Antinori è da sempre legata a doppio filo con il Chianti Classico, territorio che ha dato inizio alla propria tradizione vitivinicola, dando vita ad un legame che attraversa più di sei secoli di attività. Quattro Gran Selezione, guidate dall'utilizzo del Sangiovese in purezza come unico interprete, per rappresentare le differenze di quattro terroir distinti: Castellina, Gaiole, San Casciano e San Donato. Parte 2: Tignanello, un'innovazione divenuta tradizione. Oltre 50 anni fa veniva presentato Tignanello 1971, la prima annata di un vino capace di anticipare i suoi tempi. Pietra miliare dell'enologia, Tignanello ha contribuito all'avvio di quel periodo nominato Rinascimento del vino italiano. Un viaggio alla scoperta di 4 annate di Tignanello. In degustazione:

- Badia a Passignano 2021
- Buiano 2021
- Cigliano 2021
- San Sano 2021
- Tignanello 2009
- Tignanello 2013
- Tignanello 2018
- Tignanello 2022

Part 1: Chianti Classico Grand Selection. The history of Marchesi Antinori has always been closely linked to Chianti Classico, an area that began its winemaking tradition, giving life to a bond that spans more than six centuries of activity. Four Gran Selezione, guided by the use of pure Sangiovese as the sole interpreter, to represent the differences of four distinct terroirs: Castellina, Gaiole, San Casciano and San Donato.

Part 2: Tignanello, an innovation that has become tradition. Over 50 years ago Tignanello 1971 was presented, the first vintage of a wine capable of anticipating its times. Stone a milestone in oenology, Tignanello contributed to the start of that period named Renaissance of Italian wine. A journey to discover 4 vintages of Tignanello. For tasting:

- Badia a Passignano 2021
- Buiano 2021
- Cigliano 2021
- San Sano 2021
- Tignanello 2009
- Tignanello 2013
- Tignanello 2018
- Tignanello 2022

GAE SACCOCCIO

Il Marsala prima degli inglesi

Palazzo d'Aronco - Salone del Popolo ore 17:30 – 5.30 pm
30 €

Viaggio alla scoperta dell'antenato del Marsala, frutto di un invecchiamento naturale sull'esempio del Perpetuo e del Solera. Oggi a produrlo è un ristretto gruppo di vignaioli che ha recuperato le antiche tradizioni per ridare vita ad un vino senza tempo. In degustazione:

- Vecchio Samperi - De Bartoli
- Marsala Vergine - De Bartoli
- Altogrado - Nino Barraco
- N. 73 - Viteadovest
- Pipa - Dos Tierras Badalucco

Journey to discover the ancestor of Marsala, the result of natural aging following the example of the Perpetual and the Solera. Today it is produced by a small group of winemakers who have recovered ancient traditions to give life back to a timeless wine. For tasting:

- Vecchio Samperi - De Bartoli
- Marsala Virgin - De Bartoli
- Altogrado - Nino Barraco
- N. 73 - Viteadovest
- Pipe - Dos Tierras Badalucco

Special events



Bartender a cura di Domenico Carella

GIOVEDÌ 16 THURSDAY 16

Spazio Villalta

Via Giobatta Bassi 1, Udine
ore 19:00 – 7 pm

FRANCESCO POLO

 Carico, Milano

Francesco Polo

Francesco Polo scopre il mondo dell'hospitality a 17 anni e, dopo le prime esperienze tra Milano e la Sicilia, sviluppa una forte passione per il bartending. Nel 2017 lavora con Officina, perfezionando la sua tecnica, e l'anno successivo collabora come consulente all'apertura di Uain a Monza. I viaggi, in particolare in Giappone, alimentano il suo interesse per la mixology e la cucina nipponica. Tornato in Italia, diventa Head Bartender al Pacifico Milano e nel 2022 approda a Carico, dove oggi ricopre lo stesso ruolo, guidando con passione e professionalità il suo cocktail bar di riferimento a Milano.

Francesco Polo discovered the world of hospitality at 17 and, after his first experiences between Milan and Sicily, developed a strong passion for bartending. In 2017 he worked with Officina, perfecting his technique, and the following year he collaborated as a consultant at the opening of Uain in Monza. Travel, particularly to Japan, fueled his interest in mixology and Japanese cuisine. Returning to Italy, he becomes Head Bartender at Pacifico Milano and in 2022 he arrives at Carico, where today he holds the same role, leading his reference cocktail bar in Milan with passion and professionalism.

Bu.chetto

c/o Visionario, Via Fabio Asquini 33, Udine
+39 0432 1690839
ore 19:00 – 7 pm

SIMONE COVAN

 Santa, Firenze

Simone Covan

Simone Covan, fiorentino, inizia la carriera da barman nel 2014, unendo agli studi universitari esperienze nei locali più noti della città e vari corsi di formazione. Un soggiorno a Madrid accende la sua passione per la mixology. Dal 2018 è trainer nel corso di Miscelazione Avanzata della Becoming Barman School. Dal 2020 è Corporate Bar Manager per Why the Best Hotels, con cui ha sviluppato due progetti: il Santa Cocktail Club e il Fede Cocktailab, laboratorio dedicato a sperimentazione, formazione avanzata e innovazione nella mixology.

Florentine-born Simone Covan began his bartending career in 2014, combining university studies with experience in top local venues and professional courses. A stay in Madrid sparked his passion for mixology. Since 2018, he has been a trainer in the Advanced Mixing course at Becoming Barman School. In 2020, he became Corporate Bar Manager at Why the Best Hotels, contributing to two major projects: Santa Cocktail Club and Fede Cocktailab, a creative lab for experimentation, advanced training, and mixology innovation.

Alla Rocca

P.za Guglielmo Marconi 9, Udine
+39 340 716 7875
ore 19:00 – 7 pm

MARTINA BONCI

 Gucci Giardino, Firenze

Martina Bonci

Martina Bonci, originaria di Gubbio, è Bar Manager di Gucci Giardino a Firenze e tra le figure più visionarie della mixology italiana. Dopo una carriera nella pallavolo e studi in Economia, scopre la sua vocazione dietro al bancone, unendo talento naturale, influenze internazionali e tradizione italiana. La sua filosofia punta alla personalizzazione: ogni cocktail è un'esperienza unica, capace di evocare emozioni. Riconosciuta con importanti premi, è apprezzata per l'approccio innovativo e la cura artigianale dei dettagli.

Originally from Gubbio, Martina Bonci is Bar Manager at Gucci Giardino in Florence and one of the most visionary figures in Italian mixology. After a volleyball career and studies in Economics, she found her calling behind the bar, blending natural talent, international influences, and Italian tradition. Her philosophy centers on personalization, turning each cocktail into a unique, emotional experience. Award-winning and widely respected, she's known for her innovative style and meticulous craftsmanship.

VENERDÌ 17 FRIDAY 17

Ginger

Via Poscolle 5, Udine
+39 328 9494238
ore 19:00 – 7 pm

CESAR ARAUJO

 Bob, Milano

César Araujo

César Araujo, bartender e bar manager peruviano, è una delle voci più autorevoli della mixology italiana. Dopo gli esordi nei migliori locali lombardi, ha consolidato la sua formazione all'Idéal Cocktail Bar e al Botanical Club di Milano. Dal 2018 è Bar Manager di BOB Milano, punto di riferimento del gruppo Chinese Box, e nel 2025 inaugura BOB "The Other Side", spazio dedicato alla sperimentazione. La sua filosofia unisce sensibilità latina e rigore europeo, con attenzione alla qualità delle materie prime e alla costruzione narrativa dei drink. In collaborazione con Percento Lab, sviluppa tecniche innovative che rendono le sue drink list eleganti, bilanciate e contemporanee. Oggi è riconosciuto per competenza tecnica, spirito creativo e passione per l'ospitalità, ed è membro del Drink Team 2025 di Bargionale.

César Araujo, Peruvian bartender and bar manager, is one of the most authoritative voices in Italian mixology. After his debut in the best clubs in Lombardy, he consolidated his training at the Idéal Cocktail Bar and the Botanical Club in Milan. Since 2018 he has been Bar Manager of BOB Milano, a point of reference for the Chinese Box group, and in 2025 he inaugurated BOB "The Other Side", a space dedicated to experimentation. His philosophy combines Latin sensitivity and European rigor, with attention to the quality of the raw materials and the narrative construction of the drinks. In collaboration with Percento Lab, it develops innovative techniques that make its drink lists elegant, balanced and contemporary. Today, he is recognized for technical expertise, creative spirit and passion for hospitality, and is a member of the 2025 Drink Team at Bargionale.

Alla Rocca

P.za Guglielmo Marconi 9, Udine
+39 340 716 7875
ore 19:00 – 7 pm

VANESSA VIALARDI E SIMONE NERVO

 D.ONE, Torino

Vanessa Vialardi

Fondatrice nel 2017 del D.ONE insieme a Simone Nervo, si appassiona presto alla mixology, trasformando la curiosità nata nel ristorante di famiglia in una carriera costruita tra corsi di specializzazione, competizioni - tra cui la vittoria al Martini Royal Contest 2012 - e partecipazioni a eventi di rilievo come Baritalia Expo 2015 e la Triennale di Milano 2017. Figura attiva nella scena italiana del bartending, collabora con aziende, eventi e progetti editoriali, ottenendo riconoscimenti prestigiosi come l'Order of Merit 2023. Oggi affianca al lavoro dietro al bancone anche la formazione delle nuove generazioni di bartender.

Vanessa, founder of D.ONE in 2017 together with Simone Nervo, soon became passionate about mixology, transforming the curiosity born in the family restaurant into a career built between specialization courses, competitions -including victory at the Martini Royal Contest 2012 - and participation in important events such as Baritalia Expo 2015 and the Milan Triennale 2017. An active figure in the Italian bartending scene, she collaborates with companies, events and editorial projects, obtaining prestigious awards such as the Order of Merit 2023. Today he also combines work behind the counter with the training of new generations of bartenders.

Simone Nervo

Laureato in Virtual Design al Politecnico di Torino, porta nel progetto un approccio che fonde design e cultura del bar. Per dieci anni lavora in uno studio di comunicazione, esperienza che affianca a quella di bartender, trovando al Soho.23 la sua dimensione più significativa. Qui conosce Vanessa Vialardi e prende forma l'idea del D.ONE. Negli anni si distingue in diverse competizioni, conquistando la vittoria a Baritalia 2018 e MT Magazine 2017, oltre a raggiungere la finale dello Yaguara 2018. Simone, graduated in Virtual Design at the Polytechnic of Turin, brings an approach to the project that blends design and bar culture. For ten years he worked in a communication studio, an experience he combined with that of a bartender, finding his most significant dimension at Soho.23. Here he met Vanessa Vialardi and the idea of D.ONE took shape. Over the years he has distinguished himself in various competitions, winning at Baritalia 2018 and MT Magazine 2017, as well as reaching the final of Yaguara 2018.

Spazio Villalta

Via Giobatta Bassi 1, Udine
ore 19:00 – 7 pm

ENRICO MANFREDO E KARL ANDREAS FOLLO

 Himkok, Oslo

Enrico Manfredo

Enrico Manfredo Mazzanti, nato in Italia nel novembre 1995 e attualmente lavora come responsabile di laboratorio e produzione presso Himkok a Oslo, Norvegia. Ex giocatore di basket professionista ora professionista e dedito con 5 anni di esperienza. Concentrato sull'offrire la migliore ospitalità e appassionato di nuove tecniche, nuove combinazioni di sapori, distillazione, profumeria, chimica e distillazione di oli/essenze essenziali.

Enrico Manfredo Mazzanti, born in Italy in November 1995 and currently is working as Laboratory and production Responsible at Himkok in Oslo, Norway. Ex professional Basketball Player now professional and dedicated with 5 years experience. Focused on providing the best hospitality and passionate about new techniques, new combination of flavors, Distillation, perfumery, chemistry and Essential Oil/Essence Distillation.

Karl Andreas Follo

Karl Andreas Follo è un barista senior norvegese che attualmente lavora presso il cocktail bar HIMKOK di Oslo. Con sette anni di esperienza, fonde sapori e tradizioni norvegesi nel suo servizio, creando esperienze memorabili per gli ospiti. Il suo obiettivo è quello di mettere in mostra i gusti unici dell'Himkok e la ricchezza della cultura norvegese.

Karl Andreas Follo is a senior bartender from Norway, currently working at HIMKOK cocktail bar in Oslo. With seven years of experience, he blends Norwegian flavors and traditions into his service, creating memorable experiences for guests. His goal is to showcase the unique tastes of Himkok and the richness of Norwegian culture.

SABATO 18 SATURDAY 18

P911

Via Pelliccerie 10/A, Udine
+39 389 6562065
ore 19:00 – 7 pm

DIEGO MELORIO

 Quanto Basta, Lecce

Diego Melorio

Quanto Basta, nato nel 2013 a Lecce da Diego Melorio e Andrea Carlucci, è il primo street cocktail bar della città e in pochi anni è diventato un punto di riferimento nazionale per la mixology. Ha ridefinito un nuovo modo di vivere l'incontro e il bere bene, diventando luogo del cuore per i lecchesi e tappa imperdibile per i turisti. Il suo successo nasce dalla visione innovativa e condivisa dei due soci fondatori.

Quanto Basta, born in 2013 in Lecce to Diego Melorio and Andrea Carlucci is the first street cocktail bar in the city and in just a few years it has become a national point of reference for mixology. It has redefined a new way of experiencing meeting and drinking well, becoming a place of the heart for the people of Lecce and an unmissable stop for tourists. Its success arises from the innovative and shared vision of the two founding members.

Spazio Villalta

Via Giobatta Bassi 1, Udine
ore 19:00 – 7 pm

SIMONE PICONE

 Bulgari, Milano

Simone Picone

Simone Picone è bartender al Bulgari Hotel di Milano, dove lavora sotto la guida di Patrick. Ha trasformato la passione per la chimica in dedizione alla miscelazione. La sua carriera inizia al Café Madeira, prosegue al Perth, in Australia, e al rientro in Italia lavora al Café Ristorante Emporio Armani. Successivamente entra nel mondo dell'hôtellerie con l'apertura del Portrait Milano di Ferragamo, fino ad approdare al Bulgari Hotel, dove continua il suo percorso professionale.

Simone Picone is a bartender at the Bulgari Hotel in Milan, where he works under the guidance of Patrick. He transformed a passion for chemistry into a dedication to mixing. His career began at Café Madeira, continued in Perth, Australia, and upon returning to Italy he worked at Café Ristorante Emporio Armani. He subsequently enters the world of the hostellerie with the opening of the Portrait Milano of Ferragamo, until arriving at the Bulgari Hotel, where it continues his professional path.

Dai Fioi

Largo dei Pecile 2, Udine
ore 19:00 – 7 pm

MATTEO FORNARO

 Azotea, Torino

Matteo Fornaro

Matteo Fornaro inizia come barback nei primi anni Duemila. Negli anni sperimenta una miscelazione basata su fermentazioni, infusi, shrub e preparazioni homemade. Fonda Azotea con Noemi Dell'Agnello. Il suo approccio unisce precisione tecnica e pensiero narrativo: ogni drink nasce dalla materia prima e viene costruito come un'estensione liquida della cucina.

Matteo Fornaro began as a barback in the early 2000s. Over the years he experiments with mixing based on fermentations, infusions, shrubs and homemade preparations. He founded Azotea with Noemi Dell'Agnello. Its approach combines technical precision and narrative thinking: each drink is born from the raw material and is built as a liquid extension of the kitchen.



Gatti e Re

Via Jacopo Marinoni, Udine
+39 347 4524243
ore 19:00 – 7 pm

LUCCA PICCHI

Una serata dedicata al cocktail italiano più iconico di sempre con la guida di Luca Picchi, massimo conoscitore della storia del Negroni, dalla versione classica a twist inediti.

An evening dedicated to the most iconic Italian cocktail ever with the guidance of Luca Picchi, the greatest connoisseur of history del Negroni, from the classic version to new twists.

Luca Picchi

Luca Picchi è bartender, mixologist e autore riconosciuto a livello internazionale, considerato il massimo esperto sulla storia del Negroni. Dopo una lunga esperienza al Caffè Rivoire di Firenze, dal 2017 è Capo Barman del Caffè Gilli, dove porta avanti una proposta che unisce ricerca, qualità e tradizione. Autore di due libri sul Negroni (Sulle tracce del Conte, 2000 e Negroni Cocktail - An Italian Legend, 2015), ha contribuito a chiarirne le origini storiche e a diffonderne la cultura nel mondo, partecipando a eventi internazionali come il Tales of the Cocktail e la Negroni Week. Premiato come Miglior Bar Manager d'Italia ai Bar Awards 2019, è anche docente, storico della mixology, Brand Ambassador per Sagna e volto televisivo.

Luca Picchi is an internationally recognized bartender, mixologist and author, considered the greatest expert on the history of Negroni. After a long experience at Caffè Rivoire in Florence, since 2017 he has been Head Barman of Caffè Gilli, where he carries out a proposal that combines research, quality and tradition. Author of two books on the Negroni (On the trail of the Count, 2000 and Negroni Cocktail - An Italian Legend, 2015), he contributed to clarifying its historical origins and spreading its culture throughout the world, participating in international events such as the Tales of the Cocktail and the Negroni Week. Awarded Best Bar Manager in Italy at the 2019 Bar Awards, he is also a lecturer, mixology historian, Brand Ambassador for Sagna and television face.

DOMENICA 19 SUNDAY 19

Metropolis Urban Bistrot

Via Mercatovecchio 1, Udine
+39 0432 604658
ore 19:00 – 7 pm

FRANCESCO FONTANELLA

 Astronomia, Napoli

Francesco Fontanella

Nato a Gragnano, la passione di Francesco Fontanella per il mondo dei cocktail è nata molti anni fa, quando ha iniziato a lavorare in un bar locale. Da quel momento in poi, ha dedicato la sua vita a perfezionare le sue abilità e a scoprire nuove ricette e tecniche. La sua formazione è stata caratterizzata da una continua ricerca di innovazione e miglioramento, che lo ha portato a diventare uno dei professionisti più apprezzati del settore.

Born in Gragnano, Francesco Fontanella's passion for the world of cocktails was born many years ago, when he started working in a local bar. From then on, he dedicated his life to perfecting his skills and discovering new recipes and techniques. His training was characterized by a continuous search for innovation and improvement, which led him to become one of the most appreciated professionals in the sector.

Spazio Villalta

Via Giobatta Bassi 1
ore 19:00 – 7 pm

GIACOMO GIANNOTTI

 Paradiso, Barcellona

Giacomo Giannotti

Originario della Toscana, Giacomo Giannotti si è trasferito a Barcellona nel 2012 dove ha lavorato all'Eclipse Bar del W Hotel e successivamente all'Ohla Hotel. Nel 2015, apre Paradiso, un cocktail bar in stile speakeasy. Nel 2020 apre Galileo, un cocktail bistrot, e nel 2022 Monk, un cocktail bar nascosto all'interno di un supermercato in Carrer Abaixadros. Nel 2024, ha portato il marchio Paradiso a livello globale aprendo Paradiso Dubai e Paradiso Ibiza.

Originally from Tuscany, Giacomo Giannotti moved to Barcelona in 2012 where he worked at the Eclipse Bar of W Hotel and later at Ohla Hotel. In 2015, Paradiso opens, a speakeasy-style cocktail bar. In 2020 Galileo, a cocktail bistro, opens, and in 2022 Monk, a cocktail bar hidden inside a supermarket on Carrer Abaixadros. In 2024, he took the Paradiso brand globally by opening Paradiso Dubai and Paradiso Ibiza.

Gatti e Re

Via Jacopo Marinoni, Udine
+39 347 4524243
ore 19:00 – 7 pm

GIOVANNI ALLARIO

 Moebius, Milano

Giovanni Allario

Giovanni Allario, nato a Caracas e cresciuto a Genova, dopo gli studi in Industrial Design si trasferisce a Parigi. Qui apre il ristorante e cocktail bar Danico e gestisce lo speakeasy Le Syndicat, entrambi entrati nella classifica dei World's 50 Best Bars. Dal 2022 lavora al Moebius di Milano. Qui guida un menu innovativo di cocktail stagionali che reinterpreta i classici italiani con creatività. Il bar si è classificato 38° nella World's 50 Best Bars 2024.

Giovanni Allario, born in Caracas and raised in Genoa, moved to Paris after studying Industrial Design. Here he opens the Danico restaurant and cocktail bar and manages the Le Syndicat speakeasy, both of which entered the World's 50 Best Bars ranking. Since 2022 he has worked at Moebius in Milan. Here he leads an innovative menu of seasonal cocktails that reinterprets Italian classics with creativity. The bar was ranked 38° in World's 50 Best Bars 2024.

DA VENERDÌ 17 A DOMENICA 19 FROM FRIDAY 17 TO SUNDAY 19

Via Cavour

venerdì dalle 18:00
sabato e domenica dalle 12:00
Friday from 6:00 pm
Saturday and Sunday from 12:00 pm

DOLOMITI STREET FOOD

Le Dolomiti nel piatto
The Dolomites on the plate

DOLOMITI
STREET FOOD
simple tasty food

FORNAS

Pollo Fritto
Fried chicken

Fornas
FATTORIA RUSPANTE

MO CHE TIGELLE

Maxi Tigelle di Modena farcite con i
prodotti di eccellenza del territorio
*Maxi Tigelle from Modena stuffed with
excellent local products*

Mò che Tigelle

VILLA CHAZIL

Birra artigianale
Craft beer



Via Erasmo Valvason ogni giorno every day

Chef internazionali cucineranno la pasta Monograno Felicetti
International chefs will cook Felicetti Monograno pasta

FOOD TRUCK FELICETTI

Venerdì Friday

18:00–19:00 ▶ **Himanshu Saini**
19:00–20:00 ▶ **Sarah Cicolini**

Sabato Saturday

12:00–13:00 ▶ **Norbert Niederkofler e Mauro Siega**
13:00–14:00 ▶ **Mattia Agazzi**
17:00–18:00 ▶ **Marco Avesani e Luca Appino**
18:00–19:00 ▶ **Salvatore Bianco**
19:00–20:00 ▶ **Marco Ambrosino**

Domenica Sunday

12:00–13:00 ▶ **Francesco D'Errico e Giuseppe D'Errico**
13:00–14:00 ▶ **Sara Aqel**
14:00–15:00 ▶ **Floriano Pellegrino**

MONOGRANO
FELICETTI



SABATO 18 E DOMENICA 19 SATURDAY 18 AND SUNDAY 19

Via Erasmo Valvason ogni giorno every day

Chef internazionali cucineranno i loro piatti di casa
International chefs will cook their home dishes

FOOD TRUCK EIN PROSIT

Sabato Saturday

11:00–12:00 ▶ **Andrea Tortora**
Italia: Bomboloni
12:00–13:00 ▶ **Masahiro Homma e Francesco Brutto**
Giappone: Onigiri
13:00–14:00 ▶ **Johannes Richter e Johanna Richter**
Sudafrica: Picanha Kota Sandwich
14:00–15:00 ▶ **Juan Luis Martinez e Santiago Fernandez**
Venezuela: Tequeños y Cachapas
17:00–18:00 ▶ **Przemysław Klima**
Polonia: Zurek
18:00–19:00 ▶ **Maksut Aşkar**
Turchia: Kokoreç
19:00–20:00 ▶ **Johnson Ebenezer**
India: Biryani di miglio e pollo

Domenica Sunday

12:00–13:00 ▶ **Chudaree "Tam" Debhakam**
Thailandia: Hung Lai Curry Noodle Soup con Manzo e Tom Yam Noodles con Gamberi
13:00–14:00 ▶ **Karime Lopez**
Messico: Pio-pio Pibil, roasted habanero, Pork belly, salsa matcha-pesto
14:00–15:00 ▶ **Santiago Lastra and the Kol team**
Messico: Rib-Busters

LISJAK
extravirginoliveoil

DA SABATO 18 A LUNEDÌ 20 FROM SATURDAY 18 TO MONDAY 20

via Mercatovecchio

ogni giorno dalle 10:00 alle 18:00
every day from 10 am to 6 pm

20 €

BLANCS

MOSTRA ASSAGGIO
IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



Nel corso di tre giornate, Via Mercatovecchio ospiterà la mostra assaggio Io Sono Friuli Venezia Giulia, un evento dedicato alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari e vitivinicole regionali. Saranno presenti oltre 50 aziende del territorio, tra produttori agroalimentari e cantine. Un percorso immersivo fatto di racconti, tradizioni e passione che permetterà agli ospiti di incontrare i produttori e degustare una selezione di prodotti locali. Le aziende agroalimentari presenti aderiscono al marchio Io Sono Friuli Venezia Giulia, garanzia di sostenibilità, qualità e filiera certificata. Insieme a loro, numerose cantine proporranno assaggi che raccontano la lunga tradizione vitivinicola della regione. Un'opportunità per scoprire e assaggiare i sapori del Friuli Venezia Giulia, attraverso un'esperienza diretta che mette al centro il legame tra territorio, prodotto e cultura.

During three days, Via Mercatovecchio will host the show tasting I Am Friuli Venezia Giulia, an event dedicated to the valorisation of agri-food production and regional wine-growing. Over 50 companies will be present territory, between agri-food producers and wineries. An immersive journey made of stories, traditions and passion which will allow guests to meet the producers and taste a selection of local products. Agri-food companies present the Io Sono Friuli Venezia Giulia brand, guarantee of sustainability, quality and certified supply chain. Together with numerous wineries it will offer tastings that tell the story long winemaking tradition of the region. An opportunity to discover and taste the flavors of Friuli Venezia Giulia, through direct experience that puts the link between territory, product and culture is central.

Info +39 0431 387111

Acquisto biglietti



GIOVEDÌ 16 THURSDAY 16

Ginger Bar

via Poscolle 5, Udine
ore 19:00 – 7 pm

60 €

Prenotazioni e info *Info and reservations*
+39 328 9494238

Champagne Blanc de Blancs

Serata di degustazione
Tasting evening

- Laurent Perrier bdb
- Jean Pernet bdb
- Philippe Gilbert bdb
- Charles Heidsieck bdb

DA GIOVEDÌ 16 A DOMENICA 19 FROM THURSDAY 16 TO SUNDAY 19

Caffè Beltrame

via Rialto 5, Udine
ogni giorno dalle 10:00 alle 19:00
every day from 10 am to 7 pm

Pankono

TEMPORARY PASTICCERIA
ANDREA TORTORA
PAOLO BRUNELLI

Quando Sua Maestà il lievitato di Andrea Tortora intreccia le sinfonie del freddo di Paolo Brunelli e il velluto di una crema gelato si abbandona alla fragranza di burro e vaniglia. Succede Pankono, ecco cosa succede. Il gelato di Brunelli, il gelato magico che nasce quando calcolo matematico e sentimento di accoppiano. Cattura i sapori a meno dodici e cambia consistenza a contatto con l'aria. Incredibilmente difficile da afferrare, ma ancora tremendamente affascinante. Il gelato è velluto, e qui perfettamente si sposa con l'iconica trama soffice e burrosa, costellata di vaniglia del lievitato per eccellenza firmato Andrea Tortora. Il punto di partenza è sempre quello di cercare l'originale nelle origini, onorando la grandezza della tradizione italiana.

When His Majesty Andrea Tortora's leavened product weaves the symphonies of the cold by Paolo Brunelli and the velvet of a cream ice cream abandons itself to the fragrance of butter and vanilla. Happens Pankono, here's what happens. Brunelli's ice cream, ice cream magical that arises when mathematical calculation and feeling of they couple. Capture flavors at minus twelve and change texture in contact with air. Incredibly hard to grasp, but still tremendously fascinating. Ice cream is velvet, and here it perfectly blends in with the iconic fluffy buttery texture, dotted with vanilla from the leavened product par excellence by Andrea Tortora. The starting point is always to look for the original in its origins, honoring the greatness of Italian tradition.

Vineria La Botte

Via Daniele Manin 12/b, Udine
ogni giorno dalle 18:30, su prenotazione
every day from 6.30 pm, by reservation only

Prenotazioni e info *Info and reservations*
+39 388 7952564

Serata con il produttore

Giovedì *Thursday*
SAN LURINS
18 €

Verticale di sur - lie
Vertical of sur - lie
— Malvasia sur - lie 2014
— Malvasia sur - lie magnum 2019
— Malvasia sur - lie 2021

Venerdì *Friday*
AQUILA DEL TORRE
18 €

Degustazione di
Tasting of
— Riesling 2016
— Friulano 2018
— Sauvignon 2019

Sabato *Saturday*
PETER RADOVIC
25 €

Degustazione di
Tasting of
— Inkanto 2023
(Uvaggio bianco)
— Raro 2023
(Terrano)
— Malavizja 2023
(Malvasia)

Domenica *Sunday*
ANTICO BROILO
25 €

Degustazione di
Tasting of
— Schioppettino 2017
— Schioppettino 2023
— Cabernet Franc 2016
— Cabernet Franc 2023

DA VENERDÌ 17 A DOMENICA 19 FROM FRIDAY 17 TO SUNDAY 19

Dusci

via Nicolò Lionello 4, Udine
ogni giorno dalle 10:00 alle 19:00
every day from 10 am to 7 pm

Fiori, frutta, foglie e... Fusto:
la cioccolateria botanica di Gianluca Fusto

TEMPORARY PASTICCERIA
GIANLUCA FUSTO

Per Gianluca Fusto il cioccolato non è un semplice ingrediente: è materia viva, capace di raccontare il territorio, l'origine, la cultura di chi lo coltiva e di chi lo trasforma. Nel mondo internazionale è riconosciuto come l'"artigiano Contemporaneo del cioccolato", capace di muoversi con grazia e precisione tra scienza, arte e sensibilità umana. Un approccio che ha conquistato anche i grandi brand del lusso, che vedono nel suo lavoro la sintesi perfetta di rigore tecnico ed eleganza culturale. Da questa visione nasce anche il progetto condiviso con Linda Massignan, volto a collegare il mondo di Fusto al valore botanico del cacao. Il cacao non solo come ingrediente feticcio, ma come punto di partenza per un dialogo con fiori, foglie fresche e secche, frutti: un universo che amplia e nobilita l'esperienza sensoriale, sempre in coerenza con il brand e con una storia personale di oltre 35 anni di cultura inquieta e ricerca incessante.

For Gianluca Fusto, chocolate is not a simple ingredient: it is living matter, capable of telling the story of the territory, the origin, the culture of those who cultivate it and those who transform it. In the international world he is recognized as the "Contemporary Chocolate Craftsman", capable of moving with grace and precision between science, art and human sensitivity. An approach that has also won over the great luxury brands, who see in his work the perfect synthesis of technical rigor and cultural elegance. From this vision was also born the project shared with Linda Massignan, aimed at connecting the world of Fusto to the botanical value of cocoa. Cocoa not only as a fetish ingredient, but as a point of departure for a dialogue with flowers, fresh and dried leaves, fruits: a universe that expands and ennobles the sensorial experience, always consistent with the brand and with a personal history of over 35 years of restless culture and incessant research.

SABATO 18 SATURDAY 18

Feltrinelli Librerie

via Paolo Canciani 15, Udine
ore 11:00 – 11 am

Pico - Storie di un giovane Tartufo

Presentazione del libro e degustazione
Book presentation and tasting



Un momento dedicato ai bambini e alle famiglie per scoprire insieme, in chiave magica, il mondo del tartufo. Un'esperienza educativa e divertente, pensata per avvicinare i più piccoli alla biodiversità e al rispetto dei boschi, imparando in modo semplice e coinvolgente quanto sia prezioso questo tesoro per il territorio. Ad ogni acquisto del libro sarà accompagnato in omaggio da un piccolo peluche del nostro Pico.

A moment dedicated to children and families to discover together, in a magical way, the world of truffles. An experience educational and fun, designed to bring the little ones closer to biodiversity and respect for forests, learning in a simple way it is engaging how precious this treasure is for the area. Each purchase of the book will be accompanied free of charge by a little stuffed animal from our Pico.

DOMENICA 19 SUNDAY 19

Mamm Panc

Via Bersaglio 1, Udine
Primo turno ore 10.30
Secondo turno ore 11.30
First shift at 10:30 am
Second shift at 11:30 am
35 €

Brunch (quasi) Canadese

DANIEL HADIDA
ERIC ROBERTSON
MAKSUT AŞKAR

RPM Bakehouse è una bakery + bistrot parte integrante dell'esperienza Pearl Morisette, situata a Jordan Road, Niagara (Ontario, Canada). Maksut Aşkar, chef del ristorante Neolokal a Istanbul, ha fatto del pane e hummus una delle sue espressioni simbolo: un piatto che racconta il Mediterraneo orientale e la memoria culinaria turca. Un incontro fuori dagli schemi di due panorami culinari dai colori vivaci.

RPM Bakehouse is a bakery + bistro integral to the Pearl Morisette experience, located in Jordan Road, Niagara (Ontario, Canada). Maksut Aşkar, chef of the Neolokal restaurant in Istanbul, has made bread and hummus one of his symbolic expressions: a dish that tells the story of the eastern Mediterranean and Turkish culinary memory. An unconventional meeting of two brightly colored culinary panoramas.

Spazio Villalta

Via Giobatta Bassi 1, Udine
ore 13:00 – 1 pm 140 €
Tutto il ricavato andrà in beneficenza
all'ONG Azione Contro la Fame
All proceeds will go to the NGO Action Against Hunger

Giano e Francesca

"Cosa Mangiamo Domenica?"

MATTEO METULLIO
DAVIDE DE PRA
MAURO SIEGA
MATIAS PERDOMO
MATTIA PECIS
FRANCESCO BRUTTO
MASAHIRO HOMMA

"Cosa mangiamo domenica?" è il pranzo di Ein Prosit con Giano Lai e Francesca Manunta (aka Giano e Franci), i volti di "Cosa Mangiamo Oggi", il canale YouTube dove si esplora il mondo del cibo con curiosità e un pizzico di ironia. Domenica 19 ottobre a Udine, ospiteranno un pranzo unico con 7 chef straordinari. Chi ci sarà ai fornelli? Matteo Metullio e Davide De Pra di Harry's Piccolo, Mauro Siega dell'Atelier Moessmer, Matias Perdomo di Contraste, Mattia Pecis da Cracco Portofino, Francesco Brutto del Venissa e Masahiro Homma di Giorgione da Masa. Insomma, un vero dream team! Sarà un pranzo informale, tra amici, per ridere, brindare e gustare piatti straordinari. E la cosa più bella? Tutto il ricavato andrà a sostenere Azione Contro la Fame, ONG che opera in tutto il mondo per combattere fame e malnutrizione: perché crediamo che mangiare bene possa anche fare del bene.

"What do we eat on Sunday?" it is Ein Prosit's lunch with Giano Lai and Francesca Manunta (aka Giano and Franci), the faces of "Cosa Mangiamo Oggi", the YouTube channel where the world of food is explored with curiosity and a pinch of irony. On Sunday 19 October in Udine, they will host a very unique lunch with 7 extraordinary chefs. Who will be at the stove? Matteo Metullio and Davide De Pra of Harry's Piccolo, Mauro Siega of Atelier Moessmer, Matias Perdomo of Contraste, Mattia Pecis of Cracco Portofino, Francesco Brutto of Venissa and Masahiro Homma of Giorgione of Masa. In short, a real dream team! It will be an informal lunch, with friends, to laugh, toast and enjoy extraordinary dishes. And the most beautiful thing? All proceeds will go to support Action Against Hunger, an NGO that works all over the world to fight hunger and malnutrition: because we believe that eating well can also do good.

Vigne del Malina

via P. Vianelli 9, Orzano
ore 13:00 – 1 pm 90 €
Prenotazioni e info *Info and reservations*
+39 0432 649258 – info@vignedelmalina.com

Soup

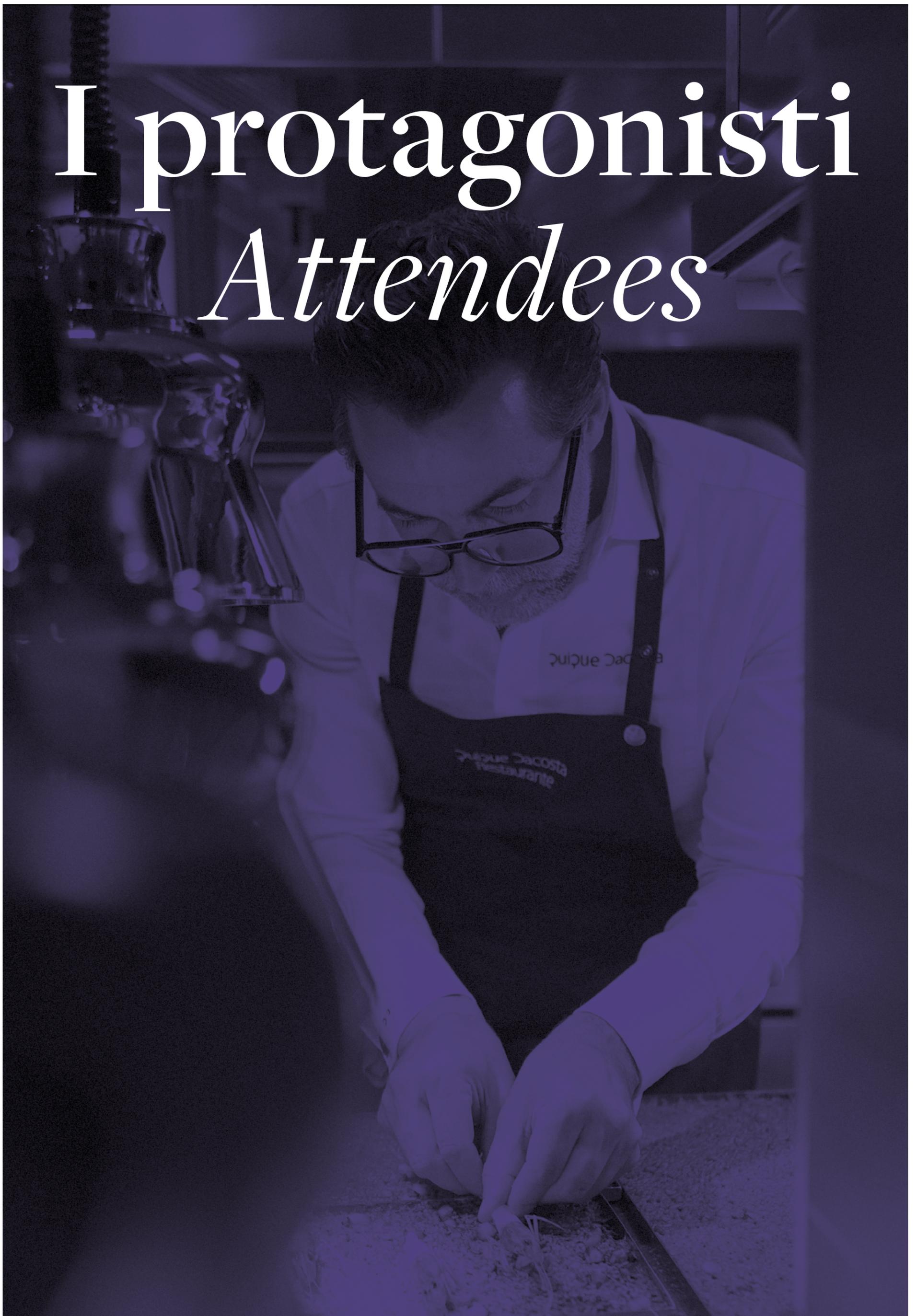
ASCANIO BROZZETTI

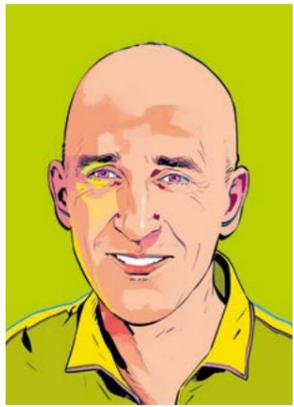
Soup è un'esperienza culinaria intima, un pranzo domenicale privato, che unisce cucina d'autore, ascolto e condivisione. Un'occasione per vivere il cibo come relazione, narrazione e cura, dove si recupera la ritualità del cibo preparato come gesto d'amore gratuito. Un pranzo conviviale, che sospende il tempo e restituisce valore all'essere insieme, al tempo condiviso, alla tavola come luogo di scambio. Il cibo ha un potere simbolico, affettivo, umano; è un mezzo per ascoltarsi, raccontarsi, riconoscersi, evocando emozioni, memorie, radici. Soup vuole essere quindi un'esperienza culturale, un'occasione per crescere e portare alla luce parti di sé ancora inesplorate, attraverso lo scambio profondo con l'altro.

Soup is an intimate dining experience, a private Sunday lunch, combining signature cuisine, listening and sharing. An opportunity to experience food as a relationship, narration and care, where the rituality of prepared food is recovered as a gesture of free love. A convivial lunch, which suspends time and restores value to being together, to shared time, to the table as a place of exchange. Food has a symbolic, affective, human power; it is a means of listening to each other, telling each other, recognizing each other, evoking emotions, memories, roots. Soup therefore wants to be a cultural experience, an opportunity to grow and bring to light parts of oneself that are still unexplored, through deep exchange with the other.

I protagonisti

Attendees





AITOR ARREGUI

Elkano

1 Stella Michelin
#24 World's 50 Best Restaurants

Nato nel 1971 a Getaria, Aitor Arregui è cresciuto immerso nell'attività del ristorante di famiglia, Elkano, fondato nel 1964 da suo padre, Pedro Arregi. Dopo una carriera decennale come calciatore professionista, Arregi ha preso le redini di Elkano, trasformandolo in una destinazione rinomata a livello mondiale per i suoi piatti di pesce alla griglia, in particolare il suo caratteristico rombo. Sotto la sua guida, Elkano ha ottenuto una stella Michelin ed è stato costantemente riconosciuto tra i migliori ristoranti del mondo. La filosofia culinaria di Arregi enfatizza la maestria delle tecniche tradizionali di cottura alla griglia, un profondo rispetto per la biodiversità marina locale e l'impegno a valorizzare i ricchi sapori della costa basca.

Born in 1971 in Getaria, Aitor Arregi grew up immersed in the family-run restaurant, Elkano, established in 1964 by his father, Pedro Arregi. After a decade-long career as a professional footballer, Arregi took the helm of Elkano, transforming it into a globally renowned destination for grilled seafood, particularly its signature turbot. Under his leadership, Elkano has earned a Michelin star and has been consistently recognized among the world's top restaurants. Arregi's culinary philosophy emphasizes the mastery of traditional grilling techniques, a deep respect for local marine biodiversity, and a commitment to showcasing the rich flavors of the Basque coast.



ALAIN DUCASSE

Le Luis XV

3 Stelle Michelin

Alain Ducasse è uno degli chef più famosi al mondo, rinomato per il suo approccio visionario all'alta cucina francese. Con numerosi ristoranti in tutto il mondo, ha ottenuto 21 stelle Michelin nel corso della sua carriera, fondendo tradizione, innovazione e precisione. Ducasse è anche un mentore e un imprenditore, che ha formato generazioni di chef ponendo l'accento sulla sostenibilità, gli ingredienti stagionali e l'eccellenza culinaria.

Alain Ducasse is one of the world's most celebrated chefs, renowned for his visionary approach to French haute cuisine. With multiple restaurants across the globe, he has earned 21 Michelin stars throughout his career, blending tradition, innovation, and precision. Ducasse is also a mentor and entrepreneur, shaping generations of chefs while emphasizing sustainability, seasonal ingredients, and culinary excellence.



ALEJANDRO CHAMORRO

Nuema

#61 The World's 50 Best Restaurants
#11 LATAM's 50 Best Restaurants

Alejandro Chamorro ha elaborato una proposta culinaria basata sulla continua trasformazione dei prodotti locali e sulla vasta cultura gastronomica dell'Ecuador. Chamorro, nato in Ecuador, ha lavorato in diversi ristoranti in Europa e America Latina per imparare il mestiere prima di concettualizzare la propria personalità culinaria. È poi tornato a Quito con la ferma convinzione di mettere insieme la cucina basata sugli ingredienti/identità con una prospettiva innovativa del tempo e dello spazio dell'Ecuador. Questa è stata l'idea che ha lanciato Nuema (Quito) nel 2014, un progetto condiviso con Pia Salazar nella sezione pasticceria.

Alejandro Chamorro has developed a culinary proposal based on the ever-changing transformation of local products and the vast cuisine culture of Ecuador. Chamorro, who was born in Ecuador, worked in several restaurants in Europe and Latin America to gain experience in his profession before conceptualising his own culinary character. He later returned to Quito with a firm belief in bringing together ingredient/identity-based cuisine with an innovative vision of Ecuador's time and space. This was the idea that launched Nuema (Quito) in 2014, a project shared with Pia Salazar in the pastry section.



ALEXANDRE GAUTHIER

La Grenouillère

2 Stelle Michelin
 1 Stella Verde Michelin

Alexandre Gauthier, 46 anni, è lo chef di La Grenouillère a La Madeleine-sous-Montreuil, che dal 2003 ha trasformato in un luogo contemporaneo di libertà culinaria. Rivelato da Omnivore nel 2006, ha conquistato due stelle Michelin, è stato "The One to Watch" nei 50 Best (2012) e "Chef dell'anno" per Gault&Millau (2016). Ufficiale delle Arti e delle Lettere dal 2019, porta nel mondo una cucina d'autore radicata nei sapori dell'Alta Francia. Oltre a La Grenouillère, ha creato quattro ristoranti sulla Costa d'Opale e pubblicato due libri-manifesto.

Alexandre Gauthier, 46, is the chef at La Grenouillère in La Madeleine-sous-Montreuil, which he has transformed into a contemporary haven of culinary freedom since 2003. Discovered by Omnivore in 2006, he has earned two Michelin stars, was named "The One to Watch" in the 50 Best (2012) and "Chef of the Year" by Gault&Millau (2016). An Officer of Arts and Letters since 2019, he brings to the world a signature cuisine rooted in the flavors of Northern France. In addition to La Grenouillère, he has created four restaurants on the Opal Coast and published two manifesto books.



AMAURY BOUHOURS

Restaurant Le Meurice
Alain Ducasse

2 Stelle Michelin

Amaury Bouhours, Executive Chef del Le Meurice Alain Ducasse di Parigi, rappresenta la nuova generazione dell'alta cucina francese. Dopo aver affinato la sua arte nelle prestigiose cucine di Alain Ducasse, tra cui il Louis XV a Monaco e il Plaza Athénée a Parigi, nel 2020 è stato nominato Executive Chef del Le Meurice. La sua filosofia, descritta come cuisine de l'essentiel, si concentra sulla purezza, la stagionalità e gli eccezionali prodotti francesi, creando piatti raffinati che bilanciano tradizione e modernità.

Amaury Bouhours, Executive Chef of Le Meurice Alain Ducasse in Paris, represents the new generation of French haute cuisine. Having honed his craft in Alain Ducasse's prestigious kitchens, including Louis XV in Monaco and Plaza Athénée in Paris, he was appointed Executive Chef at Le Meurice in 2020. His philosophy, described as cuisine de l'essentiel, focuses on purity, seasonality, and exceptional French produce, creating refined dishes that balance tradition with modernity.



AMÉRICO DOS SANTOS

Belcanto

2 Stelle Michelin
#42 World's 50 Best Restaurants

Américo dos Santos è un rinomato pasticcere portoghese famoso per il suo approccio innovativo ai dolci tradizionali. Nato a Santa Maria da Feira, ha scoperto la sua passione per la pasticceria in giovane età e si è formato alla Scuola di Ospitalità e Turismo di Porto. Lavora come pasticcere al Belcanto di Lisbona, dove la sua creatività e la sua maestria tecnica hanno contribuito a migliorare l'offerta di dolci del ristorante. Américo è anche un ricercato docente di cucina, partecipa a eventi internazionali e condivide la sua esperienza con aspiranti chef.

Américo dos Santos is a renowned Portuguese pastry chef celebrated for his innovative approach to traditional desserts. Born in Santa Maria da Feira, he discovered his passion for pastry at a young age and trained at the School of Hospitality and Tourism in Porto. He serves as the pastry chef at Belcanto in Lisbon, where his creativity and technical mastery have helped elevate the restaurant's dessert offerings. Américo is also a sought-after culinary educator, participating in international events and sharing his expertise with aspiring chefs.



ANA ROŠ

Hiša Franko

3 Stelle Michelin
 1 Stella Verde Michelin
#69 World's 50 Best Restaurants

Ana Roš è una chef slovena rinomata per il suo approccio innovativo alla cucina alpino-mediterranea. Ex sciatrice e laureata in diplomazia internazionale, è diventata autodidatta dopo aver rilevato Hiša Franko nel 2002. Situato nella valle dell'Isonzo, il ristorante ha ottenuto tre stelle Michelin e una Stella Verde per la sostenibilità, primo in Slovenia a ricevere tale riconoscimento. La cucina di Roš valorizza ingredienti stagionali e locali, riflettendo la biodiversità della regione. Nel 2017 è stata nominata Migliore Chef Donna al Mondo da The World's 50 Best Restaurants. La sua filosofia culinaria integra tradizione e innovazione, offrendo un'esperienza gastronomica unica che mette in mostra il patrimonio culturale e naturale sloveno.

Ana Roš is a Slovenian chef renowned for her innovative approach to Alpine-Mediterranean cuisine. A former alpine skier and graduate in international diplomacy, she became a self-taught chef after taking over Hiša Franko in 2002. Located in the Soča Valley, her restaurant has earned three Michelin stars and a Green Star for sustainability, making it the first in Slovenia to achieve this distinction. Roš's cuisine emphasizes seasonal, locally sourced ingredients, reflecting the rich biodiversity of the region. In 2017, she was named the World's Best Female Chef by The World's 50 Best Restaurants. Her culinary philosophy integrates tradition with innovation, offering a unique dining experience that showcases Slovenia's cultural and natural heritage.



ANDREA ANTONINI

Imago

1 Stella Michelin

Andrea Antonini, classe 1991, è Executive Chef del ristorante Imàgo a Roma, 1 stella Michelin. Dopo esperienze in Italia e all'estero, tra cui Giuda Ballerino, Metamorfosi, Quique Dacosta, El Celler de Can Roca e Piazza Duomo, entra nel 2019 all'Imàgo, situato all'Hotel Hassler. Nel 2023 riceve il Premio Miglior Giovane Chef dalla Guida de L'Espresso e nel 2024 ottiene 4 cappelli. La sua cucina è originale, puramente italiana, incentrata sul miglior prodotto possibile, evoluta tra tecnica, creatività e l'obiettivo di sorprendere ed emozionare con equilibrio e leggerezza.

Andrea Antonini, born in 1991, is the Executive Chef of Imàgo in Rome, awarded 1 Michelin star. After experiences in Italy and abroad, including Giuda Ballerino, Metamorfosi, Quique Dacosta, El Celler de Can Roca, and Piazza Duomo, he joined Imàgo at the Hotel Hassler in 2019. In 2023 he won the Best Young Chef award from Guida de L'Espresso and received 4 Cappelli in 2024. His cuisine is original, purely Italian, centered on the finest products, blending technique, creativity, and the goal of surprising and delighting diners with balance and elegance.



ANDREA TORTORA

🇮🇹 AT Pâtissier
di Andrea Tortora

Nato nel 1986 in una famiglia di pasticceri, Andrea Tortora ha trasformato la tradizione in innovazione. Dopo esperienze a Verona, Venezia, Porto Ercole, Parigi, Singapore e al St. Hubertus nelle Dolomiti (tre stelle Michelin), ha fondato AT Pâtissier - Grandi Lievitati d'Autore, celebrando le grandi tradizioni italiane dei lievitati. Acclamato da L'Espresso, Gambero Rosso e Identità Golose, ha ricevuto premi per il miglior panettone artigianale e per l'innovazione. Le sue creazioni, come L'Uovo di Tortora e il Canederlo Gianduja, ridefiniscono la pasticceria italiana.

Born in 1986 into a family of pastry chefs, Andrea Tortora has transformed tradition into innovation. After experiences in Verona, Venice, Porto Ercole, Paris, Singapore, and at St. Hubertus in the Dolomites (three Michelin stars), he founded AT Pâtissier - Grandi Lievitati d'Autore, celebrating Italy's great leavened pastry traditions. Acclaimed by L'Espresso, Gambero Rosso, and Identità Golose, he has won awards for best artisanal panettone and innovation. Creations like L'Uovo di Tortora and Canederlo Gianduja redefine Italian pastry.



ANDREA CAPASSO

🇮🇹 Le Clarence
🌟🌟 2 Stelle Michelin

Andrea Capasso è uno chef italiano noto per il suo approccio raffinato alla cucina contemporanea. Diplomato presso la Scuola Italiana di Arti Culinarie ALMA, ha affinato le sue competenze in rinomate cucine in Europa e oltre. Il percorso culinario di Capasso include esperienze significative presso rinomati ristoranti come Le Clarence a Parigi. Il suo lavoro riflette l'impegno verso l'eccellenza e un profondo apprezzamento per le tradizioni culinarie italiane.

Andrea Capasso is an Italian chef known for his refined approach to contemporary cuisine. A graduate of the ALMA Italian School of Culinary Arts, he has honed his skills in esteemed kitchens across Europe and beyond. Capasso's culinary journey includes significant experience at renowned establishments such as Le Clarence in Paris. His work reflects a commitment to excellence and a deep appreciation for Italian culinary traditions.



ANTONIA KLUGMANN

🇮🇹 L'Argine a Vencò
🌟 1 Stella Michelin

Nasce a Trieste nel 1979. Dopo la maturità classica si iscrive alla Facoltà di Giurisprudenza di Milano. Ma a pochi esami dalla laurea, decide di abbandonare il mondo accademico per avvicinarsi alla cucina. Si forma mediante l'apprendistato, lavorando in diverse realtà del Triveneto. Ben presto capisce che l'aspetto che le interessa di più del mestiere del cuoco è quello creativo. Per questo motivo nel 2006, a soli 27 anni, diventa imprenditrice affittando il primo ristorante in provincia di Udine. Nel 2010 acquista il terreno di Vencò, dove oggi sorge L'Argine, per costruire una realtà ristorativa che le corrisponda totalmente per poter esprimere la propria sensibilità senza forzature.

Antonia Klugmann was born in Trieste in 1979. After completing her classical studies, she enrolled in the Faculty of Law in Milan. But with just a few exams left before graduation, she decided to abandon the academic world to pursue a career in cooking. She trained through apprenticeships, working in various establishments in the Triveneto region. She soon realized that what interested her most about the profession of chef was the creative aspect. For this reason, in 2006, at the age of just 27, she became an entrepreneur, renting her first restaurant in the province of Udine. In 2010, she purchased the land in Vencò, where L'Argine now stands, to build a restaurant that would allow her to express her sensibility without constraints.



ANTONIO ZIANTONI

🇮🇹 Zia
🌟 1 Stella Michelin

Antonio Ziantoni classe 1986 nasce a Roma e cresce tra Lazio e Abruzzo in un piccolo paesino, Vicovaro Mandela. Inizialmente studia da geometra con il sogno di diventare architetto, ma scopre presto la passione per la cucina. Dopo aver frequentato ALMA, si forma con Chef del calibro di Georges Blanc, Gordon Ramsay e Anthony Genovese. Nel 2018 apre Zia a Trastevere (Roma). Il design del ristorante è affidato al designer newyorkese Anton Cristell. Ambiente su due livelli, con una sala che predilige la sobrietà, eleganza contemporanea, materiali naturali. La cucina è contemporanea con forte attenzione alla qualità delle materie prime, alla stagionalità. Nel 2020 conquista la stella Michelin.

Antonio Ziantoni was born in Rome in 1986 and grew up between Lazio and Abruzzo in a small village called Vicovaro Mandela. He initially studied surveying with the dream of becoming an architect, but soon discovered his passion for cooking. After attending ALMA, he trained with chefs of the caliber of Georges Blanc, Gordon Ramsay, and Anthony Genovese. In 2018, he opened Zia in Trastevere (Rome). The restaurant's design was entrusted to New York designer Anton Cristell. The two-level space features a dining room that favors simplicity, contemporary elegance, and natural materials. The cuisine is contemporary with a strong focus on the quality of raw ingredients and seasonality. In 2020, he earned a Michelin star.

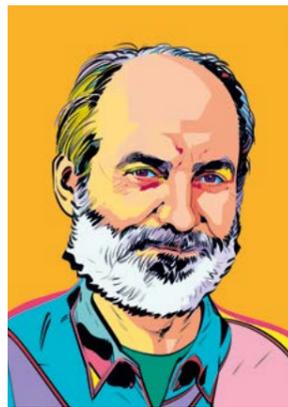


ARCANGELO TINARI

🇮🇹 Villa Maiella
🌟 1 Stella Michelin
🌿 1 Stella Verde Michelin

Arcangelo Tinari, nato a Guardiagrele nel 1985, cresce nella trattoria di famiglia, Villa Maiella, che nel 2010 ottiene la Stella Michelin. Dopo studi in Scienze e Tecnologie Alimentari all'Università di Teramo, fonda nel 2009 un'azienda agricola per valorizzare la filiera corta e le materie prime locali. Arricchisce la sua formazione con tre anni a Michel Bras a Laguiole, Francia. Oggi dirige Villa Maiella, combinando memoria, territorio e innovazione in una cucina sostenibile e autentica, simbolo dell'Abruzzo più genuino.

Arcangelo Tinari, born in 1985 in Guardiagrele, grew up in his family restaurant, Villa Maiella, which earned a Michelin star in 2010. After studying Food Science and Technology at the University of Teramo, he founded a farm in 2009 to promote short supply chains and high-quality local ingredients. He furthered his training with three years at Michel Bras in Laguiole, France. Today, he leads Villa Maiella, blending tradition, local heritage, and innovation in a sustainable, authentic cuisine representing the heart of Abruzzo.



CORRADO ASSENZA

🇮🇹 Caffè Sicilia

Corrado Assenza, nato a Noto nei primi anni '60, è uno dei più celebri pasticceri italiani, fondatore del Caffè Sicilia, dove da oltre 30 anni celebra la cultura gastronomica siciliana. La sua cucina dolce e salata unisce tradizione, innovazione e materie prime locali, esplorando equilibri tra sapidità e dolcezza. Vincitore di numerosi premi nazionali e internazionali, tra cui il Premio Luigi Veronelli e riconoscimenti del Gambero Rosso, Assenza è docente e relatore in importanti scuole e congressi di pasticceria in Italia e all'estero. La sua arte è stata raccontata nella serie Chef's Table su Netflix, che gli ha dedicato una puntata. Nel 2020 è stato nominato Maestro d'Arte e Mestiere dalla Fondazione Cologni.

Corrado Assenza, born in Noto in the early 1960s, is one of Italy's most famous pastry chefs and founder of Caffè Sicilia, where he has been celebrating Sicilian gastronomic culture for over 30 years. His sweet and savory cuisine combines tradition, innovation, and local raw material, exploring the balance between savory and sweet flavors. Winner of numerous national and international awards, including the Luigi Veronelli Prize and Gambero Rosso awards, Assenza is a lecturer and speaker at important pastry schools and conferences in Italy and abroad. His art was featured in the Netflix series Chef's Table, which dedicated an episode to him. In 2020, he was named Master of Arts and Crafts by the Cologni Foundation.



CRISTIANO TOMEI

🇮🇹 L'Imbuto
🌟 1 Stella Michelin

Chef autodidatta di Lucca, fondatore de L'Imbuto (stella Michelin dal 2014), unisce creatività, tecnica e ingredienti locali. La sua cucina, wilde sensoriale, valorizza raccolto, pescato e prodotti di stagione. Executive chef di progetti come Hotel Bauer Venezia e Terraforte, coltiva anche la propria azienda agricola Manunta. Dal 2025 L'Imbuto ha nuova sede a Vigna Ilaria, immersa nella campagna lucchese.

A self-taught chef from Lucca and founder of L'Imbuto (Michelin star since 2014), he combines creativity, technique, and local ingredients. His cuisine, which is wild and sensory, highlights harvested, caught, and seasonal products. Executive chef of projects such as Hotel Bauer Venezia and Terraforte, he also cultivates his own farm, Manunta. Since 2025, L'Imbuto has had a new location in Vigna Ilaria, nestled in the Lucca countryside.



DANIEL HADIDA

🇨🇦 Pearl Morrisette
🌟🌟 2 Stelle Michelin
🌿 1 Stella Verde Michelin
#3 North America's 50 Best

Lo chef Daniel Hadida, nato in Canada, è noto per la cucina stagionale e l'impegno nell'agricoltura rigenerativa. Dopo esperienze in rinomate cucine europee come Le Châteaubriand e Septime a Parigi, torna in Ontario e nel 2017 co-fonda con Eric Robertson il Restaurant Pearl Morissette, su una fattoria di 42 acri nella regione vinicola del Niagara. Il ristorante ha ottenuto due stelle Michelin nel 2025, una stella verde nel 2024 e il primo posto tra i 100 migliori ristoranti del Canada. La sua cucina iper-locale e creativa riflette il terroir e promuove pratiche sostenibili.

Chef Daniel Hadida, born in Canada, is known for seasonal cuisine and commitment to regenerative agriculture. After working in top European kitchens like Le Châteaubriand and Septime in Paris, he returned to Ontario and co-founded Restaurant Pearl Morissette in 2017 with Eric Robertson on a 42-acre farm in the Niagara wine region. The restaurant earned two Michelin stars in 2025, a Green Star in 2024, and ranked first among Canada's 100 Best Restaurants. His hyper-local, creative cuisine reflects the terroir and promotes sustainable practices.



DANIELE LIPPI

Acquolina
 2 Stelle Michelin

Daniele Lippi, classe 1990, si forma alla scuola dei fratelli Troiani, lavorando 9 anni al Convivio. Head Chef dal 2015, perfeziona il suo stile con esperienze internazionali da Yannick Alléno a Pavillon Ledoyen, Enrico Crippa a Piazza Duomo, Grant Achatz ad Alinea e Paolo Casagrande al Lasarte. Nel 2019 diventa Head Chef di Acquolina a Roma, confermando la stella Michelin e ottenendo la seconda nel 2022. La sua cucina fonde carni e pesci, creando un Mediterraneo in tavola ricco, equilibrato e visivamente emozionante.

Daniele Lippi, born in 1990, trained under the Troiani brothers, working nine years at Convivio. As Head Chef from 2015, he refined his style with international experiences with Yannick Alléno at Pavillon Ledoyen, Enrico Crippa at Piazza Duomo, Grant Achatz at Alinea, and Paolo Casagrande at Lasarte. In 2019, he became Head Chef at Acquolina in Rome, maintaining its Michelin star and earning a second in 2022. His cuisine blends meat and fish, creating a rich, balanced, and visually striking Mediterranean experience.

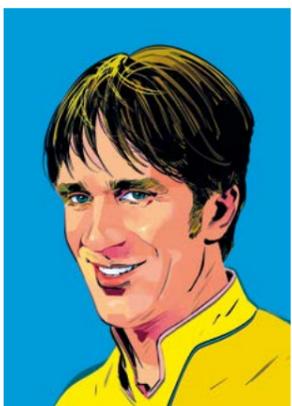


DARREN TEOH

Dewakan
 2 Stelle Michelin
 1 Stella Verde Michelin
#84 Asia's 50 Best Restaurants

Darren Teoh è uno chef che traduce le sue esperienze e ciò che lo circonda nel linguaggio del cibo. Al Dewakan, utilizza ingredienti locali come punti di riferimento, creando piatti che riflettono sia il luogo che il viaggio, e offrendo una visione unica del mondo naturale. Visionario impegnato nella sostenibilità e nell'innovazione, Darren è continuamente all'avanguardia con nuovi approcci, plasmando un panorama culinario più luminoso. Sotto la sua guida, il Dewakan ha ottenuto due stelle Michelin e una Michelin Green Star (2025) ed è stato riconosciuto tra i 50 migliori ristoranti dell'Asia. Audace, autentico e lungimirante, Darren e il Dewakan continuano a creare senza sosta esperienze culinarie trasformative.

Darren Teoh is a chef who translates his experiences and surroundings into the language of food. At Dewakan, he uses local ingredients as signposts, crafting dishes that reflect both place and journey, and offering a unique lens on the natural world. A visionary committed to sustainability and innovation, Darren continually pioneers new approaches, shaping a brighter culinary landscape. Under his guidance, Dewakan has earned two Michelin stars and a Michelin Green Star (2025), and has been recognized among Asia's 50 Best Restaurants. Bold, authentic, and forward-thinking, Darren and Dewakan remain relentless in creating transformative dining experiences



DAVIDE OLDANI

D'O
 2 Stelle Michelin
 1 Stella Verde Michelin

Davide Oldani, ideatore della cucina pop, ha aperto nel 2003 D'O a Cornaredo, premiato con la prima stella Michelin nel 2004. Allievo di Marchesi, Ducasse, Roux ed Hermé, ha ottenuto numerosi riconoscimenti: seconda stella e stella Verde Michelin (2020), cinque cappelli de L'Espresso (2021) e ingresso in Les Grandes Tables du Monde (2022). Relatore ad Harvard e HEC Paris, Ambassador Expo 2015 e Food&Sport CONI, ha inaugurato nel 2016 il nuovo D'O e nel 2023 OLMO, stella Michelin 2024. Autore e designer, ha creato format e oggetti ispirati al POP.

Davide Oldani, creator of "cucina pop," opened D'O in Cornaredo in 2003, earning his first Michelin star in 2004. A pupil of Marchesi, Ducasse, Roux, and Hermé, he has received numerous awards: second Michelin star and Green Star (2020), five L'Espresso Cappelli (2021), and entry into Les Grandes Tables du Monde (2022). Speaker at Harvard and HEC Paris, Expo 2015 Ambassador, and CONI Food&Sport Ambassador, he opened the new D'O in 2016 and OLMO in 2023, Michelin star 2024. Author and designer, he created POP-inspired objects and restaurant concepts.



DAVIDE DI FABIO

Dalla Gioconda
 1 Stella Michelin
 1 Stella Verde Michelin

Davide Di Fabio (Rho, 1985) è chef del Ristorante Dalla Gioconda a Gabicce Monte. Dopo la formazione alberghiera e sedici anni all'Osteria Francescana di Massimo Bottura, porta una cucina di gusto autentico, radicata nella tradizione ma aperta alla creatività. Appassionato di musica, ama sperimentare e trasmettere personalità e ritmo anche nei suoi piatti.

Davide Di Fabio (Rho, 1985) is chef at Ristorante Dalla Gioconda in Gabicce Monte. After training in hospitality and sixteen years at Massimo Bottura's Osteria Francescana, he brings authentic flavors to the table, rooted in tradition but open to creativity. Passionate about music, he loves to experiment and convey personality and rhythm in his dishes.



DAVIDE DE PRA

Harry's Piccolo
 2 Stelle Michelin

Davide De Pra Originario di Falcade, nel cuore delle Dolomiti, eredita dalla famiglia la passione per la cucina, affiancata a quella per lo sci. Si forma in celebri ristoranti alpini come Malga Panna, Tyrol e Le Due Spade, per poi maturare esperienza nelle grandi brigate dell'hotellerie di lusso. Condivide con Matteo Metullio lo stesso maestro, Norbert Niederkofler, e lo incontra ad Alle Codole, dove nasce la loro intesa. Dal 2013 lo affianca a La Siriola, e insieme firmano il successo di Harry's Piccolo, portando Trieste nell'élite gastronomica con due Stelle Michelin e una filosofia fondata su autenticità, ricerca e materia prima senza confini.

Davide De Pra Originally from Falcade, in the heart of the Dolomites, he inherited his family's passion for cooking, alongside their love of skiing. He trained in famous Alpine restaurants such as Malga Panna, Tyrol, and Le Due Spade, before gaining experience in the great kitchens of luxury hotels. He shared the same mentor as Matteo Metullio, Norbert Niederkofler, and met him at Alle Codole, where their partnership began. Since 2013, he has worked alongside him at La Siriola, and together they have achieved success with Harry's Piccolo, bringing Trieste into the gastronomic elite with two Michelin stars and a philosophy based on authenticity, research, and ingredients without borders.

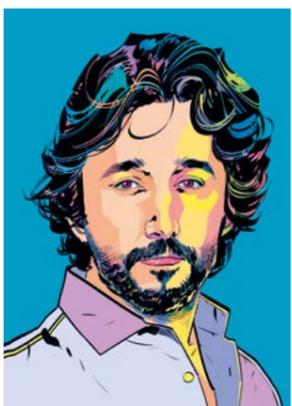


DIEGO ROSSI

Trippa

Diego Rossi (Verona, 1985) è lo chef e co-fondatore di Trippa, la trattoria contemporanea che dal 2015 ha rivoluzionato la scena gastronomica milanese con una cucina etica, stagionale e senza sprechi. Formatosi in ristoranti stellati come St. Hubertus e Locanda Margon, è oggi considerato tra i migliori chef italiani per la sua capacità di reinterpretare la tradizione con creatività. Inserito tra i 100 migliori chef al mondo (2021), ha recentemente aperto anche l'Osteria Alla Concorrenza a Milano.

Diego Rossi (Verona, 1985) is the chef and co-founder of Trippa, the trattoria contemporanea that has revolutionized the Milanese gastronomic scene since 2015 with its ethical, seasonal, and waste-free cuisine. Trained in Michelin-starred restaurants such as St. Hubertus and Locanda Margon, he is now considered one of Italy's best chefs for his ability to reinterpret tradition with creativity. Ranked among the 100 best chefs in the world (2021), he recently opened Osteria Alla Concorrenza in Milan.



DIEGO GUERRERO

DSTAgE
 2 Stelle Michelin
 1 Stella Verde Michelin

Nato a Vitoria, in Spagna, nel 1975, Diego Guerrero è uno chef pionieristico celebre per il suo approccio innovativo all'alta cucina spagnola. Dopo essersi formato in cucine prestigiose come Martín Berasategui, Goizeko Kabi ed elBulli, è diventato capo chef presso El Club Allard a Madrid, guadagnandosi due stelle Michelin. Nel 2014 ha aperto il DSTAgE, anch'esso premiato con due stelle Michelin, dove fonde creatività, sostenibilità e un'esperienza culinaria unica che supera i confini della cucina moderna.

Born in Vitoria, Spain, in 1975, Diego Guerrero is a pioneering chef celebrated for his innovative approach to Spanish haute cuisine. After training in prestigious kitchens such as Martín Berasategui, Goizeko Kabi, and elBulli, he became head chef at El Club Allard in Madrid, earning two Michelin stars. In 2014, he opened DSTAgE, which has also been awarded two Michelin stars, where he blends creativity, sustainability, and a unique dining experience that pushes the boundaries of modern cuisine.



DIOGO FORMIGA

Encanto
 1 Stella Michelin
 1 Stella Verde Michelin

Diogo Formiga è uno chef portoghese rinomato per la sua cucina vegetale raffinata e sostenibile. Nato a São Pedro do Sul, ha studiato Biologia e Biologia Marina, portando un approccio scientifico alla gastronomia, con attenzione all'uso ottimale degli ingredienti e alla riduzione degli sprechi. Dal 2022 è Executive Chef di Encanto, ristorante 100% vegetariano di José Avillez a Lisbona, premiato con stella Michelin e stella verde. La sua cucina celebra la biodiversità portoghese, valorizzando prodotti locali e stagionali con tecniche moderne e creative, facendo di Encanto un punto di riferimento della gastronomia vegetariana contemporanea.

Diogo Formiga is a Portuguese chef renowned for his refined and sustainable plant-based cuisine. Born in São Pedro do Sul, he studied Biology and Marine Biology, bringing a scientific approach to gastronomy focused on optimal ingredient use and waste reduction. Since 2022, he has been Executive Chef at Encanto, José Avillez's 100% vegetarian restaurant in Lisbon, awarded a Michelin star and a Green Star. His cuisine celebrates Portuguese biodiversity, highlighting local, seasonal ingredients with modern, creative techniques, making Encanto a benchmark in contemporary vegetarian gastronomy.

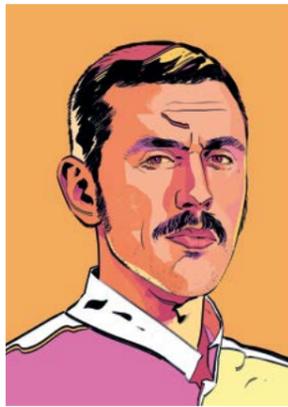


EMMANUEL PILON

Le Louis XV
 3 Stelle Michelin

Nato a Lione, Emmanuel Pilon ha iniziato il suo percorso sotto i Maîtres d'œuvre di France Christian Têtedoie e Davy Tissot. Nel 2009 entra nel gruppo Alain Ducasse, perfezionandosi a Le Louis XV a Monaco e all'Alain Ducasse au Plaza Athénée a Parigi con Romain Meder. Dal maggio 2022 guida la cucina di Le Louis XV, proponendo una cucina mediterranea moderna basata su ingredienti naturali, stagionalità e presentazioni minimaliste. La sua filosofia valorizza piatti dinamici a base di verdure, unendo tecniche francesi tradizionali e pratiche innovative e sostenibili.

Born in Lyon, Emmanuel Pilon began his culinary journey under Meilleurs Ouvriers de France Christian Têtedoie and Davy Tissot. In 2009, he joined Alain Ducasse's group, refining his skills at Le Louis XV in Monaco and Alain Ducasse au Plaza Athénée in Paris with Romain Meder. Since May 2022, he has led the kitchen at Le Louis XV, offering modern Mediterranean cuisine focused on natural ingredients, seasonality, and minimalist presentation. His philosophy emphasizes dynamic vegetable dishes, blending traditional French techniques with innovative, sustainable practices.

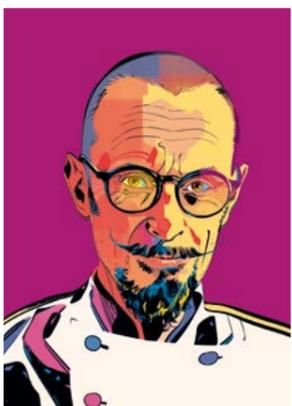


ENRICO MARMO

Balzi Rossi
 1 Stella Michelin

Enrico Marmo (Canelli, 1987) è Executive Chef del ristorante Balzi Rossi a Ventimiglia. Dopo la formazione ad ALMA e le esperienze con chef come Carlo Cracco e Davide Palluda, nel 2016 approda per la prima volta ai Balzi Rossi, conquistando i primi riconoscimenti. Dopo esperienze a Castel Monastero e all'Osteria Arborina (1 stella Michelin), torna nel 2021 a guidare la storica insegna ligure, a cui nel 2022 ha restituito la stella Michelin. La sua cucina unisce rigore tecnico, identità territoriale e uno sguardo innovativo sulla tradizione italiana.

Enrico Marmo (Canelli, 1987) is the Executive Chef at the Balzi Rossi restaurant in Ventimiglia. After training at ALMA and gaining experience with chefs such as Carlo Cracco and Davide Palluda, he joined Balzi Rossi for the first time in 2016, winning his first awards. After experiences at Castel Monastero and Osteria Arborina (1 Michelin star), he returned in 2021 to lead the historic Ligurian restaurant, to which he restored its Michelin star in 2022. His cuisine combines technical rigor, regional identity, and an innovative take on Italian tradition.



ENRICO CRIPPA

Piazza Duomo
 3 Stelle Michelin
 1 Stella Verde Michelin
#32 World's 50 Best Restaurants

Dopo il diploma all'alberghiero di Como, Enrico inizia da Gualtiero Marchesi a Milano, per poi lavorare con grandi chef come Michel Bras e Ferran Adrià. Nel 1996 si trasferisce a Kobe per aprire il ristorante di Marchesi, dove resta tre anni. Nel 2003 incontra la famiglia Ceretto e ad Alba nasce La Piola, dedicata alla cucina langarola, e Piazza Duomo, sintesi del suo percorso creativo. Qui ottiene la prima stella Michelin nel 2006, la seconda nel 2009 e la terza nel 2012. Nel 2022 arriva anche la stella verde, riconoscimento alla sostenibilità e alla sua visione gastronomica innovativa.

After graduating from the hospitality school in Como, Enrico began his career with Gualtiero Marchesi in Milan, later working with renowned chefs such as Michel Bras and Ferran Adrià. In 1996 he moved to Kobe, Japan, to open Marchesi's restaurant, staying for three years. In 2003 he met the Ceretto family and opened two restaurants in Alba: La Piola, focused on traditional Langhe cuisine, and Piazza Duomo, the essence of his creative journey. There he earned his first Michelin star in 2006, the second in 2009, and the third in 2012. In 2022, he was also awarded the Green Star for sustainability.

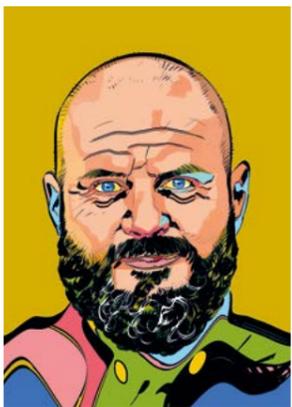


ERIC ROBERTSON

Pearl Morissette
 2 Stelle Michelin
 1 Stella Verde Michelin
#3 North America's 50 Best

Lo chef Eric Robertson è un canadese noto per la sua cucina raffinata "dalla fattoria alla tavola". Diplomato alla Stratford Chefs School, ha perfezionato la sua tecnica in ristoranti stellati europei come In de Wulf in Belgio e Fäviken in Svezia. Nel 2017 co-fonda con Daniel Hadida il ristorante Pearl Morissette a Jordan Station, Ontario, premiato con una stella verde nel 2024, due stelle Michelin e primo tra i 100 migliori ristoranti del Canada nel 2025. La sua cucina privilegia ingredienti locali e stagionali, fondendo radici canadesi e formazione europea, con un forte impegno per sostenibilità e innovazione.

Chef Eric Robertson is a Canadian known for his refined "farm-to-table" cuisine. A graduate of Stratford Chefs School, he honed his skills in European Michelin-starred kitchens, including In de Wulf in Belgium and Fäviken in Sweden. In 2017, he co-founded Pearl Morissette in Jordan Station, Ontario, with Daniel Hadida, earning a Michelin star in 2024 and ranking first among Canada's 100 Best Restaurants in 2025. His cuisine emphasizes local, seasonal ingredients, blending Canadian roots with European training, with a strong focus on sustainability and innovation.



ERRICO RECANATI

Andreina
 1 Stella Michelin

Errico Recanati, terza generazione al Ristorante Andreina di Loreto, trasforma la tradizione di brace e spiedo tramandata dalla nonna in una cucina "neorurale" innovativa. Cresciuto tra cacciagione e fuoco, dopo gli studi alla Scuola Etoile e esperienze con Vissani, Leeman e Dalsass, unisce tecniche moderne a cotture primordiali. Il fuoco è al centro della sua filosofia, con affumicature, disidratazioni e invenzioni che esaltano aroma e gusto. Tra i suoi piatti simbolo: Spaghetto Cacio e Pepe alla brace, Faraona cotta da lontano e Cavolfiore caramellizzato. La selvaggina resta eccellenza del ristorante. Stella Michelin 2013, ingresso in Le Soste 2015.

Errico Recanati, third-generation chef at Ristorante Andreina in Loreto, transforms his grandmother's tradition of open-fire and spit cooking into innovative "neo-rural" cuisine. Raised among game and flames, after studying at Scuola Etoile and working with Vissani, Leeman, and Dalsass, he combines modern techniques with primal cooking. Fire is central to his approach, using smoking, dehydration, and inventions to enhance aroma and flavor. Signature dishes include Spaghetto Cacio e Pepe alla brace, Faraona cotta da lontano, and caramelized grilled cauliflower. Game remains a key ingredient. Michelin star 2013, Le Soste member 2015.



ESRA AŞKAR

Nata a İskenderun nel 1972, Esra Aşkar cresce tra diverse città turche, scoprendo sapori regionali. Dopo studi in Economia e Pubblicità a Istanbul, lavora nel settore creativo prima di dedicarsi al cibo a Smirne e Bodrum, gestendo catering e ristoranti familiari, tra cui quello con sua madre con cucina di Antakya. Dal 2016 vive a Kos, Grecia, lavorando in cucine professionali. Radicata nella tradizione familiare, oggi condivide il patrimonio culinario con sua figlia e sogna di aprire un ristorante sull'isola con il fratello, chef Maksut Aşkar.

Born in İskenderun in 1972, Esra Aşkar grew up in various Turkish cities, discovering regional flavors. After studying Economics and Advertising in Istanbul, she worked in the creative sector before dedicating herself to food in Smirne and Bodrum, managing catering and family restaurants, including one with her mother featuring Antakya cuisine. Since 2016, she has lived in Kos, Greece, working in professional kitchens. Rooted in family culinary traditions, she now shares her heritage with her daughter and dreams of opening a restaurant on Kos with her brother, chef Maksut Aşkar.



FABRIZIO MELLINO

Quattro Passi
 3 Stelle Michelin

Fabrizio Mellino, nato nel 1991 a Sant'Agnello (NA), cresce tra i fornelli del ristorante di famiglia Quattro Passi. Studia a L'Institut Paul Bocuse di Lione e perfeziona la sua tecnica in cucine europee e in Giappone, assorbendo influenze mediterranee, mediorientali e asiatiche. Tornato a Quattro Passi nel 2015, rinnova la cucina del locale con cura del dettaglio e innovazione. Premiato "Giovane Chef dell'Anno" nel 2018, conquista la terza stella Michelin nel 2023, diventando lo chef più giovane d'Italia con questo riconoscimento e ambasciatore della Campania nel mondo.

Fabrizio Mellino, born in 1991 in Sant'Agnello, Italy, grew up in his family's Quattro Passi restaurant. He trained at L'Institut Paul Bocuse in Lyon and gained experience in top European kitchens and Japan, blending Mediterranean, Middle Eastern, and Asian influences. Returning in 2015, he modernized the restaurant's cuisine with precision and creativity. Awarded "Young Chef of the Year" in 2018, Mellino earned his third Michelin star in 2023, becoming Italy's youngest three-star chef and a global ambassador of Campania.



FLORIANO PELLEGRINO

Bros'

Floriano Pellegrino (Lecce, 1990) è chef e fondatore di Bros', ristorante d'avanguardia che ha portato la prima stella Michelin nel Salento (2018). Dopo esperienze con grandi maestri come Aduriz, Atxa, Redzepi e Berasategui, ha sviluppato una cucina innovativa e provocatoria, radicata nel territorio. Insieme a Isabella Potì guida la Pellegrino Brothers, che integra ristorazione, comunicazione e progetti sociali. Nel 2025 inaugureranno la nuova sede di Bros' a Villa San Martino in Valle d'Itria, pensata come ecosistema gastronomico tra alta cucina e ospitalità.

Floriano Pellegrino (Lecce, 1990) is chef and founder of Bros', an avant-garde restaurant that earned Salento its first Michelin star (2018). After working with great masters such as Aduriz, Atxa, Redzepi, and Berasategui, he developed an innovative and provocative cuisine rooted in the local territory. Together with Isabella Potì, he runs Pellegrino Brothers, which integrates catering, communication, and social projects. In 2025, they will inaugurate the new Bros' headquarters in Villa San Martino in the Itria Valley, designed as a gastronomic ecosystem combining haute cuisine and hospitality.



FRANCESCO CAPECE
 Confine
 Pizza e Cantina

Francesco Capece, nato a Salerno nel 1990, inizia la sua carriera da pizzaiolo nel progetto di famiglia, dove nasce la sua passione per l'impasto e per ingredienti di qualità. Dopo diverse esperienze in Campania e all'estero, nel 2016 apre La Locanda dei Feudi a Pezzano Filetta, ottenendo ottimo riscontro. La svolta arriva a Milano nel 2023 con l'apertura, insieme a Mario Ventura, di Confine - Pizza e Cantina, che unisce arte della pizza e una cantina di vini d'eccellenza. La sua pizza, realizzata con farine biologiche, lievito madre e condimenti selezionati, combina tradizione e creatività con abbinamenti innovativi.

Francesco Capece, born in Salerno in 1990, began his career as a pizza chef in the family project, where his passion for dough and quality ingredients was born. After various experiences in Campania and abroad, in 2016 he opened La Locanda dei Feudi in Pezzano Filetta, obtaining excellent feedback. The turning point comes in Milan in 2023 with the opening, together with Mario Ventura, of Confine - Pizza and Cantina, which combines pizza art and a cellar of excellent wines. Its pizza, made with organic flours, sourdough and selected condiments, combines tradition and creativity with innovative combinations.



FRANCESCO BRUTTO
 Venissa
 1 Stella Michelin
 1 Stella Verde Michelin

Originario di Treviso, Francesco Brutto si è formato per anni con Piergiorgio Parini prima di tornare nella sua città natale per aprire Undicesimo Vineria nel 2014 e, nel 2017, ha iniziato il suo lavoro parallelo al Venissa con la compagna Chiara Pavan. Il suo interesse per le questioni ambientali lo ha portato ad approfondire le sue conoscenze sulla fermentazione e la conservazione come mezzo per ridurre l'impatto della sua cucina e ampliare la gamma dei suoi sapori lavorando con ingredienti locali.

Originally from Treviso, Francesco Brutto trained for years with Piergiorgio Parini before returning to his hometown to open Undicesimo Vineria in 2014, and in 2017 began his parallel work at Venissa with partner Chiara Pavan. His interest in environmental issues led him to deepen his knowledge of fermentation and preservation as a means of reducing the impact of his cooking and deepening the spectrum of his flavours by working with local ingredients.



FRANCESCO D'ERRICO
 Pico Bistrot

Classe 1988, cresce a Caserta nella stessa tradizione familiare e si forma in Francia tra Parigi e Vichy, affinando tecnica e creatività fino a raggiungere la semifinale del prestigioso concorso MOF - Meilleur Ouvrier de France. Condivide con il fratello Giuseppe il progetto del Pico Bistrot di Guarene, dove valorizza la materia prima locale e la stagionalità, con una cucina che unisce eleganza e gusto autentico.

Born in 1988, he grew up in Caserta in the same family tradition and trained in France between Paris and Vichy, refining his technique and creativity until he reached the semifinals of the prestigious MOF - Meilleur Ouvrier de France competition. He shares the Pico Bistrot project in Guarene with his brother Giuseppe, where he promotes local and seasonal ingredients with a cuisine that combines elegance and authentic flavor.



FRANCO PEPE
 Pepe in Grani

Franco Pepe (Caiazzo, Campania) è considerato uno dei migliori pizzaioli al mondo. Cresciuto nella pizzeria di famiglia, nel 2012 ha fondato Pepe in Grani, progetto che celebra la tradizione e la biodiversità dell'Alto Casertano attraverso pizze uniche e creative. Ambasciatore della Dieta Mediterranea e del territorio, ha ricevuto numerosi riconoscimenti internazionali, tra cui Pizzaiolo dell'Anno, tre Spicchi Gambero Rosso per dieci anni consecutivi e presenza nella lista delle migliori pizzerie del mondo. Franco unisce tecnica, innovazione e impegno sociale, promuovendo il territorio, la cultura e progetti educativi per comunità e giovani.

Franco Pepe (Caiazzo, Campania) is considered one of the best pizza makers in the world. Raised in his family's pizzeria, in 2012 he founded Pepe in Grani, a project that celebrates the tradition and biodiversity of the Alto Casertano area through unique and creative pizzas. An ambassador for the Mediterranean diet and the local area, he has received numerous international awards, including Pizza Maker of the Year, three Spicchi Gambero Rosso awards for ten consecutive years, and a place on the list of the best pizzerias in the world. Franco combines technique, innovation, and social commitment, promoting the local area, culture, and educational projects for communities and young people.



GABRIELE BONCI
 Pizzarium

Gabriele Bonci ha rivoluzionato l'arte della pizza grazie alla sua conoscenza della fermentazione e all'uso di materie prime eccellenti. Nato nel 1977, formatosi come chef, applica precisione e disciplina dell'alta cucina alla pizza. Nipote di agricoltori, valorizza tracciabilità, qualità e sostenibilità. Nel 2003 apre Pizzarium, trasformando la pizza al taglio, e nel 2012 il Panificio, estendendo la sua visione al pane e alla pasticceria. Protagonista in TV e su Netflix, porta la pizza italiana nel mondo con creatività e rigore.

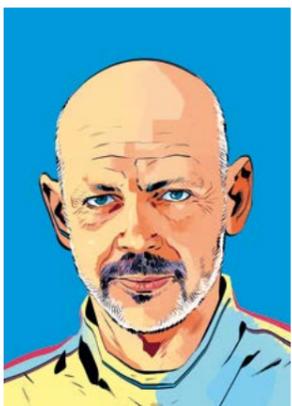
Gabriele Bonci has revolutionized pizza through his mastery of fermentation and use of top-quality ingredients. Born in 1977 and trained as a chef, he applies the precision and discipline of fine dining to pizza. A grandson of farmers, he emphasizes traceability, quality, and sustainability. In 2003 he opened Pizzarium, transforming Roman-style pizza by the slice, and in 2012 the Panificio, extending his vision to bread and pastries. Featured on TV and Netflix, Bonci brings Italian pizza to the world with creativity and rigor.



GENNARO ESPOSITO
 Torre del Saracino
 2 Stelle Michelin

Lo chef Gennaro Esposito guida La Torre del Saracino a Seiano dal 1991, conquistando due stelle Michelin e diventando un punto di riferimento della cucina italiana contemporanea. Radicato nelle tradizioni della Campania, fonde patrimonio e creatività, ispirandosi ai viaggi e ai grandi chef internazionali. Piatti simbolo come minestra di pasta mista e parmigiana di pesce bandiera incarnano la sua filosofia: rispettare le origini innovando. Fondatore del festival Festa a Vico e Michelin Chef Mentor (2019), promuove anche la formazione delle nuove generazioni.

Chef Gennaro Esposito has led La Torre del Saracino in Seiano since 1991, earning two Michelin stars and becoming a benchmark of contemporary Italian cuisine. Rooted in the traditions of Campania, he blends heritage and creativity, drawing inspiration from his travels and collaborations with top international chefs. Signature dishes like mixed pasta soup and swordfish parmigiana reflect his philosophy: honor origins while innovating. Founder of Festa a Vico and Michelin Chef Mentor (2019), he also fosters the next generation of chefs.



GIANFRANCO PASCUCCI
 Pascucci al Porticciolo
 1 Stella Michelin

Gianfranco Pascucci è un rinomato chef italiano originario di Ladispoli, vicino Roma, famoso per la sua maestria nella cucina a base di pesce. Fondatore del ristorante stellato Michelin Pascucci al Porticciolo a Fiumicino, combina tradizione, innovazione e ingredienti locali freschissimi per creare raffinati piatti della cucina costiera. Pascucci è riconosciuto per la sua creatività, il suo impegno per la sostenibilità e la sua capacità di elevare il pesce italiano a livello internazionale.

Gianfranco Pascucci is a renowned Italian chef from Ladispoli, near Rome, celebrated for his mastery of seafood cuisine. Founder of the Michelin-starred restaurant Pascucci al Porticciolo in Fiumicino, he combines tradition, innovation, and the freshest local ingredients to create refined coastal dishes. Pascucci is recognized for his creativity, commitment to sustainability, and his ability to elevate Italian seafood to international acclaim.



GIANLUCA GORINI
 Da Gorini
 1 Stella Michelin

Gianluca Gorini (San Piero in Bagno, 1980) è uno degli chef emergenti più apprezzati della cucina italiana contemporanea. Cresciuto nella locanda di famiglia, ha perfezionato la sua tecnica in importanti ristoranti italiani e internazionali, sviluppando una cucina che unisce territorio, tradizione e creatività. Nel 2017 apre daGorini insieme alla compagna Sara, ristorante oggi stellato Michelin e riconosciuto per l'attenzione alla sostenibilità, alla filiera locale e alla valorizzazione del territorio romagnolo. La sua cucina racconta luoghi, persone e memoria storica con autenticità e profondità di sapori.

Gianluca Gorini (San Piero in Bagno, 1980) is one of the most highly regarded emerging chefs in contemporary Italian cuisine. Raised in his family's inn, he perfected his technique in leading Italian and international restaurants, developing a cuisine that combines local ingredients, tradition, and creativity. In 2017, he opened daGorini with his partner Sara, a restaurant that now has a Michelin star and is recognized for its focus on sustainability, local supply chains, and promoting the Romagna region. His cuisine tells the story of places, people, and historical memory with authenticity and depth of flavor.



Gianluca Fusto è un acclamato pasticcere italiano famoso per il suo approccio raffinato e contemporaneo alla pasticceria. Formatosi all'École du Grand Chocolat Valrhona in Francia, ha lavorato con chef leggendari come Alain Ducasse prima di fondare il proprio atelier, Fusto Milano. Noto per la sua precisione, eleganza e visione artistica, Fusto crea dessert che bilanciano tecnica, creatività ed emozione, rendendolo una delle figure di spicco della pasticceria moderna a livello mondiale.

Gianluca Fusto is an acclaimed Italian pastry chef celebrated for his refined, contemporary approach to pastry. Trained at the École du Grand Chocolat Valrhona in France, he worked with legendary chefs such as Alain Ducasse before establishing his own atelier, Fusto Milano. Known for his precision, elegance, and artistic vision, Fusto creates desserts that balance technique, creativity, and emotion, making him one of the leading figures in modern pastry worldwide.

GIANLUCA FUSTO

 Fusto Milano
Cioccolato e Pasticceria
Contemporanea

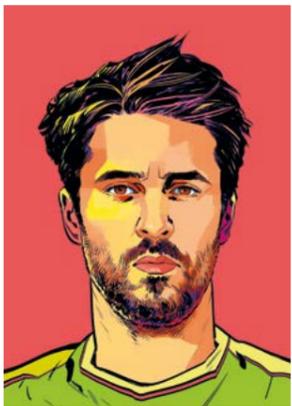


Nato nel 1987 a Caserta in una famiglia di macellai e ristoratori, si forma all'ALMA di Gualtiero Marchesi. Lavora per sei anni presso i fratelli Troisgros in Francia, per poi diventare Executive Chef del Ristorante Ornellaia a Zurigo, dove ottiene la stella Michelin. Oggi guida, insieme al fratello Francesco, il Pico Bistrot di Guarene, portando in cucina rigore tecnico e sensibilità contemporanea.

Born in Caserta in 1987 into a family of butchers and restaurateurs, he trained at Gualtiero Marchesi's ALMA. He worked for six years with the Troisgros brothers in France, before becoming Executive Chef at the Ornellaia Restaurant in Zurich, where he earned a Michelin star. Today, together with his brother Francesco, he runs the Pico Bistrot in Guarene, bringing technical rigor and contemporary sensibility to the kitchen.

GIUSEPPE D'ERRICO

 Pico Bistrot



Guido Tassi è uno chef argentino famoso per aver rivitalizzato la cucina tradizionale argentina con un tocco moderno. Nato a Milano nel 1979, si è trasferito a Buenos Aires in giovane età e si è formato nelle migliori cucine, tra cui l'Hotel Marriot Plaza e l'Hotel Llao Llao, affinando successivamente le sue competenze al fianco dello chef francese Michel Bras. Nel 2016, Tassi è entrato a far parte del Don Julio, contribuendo a far conoscere il ristorante a livello internazionale. Nel 2020 ha rivitalizzato El Preferido de Palermo, fondendo piatti argentini nostalgici con tecniche culinarie contemporanee. Tassi è anche autore di Embutidos en Argentina, dove mostra la sua passione per la conservazione e la valorizzazione delle tradizioni culinarie locali.

Guido Tassi is an Argentine chef celebrated for revitalizing traditional Argentine cuisine with a modern twist. Born in Milan in 1979, he moved to Buenos Aires at a young age and trained in top kitchens, including the Hotel Marriot Plaza and Hotel Llao Llao, later refining his skills alongside French chef Michel Bras. In 2016, Tassi joined Don Julio, helping the restaurant gain international recognition. In 2020, he revitalized El Preferido de Palermo, blending nostalgic Argentine dishes with contemporary culinary techniques. Tassi is also the author of Embutidos en Argentina, showcasing his passion for preserving and elevating local culinary traditions.

GUIDO TASSI

 Don Julio
🌟 1 Stella Michelin
🌿 1 Stella Verde Michelin
#10 World's 50 Best Restaurants
#1 LATAM 50 Best Restaurants



Lo chef Himanshu Saini è una figura di riferimento della gastronomia indiana moderna e Executive Chef di Trésind Studio a Dubai, primo ristorante indiano al mondo a ottenere tre stelle Michelin (2025). Nato in India, reinventa le cucine regionali con tecniche moderne e influenze globali. I suoi menu degustazione trasformano i sapori tradizionali in esperienze di alta cucina. Riconosciuto dalla World's 50 Best Restaurants, Gault & Millau e Best Chef Awards, promuove ingredienti stagionali e locali, sostenibilità e ispira nuove generazioni, elevando la cucina indiana nel mondo.

Chef Himanshu Saini is a leading figure in modern Indian gastronomy and Executive Chef of Trésind Studio in Dubai, the first Indian restaurant in the world to earn three Michelin stars (2025). Born in India, he blends regional cuisines with modern techniques and global influences. His multi-course tasting menus transform traditional flavors into fine dining experiences. Recognized by the World's 50 Best Restaurants, Gault & Millau, and Best Chef Awards, Saini champions seasonal, locally sourced ingredients, sustainability, and inspires a new generation while elevating Indian cuisine worldwide.

HIMANSHU SAINI

 Trésind Studio
🌟🌟🌟 3 Stelle Michelin
#27 World's 50 Best Restaurants
#2 MENA's 50 Best Restaurants



Hiroshi Karashima è uno chef giapponese specializzato in sushi Edomae, noto per la sua meticolosità e dedizione alla tradizione. Nato a Fukuoka, ha iniziato a cucinare ispirato dal padre e si è formato al Kimoto di Kobe e al Sushi Yasukichi. Nel 2016 ha aperto Sushi Karashima, valorizzando ingredienti stagionali di pescatori e produttori locali del Kyushu. Il suo menu omakase esalta freschezza, sapori e consistenze, unendo precisione tecnica e cura dei dettagli, conquistando l' apprezzamento di clienti locali e visitatori internazionali.

Hiroshi Karashima is a Japanese sushi chef renowned for his mastery and dedication to Edomae-style sushi. Born in Fukuoka, he began cooking inspired by his father and trained at Kimoto in Kobe and Sushi Yasukichi in Fukuoka. In 2016, he opened Sushi Karashima, focusing on seasonal ingredients from local Kyushu fishermen and producers. His omakase menu highlights freshness, flavors, and textures, combining precision and attention to detail, earning acclaim from both local diners and international visitors.

HIROSHI KARASHIMA

 Sushi Karashima
🌟 1 Stella Michelin



Jacopo Ticchi (Rimini, 1994) è Executive Chef di Da Lucio, ristorante che ha rivoluzionato la cucina di mare con lo studio sulla frollatura del pesce. Dopo esperienze internazionali e quattro anni al Joia di Pietro Leemann, nel 2019 fonda Da Lucio, punto di riferimento della nuova cucina romagnola. Premiato come Chef under 35 dell'anno (Food Community, 2021), Young Ethical Chef Award (CARE's, 2023) e inserito nelle liste Forbes 100 innovatori under 30 e Fortune 40 Under 40, è oggi tra le voci più innovative della ristorazione italiana.

Jacopo Ticchi (Rimini, 1994) is the Executive Chef at Da Lucio, a restaurant that has revolutionized seafood cuisine with its research into fish aging. After gaining international experience and spending four years at Pietro Leemann's Joia, he founded Da Lucio in 2019, a benchmark for new Romagna cuisine. Awarded Chef under 35 of the Year (Food Community, 2021) and Young Ethical Chef Award (CARE's, 2023), and included in the Forbes 100 Innovators Under 30 and Fortune 40 Under 40 lists, he is now one of the most innovative voices in Italian cuisine.

JACOPO TICCHI

 Da Lucio



Jaime Rodríguez è uno chef colombiano e ricercatore culinario, noto per il suo legame con la biodiversità caraibica e le tradizioni ancestrali. Come Creative Development e Research Chef di Celele a Cartagena, guida una cucina sostenibile e basata sulla ricerca, che ha portato il ristorante al 48° posto nella World's 50 Best Restaurants 2025 e al titolo di Sustainable Restaurant 2025. Fondatore di Proyecto Caribe Lab, trasforma ingredienti locali in piatti innovativi. Tra i suoi riconoscimenti: Tre Coltelli, Best Chef Terroir 2024, e rappresenta la Colombia in eventi internazionali come Madrid Fusión e Bocuse d'Or Mexico.

Jaime Rodríguez is a Colombian chef and culinary researcher known for his deep connection to Caribbean biodiversity and ancestral traditions. As Creative Development and Research Chef at Celele in Cartagena, he leads a sustainability-focused, research-driven cuisine that earned Celele No. 48 on The World's 50 Best Restaurants 2025 and Sustainable Restaurant 2025. Founder of Proyecto Caribe Lab, he transforms local ingredients into innovative dishes. His awards include Three Chef Knives and Best Chef Terroir (2024), and he has represented Colombia at Madrid Fusión and Bocuse d'Or Mexico.

JAIME RODRÍGUEZ

 Celele
#48 World's 50 Best Restaurants
#6 LATAM 50 Best Restaurants



Nato a Nizza nel 1980, Jean-Philippe Blondet è uno chef esecutivo francese famoso per la sua interpretazione elegante e contemporanea della filosofia culinaria di Alain Ducasse. Dopo aver lavorato nelle cucine d'élite di Grasse, Monaco, Hong Kong e Londra, nel 2016 è diventato Executive Chef presso Alain Ducasse at The Dorchester, dove la sua raffinata cucina francese, basata sulla stagionalità e su prodotti eccezionali, ha contribuito a mantenere le prestigiose tre stelle Michelin del ristorante.

Born in Nice in 1980, Jean-Philippe Blondet is a French executive chef celebrated for his elegant, contemporary interpretation of Alain Ducasse's culinary philosophy. After working in elite kitchens across Grasse, Monaco, Hong Kong, and London, he became Executive Chef at Alain Ducasse at The Dorchester in 2016, where his refined French cuisine—rooted in seasonality and exceptional produce—has helped maintain the restaurant's prestigious three Michelin stars

JEAN-PHILIPPE BLONDET

 Alain Ducasse
at The Dorchester
🌟🌟🌟 3 Stelle Michelin



JESSICA ROSVAL

Al Gatto Verde

1 Stella Michelin

1 Stella Verde Michelin

#92 World's 50 Best Restaurants

Champion of Change (World's 50 Best, 2024)

Jessica Rosval (Montreal, 1985) è oggi una delle chef più influenti del panorama internazionale. Dopo l'esperienza all'Osteria Francescana, dal 2019 è Chef de Cuisine di Casa Maria Luigia e dal 2023 guida anche Al Gatto Verde, premiato con Stella e Stella Verde Michelin. Cofondatrice dell'Association for the Integration of Women (AIW) e del ristorante Roots, porta avanti una cucina visionaria che unisce creatività e impegno sociale. Riconosciuta con premi come Champion of Change (World's 50 Best, 2024), continua a coniugare innovazione e responsabilità etica.

Jessica Rosval (Montreal, 1985) is one of the most influential chefs on the international scene today. After her experience at Osteria Francescana, she has been Chef de Cuisine at Casa Maria Luigia since 2019 and, since 2023, she has also been at the helm of Al Gatto Verde, awarded a Michelin Star and Green Star. Co-founder of the Association for the Integration of Women (AIW) and the Roots restaurant, she pursues a visionary cuisine that combines creativity and social commitment. Recognized with awards such as Champion of Change (World's 50 Best, 2024), she continues to combine innovation and ethical responsibility.



JOÃO RODRIGUES

Canalha

João Rodrigues è un rinomato chef portoghese famoso per il suo approccio innovativo alla cucina tradizionale portoghese. Ha acquisito notorietà come executive chef del Feitoria, un ristorante stellato Michelin presso l'Altis Belém Hotel di Lisbona. Nel 2023 è passato a una nuova avventura culinaria, aprendo Canalha, un ristorante nel Time Out Market di Lisbona. Al Canalha, Rodrigues punta su piatti rustici e saporiti, preparati con ingredienti stagionali di alta qualità, che riflettono il suo impegno nel valorizzare il ricco patrimonio culinario del Portogallo.

João Rodrigues is a renowned Portuguese chef celebrated for his innovative approach to traditional Portuguese cuisine. He gained prominence as the executive chef of Feitoria, a Michelin-starred restaurant at the Altis Belém Hotel in Lisbon. In 2023, he transitioned to a new culinary venture, opening Canalha, a restaurant in Lisbon's Time Out Market. At Canalha, Rodrigues emphasizes rustic, flavorful dishes made with high-quality, seasonal ingredients, reflecting his commitment to showcasing the rich culinary heritage of Portugal.



JOHANNES RICHTER

The Living Room

Lo chef Johannes Richter e la sommelier Johanna Richter sono i coniugi che gestiscono il ristorante The LivingRoom presso il Summerhill Guest Estate a Durban. Johannes, nato in Germania e cresciuto in Sudafrica, fonda la formazione classica francese con la precisione giapponese per creare una cucina raffinata e stagionale, basata sulla sostenibilità e sui prodotti locali. Johanna cura abbinamenti enogastronomici accurati che completano perfettamente i suoi piatti, elevando l'esperienza culinaria a una perfetta armonia di sapori. Insieme, hanno ottenuto riconoscimenti a livello nazionale, tra cui il titolo di Ristorante dell'anno in Sudafrica, e continuano a definire un nuovo standard per la gastronomia contemporanea sudafricana.

Chef Johannes Richter and Sommelier Johanna Richter are the husband-and-wife duo behind The LivingRoom at Summerhill Guest Estate in Durban. Johannes, German-born and South African-raised, blends classical French training with Japanese precision to create refined, seasonal cuisine rooted in sustainability and local produce. Johanna curates thoughtful wine pairings that perfectly complement his dishes, elevating the dining experience into a seamless harmony of flavor. Together, they have earned national acclaim, including the title of South Africa's Restaurant of the Year, and continue to shape a new standard for contemporary South African gastronomy.



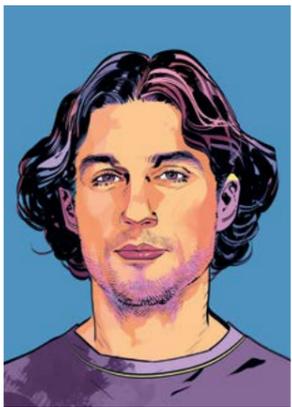
JOHNSON EBENEZER

Farmlore

#68 Asia's 50 Best Restaurants

Lo chef Johnson Ebenezer, con esperienza internazionale negli Stati Uniti, in Malesia e in India, è noto per la sua cucina farm-to-table. Nel 2021 ha co-fondato Farmlore, un ristorante di 18 posti situato su una fattoria di 37 acri vicino a Bengaluru. Farmlore punta su sostenibilità e stagionalità, valorizzando ingredienti locali e tecniche tradizionali rivisitate in chiave moderna. Piatti iconici come "Rasa", "Malika" e "Poda Panni" mostrano creatività ed eccellenza, rendendo il ristorante un punto di riferimento della scena gastronomica di Bengaluru.

Chef Johnson Ebenezer is a globally experienced chef known for his farm-to-table cuisine. With experience in the US, Malaysia, and India, including kitchens in the Taj Group, he co-founded Farmlore in 2021, an 18-seat restaurant on a 37-acre farm near Bengaluru. Farmlore emphasizes sustainability and seasonal local ingredients, blending traditional techniques with modern flair. Signature dishes like "Rasa," "Malika," and "Poda Panni" reflect his creativity and excellence, making Farmlore a standout in Bengaluru's culinary scene.



JUAN LUIS MARTINEZ

Mérito

#26 World's 50 Best Restaurants

#8 LATAM's 50 Best Restaurants

Juan Luis Martinez è uno chef venezuelano noto per la sua cucina innovativa latinoamericana. Formatosi alla Casserole du Chef e al Centro Amecameca, ha lavorato in ristoranti come Le Gourmet, Diverxo e Ferrandi School. Nel 2014 arriva al Central di Lima con Virgilio Martinez, approfondendo ingredienti e tecniche peruviane. Nel 2018 apre Mérito a Barranco, fondendo tradizioni venezuelane e peruviane. Il ristorante, acclamato per creatività e valorizzazione del patrimonio latinoamericano, figura tra i 50 migliori ristoranti dell'America Latina e del mondo.

Juan Luis Martínez is a Venezuelan chef renowned for his innovative Latin American cuisine. Trained at Casserole du Chef and Centro Amecameca, he worked in renowned kitchens including Le Gourmet, Diverxo, and Ferrandi School. In 2014, he joined Central in Lima with Virgilio Martínez, mastering Peruvian ingredients and techniques. In 2018, he opened Mérito in Barranco, blending Venezuelan and Peruvian traditions. Acclaimed for creativity and celebrating Latin American heritage, Mérito ranks among the 50 Best Restaurants in Latin America and the world.



KARIME LOPEZ

Gucci Osteria da Massimo Bottura

1 Stella Michelin

Karime López è una chef messicana di fama internazionale, conosciuta per il suo stile creativo e cosmopolita che intreccia influenze messicane, giapponesi e italiane. Dopo esperienze formative in ristoranti di prestigio come Pujol a Città del Messico, Mugaritz nei Paesi Baschi e Ryugin a Tokyo, approda a Firenze come chef del ristorante Gucci Osteria da Massimo Bottura, con cui ottiene una Stella Michelin nel 2020, prima donna chef in Italia a riceverla per un ristorante guidato da Gucci.

Karime López is an internationally renowned Mexican chef, known for her creative and cosmopolitan style that blends Mexican, Japanese, and Italian influences. After gaining experience in prestigious restaurants such as Pujol in Mexico City, Mugaritz in the Basque Country, and Ryugin in Tokyo, she arrived in Florence as chef at the Gucci Osteria da Massimo Bottura restaurant, where she earned a Michelin star in 2020, becoming the first female chef in Italy to receive this accolade for a restaurant run by Gucci.



LELLO RAVAGNAN

Grigoris

Lello Ravagnan sognava una pizzeria sull'isola di Patmos in Grecia, alla fine l'ha aperta a Mestre: Grigoris. Ha un trascorso da pallavolista e la passione per lo sport persiste, come quella per un'alimentazione sana e per una visione della vita gioiosa. Questi gli ingredienti che compongono la filosofia di un locale dove i colori, la cortesia, l'allegria, la giocosità e l'altissima attenzione per le materie prime utilizzate contribuiscono a raccontare la storia di un impasto che tocca il cuore e di tanti piccoli produttori che arricchiscono la nostra penisola di gemme alimentari.

Lello Ravagnan dreamed of a pizzeria on the island of Patmos in Greece, he eventually opened it in Mestre: Grigoris. He has a history as a volleyball player and his passion for sport persists, such as that for healthy eating and a joyful outlook on life. These are the ingredients that make up the philosophy of a place where colours, courtesy, joy, playfulness and the very high attention to the raw materials used contribute to telling the story of a dough that touches the heart and of many small producers who enrich our peninsula with food gems.



LEO NARISAWA

Narisawa

2 Stelle Michelin

1 Stella Verde Michelin

#21 World's 50 Best Restaurants

#12 Asia's 50 Best Restaurants

Leo Narisawa Figlio di Yoshihiro, è direttore generale del ristorante Narisawa a Tokyo. Si occupa di garantire l'eccellenza operativa del locale e di facilitare la comunicazione con la clientela internazionale, svolgendo anche il ruolo di interprete. Con il suo contributo sostiene e rafforza la reputazione globale del ristorante di famiglia.

Leo Narisawa Figlio di Yoshihiro, è direttore generale del ristorante Narisawa a Tokyo. Si occupa di garantire l'eccellenza operativa del locale e di facilitare la comunicazione con la clientela internazionale, svolgendo anche il ruolo di interprete. Con il suo contributo sostiene e rafforza la reputazione globale del ristorante di famiglia.



LUCA APPINO
Bottega

Fondatore e chef-proprietario, La Bottega di Luca Bangkok, Thailandia Luca Appino è uno chef e imprenditore italo-argentino che dal 2008 è stato un pioniere della cucina italiana a Bangkok. Nato in Piemonte, ha fondato La Bottega di Luca nel vivace quartiere di Thonglor, trasformandolo da un negozio di alimentari italiano di lusso in un locale informale e raffinato molto amato. La filosofia culinaria di Appino pone l'accento sull'autenticità, sulla qualità degli ingredienti e sul profondo rispetto per le tradizioni culinarie italiane.

Founder and chef-owner, La Bottega di Luca Bangkok, Thailandia Luca Appino is an Italian-Argentinian chef and entrepreneur who has been a pioneer of Italian cuisine in Bangkok since 2008. Born in Piedmont, he founded La Bottega di Luca in the lively Thonglor neighborhood, transforming it from a luxury Italian grocery store into a beloved, informal, and refined restaurant. Appino's culinary philosophy emphasizes authenticity, quality ingredients, and a deep respect for Italian culinary traditions.



MAKSUT AŞKAR
Neolokal
1 Stella Michelin
1 Stella Verde Michelin
#100 World's 50 Best Restaurants

Nato a İskenderun e cresciuto ad Antakya, Maksut Aşkar è noto per reinventare la cucina anatolica con un tocco moderno. Dopo esperienze come consulente per grandi marchi, nel 2014 ha aperto Neolokal al SALT Galata, trasformando le tradizioni della sua infanzia in esperienze culinarie contemporanee. Co-fondatore di Foxy e fondatore di O Anatolian Café & Bakery a Rotterdam (2024), ha ricevuto stelle Michelin e verdi, riconoscimenti dai 50 Best Restaurants, Gault & Millau e The Best Chef Awards. La sua cucina unisce sostenibilità, patrimonio e innovazione.

Born in İskenderun and raised in Antakya, Maksut Aşkar is renowned for reinventing Anatolian cuisine with a modern touch. After working as a consultant for major brands, he opened Neolokal at SALT Galata in 2014, turning childhood traditions into contemporary culinary experiences. Co-founder of Foxy and founder of O Anatolian Café & Bakery in Rotterdam (2024), he has earned Michelin stars and Green Stars, recognition from the 50 Best Restaurants, Gault & Millau, and The Best Chef Awards. His cuisine blends sustainability, heritage, and innovation.



MANOLIS PAPOUTSAKIS
Pharaoh

Nato a Chania, Creta, Manolis Papoutsakis ha studiato filosofia prima di scoprire la passione per la cucina durante il servizio militare. Ha affinato le sue abilità mentre completava il dottorato su Platone a Salonicco. Nel 2017 apre Haroupi, rinnovando la cucina cretese tradizionale. È anche chef e co-proprietario di Ten Tables e Pharaoh (Bib Gourmand Michelin). Membro del Chefs Club of Crete, insegna cucina, partecipa a concorsi e MasterChef Junior, conduce programmi TV e scrive per riviste gastronomiche, promuovendo i prodotti greci IGP.

Born in Chania, Crete, Manolis Papoutsakis studied philosophy before discovering his passion for cooking during military service. He honed his skills while completing a PhD on Plato in Thessaloniki. In 2017, he opened Haroupi, renewing traditional Cretan cuisine. He is also chef and co-owner of Ten Tables and Pharaoh (Bib Gourmand Michelin). A member of the Chefs Club of Crete, he teaches, judges competitions including MasterChef Junior, hosts TV shows, and writes for culinary magazines, promoting Greek IGP products.



MANOELLA BUFFARA
Manu
#60 LATAM's 50 Best Restaurants
LATAM's Best Female Chef 2022

Manoella "Manu" Buffara è una delle chef più acclamate del Brasile, famosa per il suo ristorante Manu a Curitiba, classificato al 35° posto nella lista dei 50 migliori ristoranti dell'America Latina 2023 e vincitore del Flor de Caña Restaurant Award 2023. Nominata Migliore Chef Donna dell'America Latina 2022, è celebrata per la sua cucina creativa e stagionale e per la sua dedizione alla sostenibilità e all'impatto sulla comunità attraverso l'Istituto Manu Buffara. Oltre al Manu, gestisce il Suryaa Hotel nel Paraná ed è socia dell'Eximia Bar a San Paolo, consolidando ulteriormente la sua influenza sul panorama culinario brasiliano.

Manoella "Manu" Buffara is one of Brazil's most acclaimed chefs, renowned for her restaurant Manu in Curitiba, ranked No. 35 on Latin America's 50 Best Restaurants 2023 and recipient of the Flor de Caña Restaurant Award 2023. Named Best Female Chef in Latin America 2022, she is celebrated for her creative, seasonal cuisine and her dedication to sustainability and community impact through the Instituto Manu Buffara. Beyond Manu, she manages the Suryaa Hotel in Paraná and is a partner at Eximia Bar in São Paulo, further cementing her influence on Brazil's culinary landscape.



MARCO AMBROSINO
Sustanza

Marco Ambrosino (Procida, 1984) è lo chef di Sustanza e del bistrot ScottoJonno a Napoli. Dopo le prime esperienze al Melograno (1 stella Michelin) e un periodo al Noma di Copenhagen, nel 2014 approda al ristorante 28 Posti di Milano, dove sviluppa una cucina dal forte respiro antropologico e culturale. Fondatore del Collettivo Mediterraneo, dal 2023 ha scelto di tornare a Napoli per raccontare il suo Mediterraneo con una cucina identitaria, che unisce tradizione e visione contemporanea.

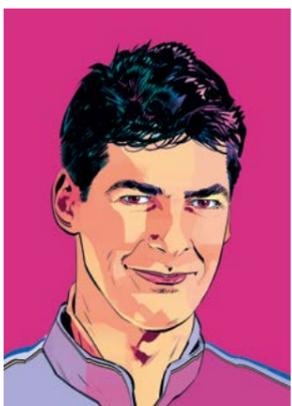
Marco Ambrosino (Procida, 1984) is the chef at Sustanza and the ScottoJonno bistro in Naples. After his first experiences at Melograno (1 Michelin star) and a period at Noma in Copenhagen, in 2014 he joined the restaurant 28 Posti in Milan, where he developed a cuisine with a strong anthropological and cultural flavor. Founder of the Collettivo Mediterraneo, in 2023 he chose to return to Naples to recount his Mediterranean through a cuisine with a strong identity, combining tradition and a contemporary vision.



MARCO AVESANI
Bottega

Marco Avesani, originario di Verona, Italia, è il capo chef de La Bottega di Luca. Entrato a far parte del team negli ultimi anni, Avesani ha contribuito in modo determinante all'evoluzione del menu del ristorante, infondendovi la sua esperienza nella cucina tradizionale italiana e il suo tocco contemporaneo. Il suo approccio si concentra sugli ingredienti stagionali e sui piatti classici italiani, mantenendo gli elevati standard fissati da Appino.

Marco Avesani, originally from Verona, Italy, is the head chef at La Bottega di Luca. Having joined the team in recent years, Avesani has been instrumental in the evolution of the restaurant's menu, infusing it with his expertise in traditional Italian cuisine and his contemporary touch. His approach focuses on seasonal ingredients and classic Italian dishes, maintaining the high standards set by Appino.



MASSIMILIANO ALAJMO
Le Calandre
3 Stelle Michelin
#31 World's 50 Best Restaurants

Massimiliano (Max) Alajmo, nato a Padova nel 1974, è il più giovane chef ad aver ricevuto le tre stelle Michelin a soli 28 anni. Alla guida de Le Calandre, Max propone una cucina concettuale e giocosa, capace di reinterpretare i grandi classici italiani. Supervisiona inoltre i ristoranti del Gruppo Alajmo in Italia e all'estero, e coordina il MammaRita Lab dedicato a pasticceria, ricerca e sviluppo.

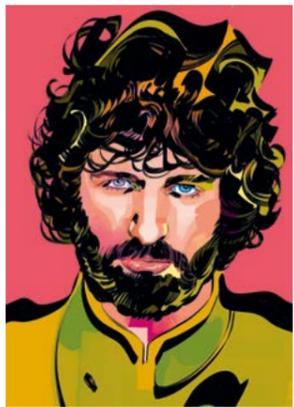
Massimiliano (Max) Alajmo, born in Padua in 1974, is the youngest chef to have received three Michelin stars at just 28 years of age. At the helm of Le Calandre, Max offers a conceptual and playful cuisine, capable of reinterpreting the great Italian classics. He also supervises the restaurants of the Alajmo Group in Italy and abroad, and coordinates the MammaRita Lab dedicated to pastry, research, and development.



MASSIMO BOTTURA
Osteria Francescana
3 Stelle Michelin
1 Stella Verde Michelin
Best of the Best for World's 50 Best Restaurants

Chef Patron di Osteria Francescana e Casa Maria Luigia, fondatore di Food for Soul, UNEP Goodwill Ambassador e SDG Advocate, Massimo Bottura è tra le figure più innovative della gastronomia mondiale. Aperta nel 1995 a Modena, Osteria Francescana ottiene tre Stelle Michelin e il primo posto nella classifica The World's 50 Best Restaurants (2016, 2018). Ha sviluppato progetti in Italia e nel mondo, tra cui Franceschetta58, Gucci Osteria e Torno Subito. Fondatore di Food for Soul, promuove sostenibilità, lotta allo spreco alimentare e innovazione sociale.

Chef Patron of Osteria Francescana and Casa Maria Luigia, founder of Food for Soul, UNEP Goodwill Ambassador and SDG Advocate, Massimo Bottura is one of the most innovative figures in global gastronomy. Opened in 1995 in Modena, Osteria Francescana earned three Michelin stars and topped The World's 50 Best Restaurants in 2016 and 2018. He developed projects in Italy and worldwide, including Franceschetta58, Gucci Osteria, and Torno Subito. Through Food for Soul, he promotes sustainability, fights food waste, and drives social innovation.



Matias Perdomo, originario dell'Uruguay, è lo chef creativo al timone di Contraste a Milano, ristorante premiato con una stella Michelin. Dopo aver conquistato la sua prima stella con Al Pont de Ferr nel 2011, nel 2015 ha fondato Contraste, manifesto della sua cucina sensoriale e sorprendente. La sua formazione internazionale comprende esperienze con chef come Berasategui ed El Celler de Can Roca, che hanno contribuito a definire il suo stile unico e innovativo.

Matias Perdomo, originally from Uruguay, is the creative chef at the helm of Contraste in Milan, a restaurant awarded one Michelin star. After earning his first star with Al Pont de Ferr in 2011, he founded Contraste in 2015, a showcase for his sensory and surprising cuisine. His international training includes experiences with chefs such as Berasategui and El Celler de Can Roca, who helped define his unique and innovative style.

MATIAS PERDOMO

Contraste
🌿 1 Stella Michelin



Matteo Metullio Triestino, classe 1989, sceglie giovanissimo la strada della cucina. Cresciuto tra le stagioni intense delle cucine d'alta quota, si forma con maestri come Oscar Tibolla e soprattutto Norbert Niederkofler, che lo segna profondamente nei quattro anni in Alta Badia. Nel 2013 prende le redini del ristorante La Siriola dell'hotel Ciasa Salares, ottenendo e poi raddoppiando la Stella Michelin. Dal 2017 guida, insieme a Davide De Pra, il progetto Harry's Piccolo al Grand Hotel Duchi d'Aosta di Trieste, premiato con due Stelle Michelin e oggi pronto a un nuovo capitolo nella sede di Palazzo Dreher.

Matteo Metullio Born in Trieste in 1989, he chose the path of cooking at a very young age. Growing up amid the intense seasons of high-altitude kitchens, he trained with masters such as Oscar Tibolla and, above all, Norbert Niederkofler, who had a profound influence on him during his four years in Alta Badia. In 2013, he took over the reins of the La Siriola restaurant at the Ciasa Salares hotel, obtaining and then doubling its Michelin star. Since 2017, together with Davide De Pra, he has been leading the Harry's Piccolo project at the Grand Hotel Duchi d'Aosta in Trieste, awarded two Michelin stars and now ready for a new chapter at the Palazzo Dreher location.

MATTEO METULLIO

Harry's Piccolo
🌿🌿 2 Stelle Michelin



Mattia Pecis, 29 anni, nato a Clusone (BG), cresce con la passione per la cucina, tra mercati e boschi alla ricerca di funghi ed erbe. A 18 anni entra nella cucina di Carlo Cracco a Milano, dove rimane quattro anni, formando il suo stile in un contesto internazionale. Successivamente approda al St. Hubertus di Norbert Niederkofler (tre stelle Michelin), dove approfondisce il legame con natura e materie prime. Durante la pandemia Cracco lo richiama, affidandogli la gestione del ristorante di Portofino. Qui Pecis propone una cucina sostenibile che valorizza orto e pescato locale, trasformando ogni piatto in un racconto di emozioni, memoria e rispetto per l'ambiente.

Mattia Pecis, 29, was born in Clusone, Bergamo, where his love for cooking grew among markets, forests, and foraging trips with his mother. At 18 he joined Carlo Cracco's Michelin-starred kitchen in Milan, training for four years in an international setting. He later moved to Trentino, at Norbert Niederkofler's three-star St. Hubertus, deepening his bond with nature and local ingredients. During the pandemic, Cracco entrusted him with leading the kitchen in Portofino. Today Pecis offers a sustainable cuisine that highlights garden produce and local catch, with each dish telling a story of memory, emotion, and respect for the environment.

MATTIA PECIS

Cracco a Portofino

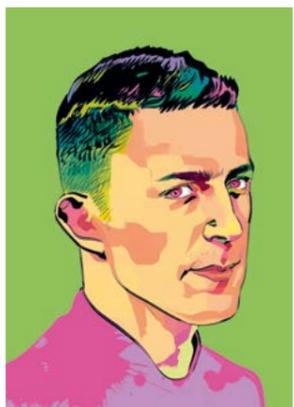


Mattia Agazzi, originario di Bergamo, è l'Executive Chef della Gucci Osteria da Massimo Bottura a Beverly Hills, dove ha ottenuto la sua prima stella Michelin. Formatosi in cucine prestigiose come Da Vittorio e Joël Robuchon London, Agazzi fonde la tradizione italiana con influenze californiane, creando menu stagionali dinamici che raccontano storie personali attraverso il cibo.

Mattia Agazzi, from Bergamo, Italy, is the Executive Chef at Gucci Osteria da Massimo Bottura in Beverly Hills, where he earned his first Michelin star. Trained in prestigious kitchens including Da Vittorio and Joël Robuchon London, Agazzi blends Italian tradition with Californian influences, crafting dynamic, seasonal menus that tell personal stories through food.

MATTIA AGAZZI

Gucci Osteria da Massimo Bottura
🌿 1 Stella Michelin



Nato a Giaveno (TO) nel 1985 e cresciuto ad Almese, Michelangelo Mammoliti ha fatto della cucina il suo habitat naturale, legandola alle tradizioni e alla famiglia. Dopo esperienze formative in Italia e cinque anni in Francia al fianco di grandi chef come Alain Ducasse, Pierre Gagnaire e Yannick Alléno, rientra in Italia nel 2014 come executive chef. Riconosciuto per la sua eccellenza, ha ottenuto: 2 Stelle Michelin (2020), Chef Emergente Guida Gambero Rosso (2018), Miglior Chef dell'anno Guida Identità Golose (2021). Dal 2022 guida La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti, ristorante insignito di 2 Stelle Michelin dal novembre 2023.

Born in Giaveno (Turin) in 1985 and raised in Almese, Michelangelo Mammoliti has made cooking his natural habitat, linking it to traditions and family. After training in Italy and five years in France alongside great chefs such as Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, and Yannick Alléno, he returned to Italy in 2014 as an executive chef. Recognized for his excellence, he has been awarded: 2 Michelin stars (2020), Emerging Chef by Guida Gambero Rosso (2018), Best Chef of the Year by Guida Identità Golose (2021). Since 2022, he has been at the helm of La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti, a restaurant awarded 2 Michelin stars in November 2023.

MICHELANGELO MAMMOLITI

La Rei Natura
🌿🌿 2 Stelle Michelin

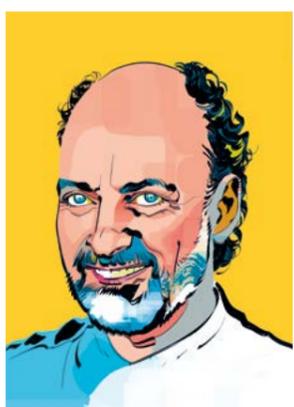


Michele Lazzarini (1991, Gandellino, BG) scopre la passione per la cucina sin da piccolo, tra la mamma e i nonni. Dopo gli studi alberghieri, matura esperienze internazionali in ristoranti stellati come Albereta di Gualtiero Marchesi, St. Hubertus, Piazza Duomo, Studio Copenhagen, Azurmendi, Central, Boragò, Faviken e Noma. Dopo nove anni al St. Hubertus, diventa Head Chef e successivamente apre a Oltressenda Alta il ristorante Contrada Bricconi, insieme a Giacomo Perletti, con l'obiettivo di valorizzare il territorio, le tradizioni alpine e i prodotti locali, raccontando la cultura di montagna attraverso la cucina.

Michele Lazzarini (born in 1991 in Gandellino, Bergamo) discovered his passion for cooking at an early age, thanks to his mother and grandparents. After studying hotel management, he gained international experience in Michelin-starred restaurants such as Albereta di Gualtiero Marchesi, St. Hubertus, Piazza Duomo, Studio Copenhagen, Azurmendi, Central, Boragò, Faviken, and Noma. After nine years at St. Hubertus, he became Head Chef and subsequently opened the Contrada Bricconi in Oltressenda Alta, together with Giacomo Perletti, with the aim of promoting the territory, Alpine traditions, and local products, recounting mountain culture through cuisine.

MICHELE LAZZARINI

Contrada Bricconi
🌿 1 Stella Michelin
🌿 1 Stella Verde Michelin



Moreno Cedroni (Ancona, 1964) è uno degli chef italiani più innovativi e riconosciuti a livello internazionale. Alla guida de La Madonnina del Pescatore, ha ottenuto due stelle Michelin e numerosi premi per la creatività e l'eccellenza nella cucina di pesce. Pioniere del sushi all'italiana, ha aperto il Clandestino Susci Bar e sviluppato progetti innovativi come Anikò, l'Officina Cedroni e The Tunnel per la ricerca gastronomica. Impegnato anche nel sociale e nella valorizzazione del territorio, ha creato l'orto marino a Senigallia, fonte di ispirazione per i suoi piatti.

Moreno Cedroni (Ancona, 1964) is one of Italy's most innovative and internationally recognized chefs. At the helm of La Madonnina del Pescatore, he has earned two Michelin stars and numerous awards for creativity and excellence in seafood cuisine. A pioneer of Italian-style sushi, he opened the Clandestino Susci Bar and developed innovative projects such as Anikò, the Officina Cedroni, and The Tunnel for gastronomic research. Also committed to social issues and promoting the local area, he created the marine garden in Senigallia, a source of inspiration for his dishes.

MORENO CEDRONI

La Madonnina del Pescatore
🌿🌿 2 Stelle Michelin



Nato il 1° ottobre 1979 sull'isola danese di Bornholm, Nicolai Nørregaard è uno chef autodidatta e pioniere della nuova cucina nordica. Nel 2007 ha co-fondato Kadeau con Rasmus Kofoed, iniziando a Bornholm e espandendosi a Copenhagen nel 2011. Kadeau Bornholm ha ottenuto una stella Michelin nel 2016, mentre Kadeau Copenhagen ne detiene due dal 2018. La filosofia di Nørregaard punta su sostenibilità, stagionalità e forte legame con il territorio, valorizzando ingredienti locali e conservati per riflettere la ricchezza naturale dell'isola durante tutto l'anno.

Born on October 1, 1979, on the Danish island of Bornholm, Nicolai Nørregaard is a self-taught chef and a pioneer of the New Nordic cuisine movement. In 2007, he co-founded Kadeau with Rasmus Kofoed, starting on Bornholm and expanding to Copenhagen in 2011. Kadeau Bornholm earned a Michelin star in 2016, while Kadeau Copenhagen holds two since 2018. Nørregaard's philosophy emphasizes sustainability, seasonality, and a strong connection to local terroir, highlighting ingredients from Bornholm's unique microclimate and incorporating preserved elements to reflect the island's natural richness year-round.

NICOLAI NØRREGAARD

Kadeau
🌿🌿 2 Stelle Michelin
🌿 1 Stella Verde Michelin
#41 World's 50 Best Restaurants



Niko Romito, cuoco autodidatta originario di Rivisondoli (Abruzzo), ha trasformato il ristorante di famiglia, Reale, in un punto di riferimento dell'alta cucina italiana, ottenendo tre stelle Michelin. Con la sorella Cristiana, ha fondato il Gruppo Niko Romito, che unisce ristorazione, ospitalità e ricerca, promuovendo un approccio innovativo alla cucina e alla formazione culinaria.

Niko Romito, a self-taught chef from Rivisondoli (Abruzzo), has transformed his family's restaurant, Reale, into a benchmark for Italian haute cuisine, earning three Michelin stars. Together with his sister Cristiana, he founded the Niko Romito Group, which combines catering, hospitality, and research, promoting an innovative approach to cuisine and culinary training.

NIKO ROMITO

Reale
 3 Stelle Michelin
 #18 World's 50 Best Restaurants



Norbert Niederkofler è chef e ambasciatore di spicco della cucina etica e sostenibile. Dopo le esperienze con Eckart Witzigmann e David Bouley, si unisce al Rosa Alpina nel 1994, fondando il Sant'Hubertus (3 stelle Michelin, Stella Verde). La sua filosofia "Cooking the Mountain" enfatizza il 100% degli ingredienti locali e stagionali, ridefinendo la cucina raffinata alpina. Fondatore di Mo-Food e CARE's - The Ethical Chef Days, ha creato AlpiINN, Horto Milano (1 stella Michelin, Stella Verde) e Atelier Moessmer (3 stelle Michelin, 1 Stella Verde Michelin, #20 World's 50 Best 2025). Nel 2025 ha anche preso la guida Anstz Heufler, uno storico progetto sostenibile.

Norbert Niederkofler is one of the world's most influential chefs, championing ethical and sustainable cuisine. After training with Eckart Witzigmann and David Bouley, he joined Rosa Alpina in 1994 and founded St. Hubertus (3 Michelin stars, Green Star). Creator of the "Cook the Mountain" philosophy, he focuses on 100% local, seasonal ingredients. Founder of Mo-Food and CARE's - The Ethical Chef Days, he launched AlpiINN, Horto Milano (1 Michelin star, Green Star), and Atelier Moessmer (3 stars, Green Star, #20 World's 50 Best 2025), now leading Anstz Heufler.

NORBERT NIEDERKOFLER

Atelier Moessmer
 3 Stelle Michelin
 1 Stella Verde Michelin
 #20 on World's 50 Best Restaurants



Paolo Griffa (Pinerolo, 1991) è uno degli chef più creativi della sua generazione. Dopo esperienze internazionali e il titolo di San Pellegrino Young Chef 2015, approda al Petit Royal di Courmayeur, conquistando la stella Michelin nel 2019. Dal 2022 guida Paolo Griffa al Caffè Nazionale di Aosta, uno dei ristoranti più tecnologici e innovativi d'Italia, premiato con la stella Michelin e i riconoscimenti di Bar d'Italia e Tre Chicchi e Tre Tazzine del Gambero Rosso. Nel 2024 ha pubblicato il volume Dessert al Ristorante, confermandosi tra i protagonisti assoluti della nuova cucina italiana e dell'alta pasticceria contemporanea.

Paolo Griffa (Pinerolo, 1991) is one of the most creative chefs of his generation. After international experiences and winning the title of San Pellegrino Young Chef 2015, he arrived at the Petit Royal in Courmayeur, earning a Michelin star in 2019. Since 2022, he has been at the helm of Paolo Griffa al Caffè Nazionale in Aosta, one of the most technological and innovative restaurants in Italy, awarded a Michelin star and recognized by Bar d'Italia and Tre Chicchi e Tre Tazzine del Gambero Rosso. In 2024, he published the book Dessert al Ristorante, confirming his position as one of the leading figures in new Italian cuisine and contemporary haute patisserie.

PAOLO GRIFFA

Paolo Griffa
 al Caffè Nazionale
 1 Stella Michelin

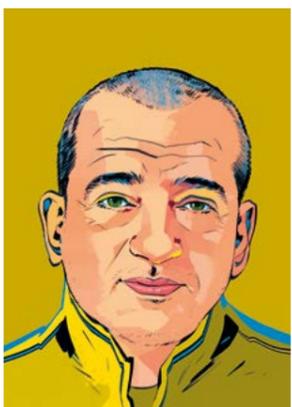


Pía Salazar, originaria di Cuenca, nelle Highlands ecuadoriane, è una chef visionaria celebre per la sua maestria nel combinare sapori dolci e salati. Al Nuema, i suoi dessert sono un punto forte caratteristico, che unisce frutta, verdura e spezie locali in creazioni che sorprendono e deliziano il palato. Appassionata sostenitrice delle chef donne in America Latina e oltre, Pía combina curiosità, creatività e orgoglio culturale per trasformare gli ingredienti autoctoni dell'Ecuador in esperienze culinarie indimenticabili, invitando gli ospiti a scoprire sapori familiari in modi completamente nuovi.

Pía Salazar, hailing from Cuenca in the Ecuadorian Highlands, is a visionary chef celebrated for her mastery of both sweet and savory flavors. At Nuema, her desserts are a signature highlight, blending local fruits, vegetables, and spices into creations that surprise and delight the palate. A passionate advocate for women chefs in Latin America and beyond, Pía combines curiosity, creativity, and cultural pride to transform Ecuador's native ingredients into unforgettable culinary experiences, inviting guests to see familiar flavors in entirely new ways.

PÍA SALAZAR

Nuema
 #61 World's 50 Best Restaurants
 #11 LATAM's 50 Best Restaurants



Pino Cuttaia, nato a Licata nel 1967, si forma in Piemonte e lavora in rinomati ristoranti del Nord Italia prima di tornare in Sicilia nel 2000, dove apre con la moglie Loredana La Madia. La sua cucina fonde precisione nordica e tradizione siciliana, reinventando i ricordi in piatti stagionali e simbolici. Premiato con due stelle Michelin (2006 e 2009), ha ricevuto riconoscimenti come il Premio Pommery, "Cuoco dell'anno" per Golosario e Cinque Cappelli L'Espresso. Il suo celebre "Uovo di Seppia" è diventato un'icona della cucina italiana contemporanea.

Pino Cuttaia, born in Licata in 1967, trained in Piedmont and gained experience in renowned Northern Italian restaurants before returning to Sicily in 2000, where he opened La Madia with his wife Loredana. His cuisine blends Northern precision with Sicilian tradition, transforming memories into seasonal, symbolic dishes. Awarded two Michelin stars (2006 and 2009), he has received honors including the Pommery Award, "Chef of the Year" by Golosario, and five Cappelli from L'Espresso. His iconic "Cuttlefish Egg" exemplifies contemporary Italian cuisine.

PINO CUTTAIA

La Madia
 2 Stelle Michelin



Prateek Sadhu, uno dei più importanti innovatori culinari dell'India, fonde immaginazione e tradizione per creare una cucina che trascende i confini. Originario del Kashmir, trae ispirazione dai diversi paesaggi dell'India e dagli ingredienti selvatici e autoctoni della regione himalayana. Laureato al Culinary Institute of America con due medaglie d'oro, Sadhu ha affinato la sua arte in cucine di fama mondiale prima di tornare in India per dirigere la sua impresa, NAAR, situata nell'Himachal Pradesh. NAAR è un sentito omaggio alle montagne, che riflette la missione di Sadhu di elevare la straordinaria cultura gastronomica della fascia himalayana attraverso una cucina creativa e radicata nella cultura.

Prateek Sadhu, one of India's foremost culinary innovators, blends imagination with heritage to create cuisine that transcends boundaries. Hailing from Kashmir, he draws inspiration from India's diverse landscapes and the wild, indigenous ingredients of the Himalayan region. A graduate of the Culinary Institute of America with dual gold medals, Sadhu honed his craft in world-renowned kitchens before returning to India to direct his own venture, NAAR, nestled in Himachal Pradesh. NAAR is a heartfelt homage to the mountains, reflecting Sadhu's mission to elevate the extraordinary food culture of the Himalayan Belt through inventive, culturally rooted cuisine.

PRATEEK SADHU

Naar
 #66 Asia's 50 Best Restaurants



Lo chef Przemysław Klima è un pioniere della gastronomia polacca, noto per l'innovativa cucina europea moderna. Chef-proprietario della Bottiglieria 1881 a Cracovia, ha reso il ristorante il primo in Polonia con due stelle Michelin nel 2023. Il suo percorso include esperienze al Noma, Kadeau, Atelier Amaro e Senses. La sua cucina unisce influenze polacche e scandinave, valorizzando ingredienti locali e stagionali. Oltre a essere giudice della versione polacca di MasterChef, Klima ha lanciato Bufet, un progetto contemporaneo che esplora la cucina polacca creativa in chiave accessibile e informale.

Chef Przemysław Klima is a pioneer of Polish gastronomy, known for his innovative approach to modern European cuisine. As chef-owner of Bottiglieria 1881 in Kraków, he made it the first restaurant in Poland to earn two Michelin stars in 2023. His career includes experience at Noma, Kadeau, Atelier Amaro, and Senses. Klima's cuisine blends Polish and Scandinavian influences, highlighting local, seasonal ingredients. In addition to judging the Polish edition of MasterChef, he launched Bufet, a contemporary project showcasing creative Polish cuisine in an approachable, informal style.

PRZEMYSŁAW KLIMA

Bottiglieria 1881 & BufetKrK
 2 Stelle Michelin



Quique Dacosta è un celebre chef spagnolo rinomato per il suo approccio all'avanguardia alla cucina mediterranea. Nato nel 1972 a Jarandilla de la Vera, ha iniziato il suo percorso culinario all'età di 14 anni e in seguito ha trasformato El Poblet a Dénia nel suo ristorante di punta, il Quique Dacosta Restaurante, ottenendo tre stelle Michelin. La cucina di Dacosta riflette creatività, ingredienti stagionali e un profondo legame con il paesaggio valenciano. Supervisiona anche altre iniziative acclamate, tra cui Deessa a Madrid, ed è stato insignito di numerosi prestigiosi premi culinari.

Quique Dacosta is a celebrated Spanish chef renowned for his avant-garde approach to Mediterranean cuisine. Born in 1972 in Jarandilla de la Vera, he began his culinary journey at 14 and later transformed El Poblet in Dénia into his flagship Quique Dacosta Restaurante, earning three Michelin stars. Dacosta's cuisine reflects creativity, seasonal ingredients, and a deep connection to the Valencian landscape. He also oversees other acclaimed ventures, including Deessa in Madrid, and has been recognized with numerous prestigious culinary awards.

QUIQUE DACOSTA

Quique Dacosta Restaurante
 3 Stelle Michelin
 #65 World's 50 Best Restaurants



RICHARD ABOU ZAKI

 Retrosцена
 1 Stella Michelin

Classe 1996, nato a Piatra Neamt da padre libanese e cresciuto in Emilia, porta in cucina un mix di culture e influenze. Formatosi a Le Gavroche e Osteria Franciscana, dal 2020 guida il suo ristorante Retrosцена, conquistando nel 2021 la stella Michelin e diventando uno degli chef stellati più giovani d'Italia.

Born in 1996 in Piatra Neamt to a Lebanese father and raised in Emilia, he brings a mix of cultures and influences to his cooking. Trained at Le Gavroche and Osteria Franciscana, he has been running his restaurant Retrosцена since 2020, winning a Michelin star in 2021 and becoming one of the youngest Michelin-starred chefs in Italy.



ROBERTO DAVANZO

 Bob Alchimia a Spicchi

Roberto Davanzo, originario della Calabria, inizia giovanissimo nel mondo della ristorazione e nel 2016 fonda insieme alla compagna Anna Rotella BOB Alchimia a Spicchi a Montepaone. In pochi anni il locale cresce fino a diventare un punto di riferimento, ottenendo riconoscimenti importanti. Innovativo e sperimentatore, ha introdotto anche il BOB Drive, premiato come miglior street food regionale, e organizzato il BOB Fest, il primo festival calabrese dedicato alla pizza.

Roberto Davanzo, originally from Calabria, began in the world of catering at a very young age and in 2016 founded Alchimia a Spicchi a Montepaone together with his partner Anna Rotella BOB. In just a few years the place grew to become a point of reference, obtaining important recognition. Innovative and experimental, he also introduced the BOB Drive, awarded as the best regional street food, and organized the BOB Fest, the first Calabrian festival dedicated to pizza.



RODOLFO GUZMÁN

 Boragó
#23 World's 50 Best Restaurants
#5 LATAM's 50 Best Restaurants

Rodolfo Guzmán, nato a Santiago nel 1978, è uno chef cileno innovativo, noto per la reinterpretazione della cucina indigena. Formatosi in Cile e presso il Mugaritz in Spagna, apre Boragó nel 2006, valorizzando ingredienti endemici, tradizioni Mapuche e sostenibilità. Fondatore del Centro de Investigación de la Biodiversidad (CIB), esplora la biodiversità gastronomica cilena. Il suo lavoro è stato riconosciuto tra i 50 Best Latin America, come Ristorante Sostenibile dell'Anno 2018 e da Phaidon, fondendo ricerca scientifica, cultura e esperienze culinarie uniche.

Rodolfo Guzmán, born in Santiago in 1978, is a pioneering Chilean chef known for his innovative take on indigenous cuisine. Trained in Chile and at Spain's Mugaritz, he opened Boragó in 2006, highlighting endemic ingredients, Mapuche traditions, and sustainability. Founder of the Centro de Investigación de la Biodiversidad (CIB), he explores Chile's culinary biodiversity. His work has earned Latin America's 50 Best recognition, Sustainable Restaurant of the Year 2018, and Phaidon's "Today's Special," blending research, culture, and unique dining experiences.



SALVATORE BIANCO

 Hotel Eden

Salvatore Bianco, nato a Torre del Greco nel 1978, è Executive Chef dell'Hotel Eden a Roma. Dopo esperienze in Franciacorta, Napoli e Roma, guida dal 2024 i ristoranti La Terrazza e Il Giardino, creando una cucina mediterranea che fonde tradizione e innovazione. Appassionato d'arte, interpreta la cucina come "l'unica forma d'arte che coinvolge tutti i sensi", adottando il motto "avanguardia del passato". Dal 2014 è inserito nella Guida delle Soste e dal 2020 Ambasciatore del Gusto, valorizzando la ristorazione italiana.

Salvatore Bianco, born in Torre del Greco in 1978, is Executive Chef at Hotel Eden in Rome. After experiences in Franciacorta, Naples, and Rome, he has led La Terrazza and Il Giardino since 2024, crafting Mediterranean cuisine that blends tradition and innovation. Passionate about art, he sees cooking as "the only art form that engages all the senses," embracing the motto "avant-garde of the past." Since 2014 he is listed in the Guida delle Soste and, from 2020, a Gusto Ambassador, promoting Italian culinary excellence.



SANTIAGO FERNANDEZ

 MAZ
 2 Stelle Michelin
#43 Asia's 50 Best Restaurants

Santiago Fernandez, nato a Caracas, è uno chef visionario che ha iniziato la sua carriera a 15 anni nelle migliori cucine del Venezuela. A 17 si è trasferito in Spagna per studiare al Basque Culinary Center, formandosi presso Aponiente e Cocina by Hermanos Torres. In seguito ha lavorato in Perù con Virgilio Martínez e Pía León al Central, dove è diventato Creative Chief e ha contribuito a progetti internazionali. In cerca di nuove sfide, è approdato a Tokyo come capo chef di MAZ, un concept che unisce territori sudamericani ed estetica giapponese. Sotto la sua guida, il ristorante ha ottenuto 2 stelle Michelin e il 42° posto nella classifica estesa dei 50 migliori ristoranti asiatici, riflesso della sua originale fusione di cultura, tecnica e terroir.

Born in Caracas, Santiago is a visionary chef whose culinary journey began at 15 in Venezuela's top kitchens. At 17, he moved to Spain to study at the Basque Culinary Center, gaining experience at Aponiente and Cocina by Hermanos Torres. He later joined Virgilio Martínez and Pía León at Central in Peru, where he became Creative Chief and contributed to global projects. Seeking new challenges, he moved to Tokyo as Head Chef of MAZ, a concept blending South American territories with Japanese aesthetics. Under his leadership, MAZ earned 2 Michelin stars and ranked 42nd on Asia's 50 Best Restaurants extended list, showcasing his innovative fusion of culture, technique and terroir.



SANTIAGO LASTRA

KOL
  1 Stella Michelin
#49 World's 50 Best Restaurants

Lo chef Santiago Lastra è un innovatore culinario messicano che fonde ricerca, cultura e creatività. Al KOL di Londra celebra la vivacità della cucina messicana con una lente contemporanea, utilizzando ingredienti britannici locali e onorando il ricco patrimonio della sua terra. Nato vicino a Città del Messico, la curiosità di Santiago lo ha portato a esperienze formative al Mugaritz, al Basque Culinary Centre e al Nordic Food Lab, seguite da un ruolo chiave nella gestione del Noma Mexico. Nel 2020 ha aperto KOL, fondendo nostalgia, scienza e ispirazione globale in menu degustazione stellati Michelin. Il ristorante è 49° nella lista dei 50 migliori al mondo 2025, riflettendo la visione di Santiago: piatti innovativi e radicati nella cultura.

Chef Santiago Lastra is a Mexican culinary innovator whose work blends research, culture, and creativity. At KOL in London, he celebrates Mexican cuisine through a contemporary lens, using local British ingredients while honoring his homeland's culinary heritage. Born near Mexico City, Santiago's early curiosity led to formative experiences at Mugaritz, the Basque Culinary Centre, and the Nordic Food Lab, followed by a key role managing Noma Mexico. In 2020, he opened KOL, merging nostalgia, science, and global inspiration into Michelin-starred tasting menus. KOL ranks 49th in The World's 50 Best Restaurants 2025, reflecting Santiago's vision: food that's inventive and deeply rooted in culture.



SARA AQEL

 Dara Dining by Sara Aqel
#18 MENA's 50 Best Restaurants
and Highest New Entry Award 2025

La chef Sara Aqel è una leader culinaria palestinese-giordana celebre per fondere l'eleganza mediterranea con l'anima levantina. Con una carriera internazionale tra Dubai, Miami, Parigi e le Bahamas, è stata Global Executive Chef di Fi'lia e oggi guida Dara Dining by Sara Aqel, la sua impresa più personale e acclamata. La sua cucina nasce da nostalgia, ispirazione stagionale e celebrazione dell'identità culturale. I suoi successi le hanno valso riconoscimenti globali, tra cui l'Highest New Entry Award 2025 dei 50 migliori ristoranti MENA, il One Knife Award 2024 dei World's Best Chef Awards e numerosi premi da Caterer Middle East e Cosmopolitan Middle East. È considerata una pioniera nell'elevare la cucina mediorientale sulla scena mondiale.

Chef Sara Aqel is a Palestinian-Jordanian culinary leader known for fusing Mediterranean elegance with Levantine soul. Her international journey spans Dubai, Miami, Paris, and The Bahamas. Formerly Global Executive Chef at Fi'lia, she now leads Dara Dining, her most personal and acclaimed project. Rooted in nostalgia, seasonality, and cultural pride, her cuisine has earned global recognition, including the 2025 MENA's Highest New Entry Award, the 2024 One Knife Award, and honors from Caterer and Cosmopolitan Middle East. She's seen as a pioneer of modern Middle Eastern cuisine.



SARAH CICOLINI

 Santo Palato

Chef e fondatrice di Santo Palato, trattoria contemporanea a Roma che rilegge la tradizione romana con rigore, coerenza e un tocco personale. Dopo esperienze formative al Metamorfosi di Roy Caceres, nel 2024 apre anche Avanvera, enoteca di quartiere. Nel 2024 pubblica il suo primo libro e nel 2025 trasporta Santo Palato in una nuova sede più ampia, con cucina potenziata e cantina da 900 etichette, continuando a proporre una cucina etica, concreta e rispettosa della tradizione. Al suo fianco dal primo giorno, Mattia Bazzurri, classe '89, ha contribuito nella fondazione e crescita di Santo Palato. Oltre al lavoro quotidiano in cucina, collabora con Cicolini anche al progetto Avanvera.

Chef and founder of Santo Palato, a contemporary trattoria in Rome that reinterprets Roman tradition with rigor, consistency, and a personal touch. After training at Roy Caceres' Metamorfosi, she also opened Avanvera, a neighborhood wine bar, in 2024. In 2024, she published her first book and in 2025, she moved Santo Palato to a new, larger location with an upgraded kitchen and a wine cellar containing 900 labels, continuing to offer ethical, authentic cuisine that respects tradition. At his side from day one, Mattia Bazzurri, born in 1989, contributed to the founding and growth of Santo Palato. In addition to his daily work in the kitchen, he also collaborates with Cicolini on the Avanvera project.



SIMON PRESS

 **Contraste**
 1 Stella Michelin

Simon Press, nato a Buenos Aires nel 1979 e cresciuto a Bariloche, Patagonia, è co-chef argentino del Contraste di Milano insieme a Matias Perdomo. Il ristorante ha ottenuto la stella Michelin nel 2017. Press ha scoperto la passione per la cucina da bambino, preparando i pasti per sé e i fratelli. Dopo esperienze a Buenos Aires con Dolli Irigoyen, si trasferisce in Europa in cerca di autenticità. A Milano incontra Perdomo e, condividendo creatività e curiosità, aprono Contraste con il maître e sommelier Thomas Piras.

Simon Press, born in Buenos Aires in 1979 and raised in Bariloche, Patagonia, is the Argentine co-chef of Contraste in Milan alongside Uruguayan chef Matias Perdomo. Contraste earned its Michelin star in 2017. Press discovered his culinary passion as a child, cooking for himself and his siblings. After training in Buenos Aires and working with chef Dolli Irigoyen, he moved to Europe seeking authenticity. In Milan, he met Perdomo, sharing a vision of creativity and playfulness, leading to the opening of Contraste with sommelier Thomas Piras.



SIMONE CAPONNETTO

 **Locale**

Simone Caponnetto è lo chef di Locale Firenze, ristorante e cocktail bar al 36° posto dei World 50 Best Bars, dove unisce cucina toscana e influenze internazionali acquisite in The Waterside Inn (UK), Narisawa (Tokyo), Heinz Beck (Roma e Monte Carlo) e Mugaritz (Spagna). Originario di Firenze, ha iniziato negli USA e Australia per finanziare i viaggi e perfezionare la formazione. Alla guida di Locale dal 2021, propone piatti che combinano tecniche complesse e semplicità, valorizzando ingredienti toscani stagionali con creatività e sostenibilità.

Simone Caponnetto is the chef at Locale Firenze, a restaurant and cocktail bar ranked 36th in the World 50 Best Bars, where he blends Tuscan cuisine with international influences from The Waterside Inn (UK), Narisawa (Tokyo), Heinz Beck (Rome & Monte Carlo), and Mugaritz (Spain). Born in Florence, he started his career in the US and Australia to fund his travels and refine his skills. Since 2021, he creates dishes that combine technical complexity and simplicity, highlighting seasonal Tuscan ingredients with creativity and sustainability.



SIMONE PADOAN

 **I Tigli**

Simone Padoan, nato a Verona nel 1971, è tra i pionieri della pizza contemporanea. Dopo gli inizi nella pizzeria del fratello, nel 1994 apre I Tigli a San Bonifacio, introducendo ricerca su fermentazioni, lievito madre e ingredienti d'eccellenza. La sua pizza unisce tradizione e alta cucina. Negli anni amplia la visione con panettoni, focacce e brioche, e nel 2017 fonda I Tigli Lab, centro di sperimentazione. Dal 2020 porta le sue creazioni in tutta Italia con l'e-commerce. Riconosciuto a livello internazionale, ha ricevuto premi come 50 Top Pizza, Tre Spicchi e The Best Pizza Award.

Simone Padoan, born in Verona in 1971, is a pioneer of contemporary pizza. After starting in his brother's pizzeria, in 1994 he opened I Tigli in San Bonifacio, embracing research on fermentation, sourdough, and top-quality ingredients. His style blends tradition with fine dining. Over time, he expanded to artisanal baked goods like panettone, focaccia, and brioche, and in 2017 launched I Tigli Lab, a hub for experimentation. Since 2020, his pizzas and creations have reached all of Italy through e-commerce. Internationally acclaimed, he has earned awards such as 50 Top Pizza, Tre Spicchi, and The Best Pizza Award.



TAKAHIKO KONDO

 **Gucci Osteria da Massimo Bottura**
 1 Stella Michelin

Takahiko TakaKondo (Tokyo, 1978) inizia la carriera nei ristoranti italiani di Tokyo, per poi entrare nel 2005 all'Osteria Francescana di Massimo Bottura, dove diventa Head Pastry Chef e poi Head Sous Chef, contribuendo a piatti iconici come Oops! Mi è caduta la crostatina al limone. Dal 2022 è Co-Executive Chef della Gucci Osteria di Firenze, dove porta avanti una cucina che unisce rigore giapponese e creatività italiana. Dopo l'uscita di Karime López nel 2025, guida da solo il ristorante, confermando la sua centralità nel progetto Gucci-Bottura.

Takahiko TakaKondo (Tokyo, 1978) began his career in Italian restaurants in Tokyo, before joining Massimo Bottura's Osteria Francescana in 2005, where he became Head Pastry Chef and then Head Sous Chef, contributing to iconic dishes such as Oops! I dropped my lemon tart. Since 2022, he has been Co-Executive Chef at Gucci Osteria in Florence, where he continues to develop a cuisine that combines Japanese rigor and Italian creativity. After Karime López's departure in 2025, he took sole charge of the restaurant, confirming his central role in the Gucci-Bottura project.



"TAM" CHUDAREE DEBHAKAM

 **Baan Tewa**
 2 Stelle Michelin
 1 Stella Verde Michelin
#44 Asia's 50 Best Restaurants
Asia's Best Female Chef 2025

Chudaree "Tam" Debhakam è proprietaria e capo chef del Baan Tewa Culinary Space, ristorante con due stelle Michelin e una Michelin Green Star. Prima chef thailandese donna a ottenere due stelle Michelin e vincitrice di Top Chef Thailand, Tam unisce sostenibilità, creatività e rispetto per ingredienti locali. Formata all'International Culinary Center di New York e al Blue Hill at Stone Barns con Dan Barber, promuove approvvigionamento responsabile e riduzione degli sprechi. La sua cucina fonde nutrizione, arte e tradizione thailandese.

Chudaree "Tam" Debhakam is the owner and head chef of Baan Tewa Culinary Space, a two-Michelin-starred restaurant with a Michelin Green Star. The first Thai female chef to earn two Michelin stars and winner of Top Chef Thailand, Tam blends sustainability, creativity, and respect for local ingredients. Trained at the International Culinary Center in New York and Blue Hill at Stone Barns with Dan Barber, she champions responsible sourcing and food waste reduction. Her cuisine harmonizes nutrition, artistry, and Thai culinary tradition.



VANIA GHEDINI

 **Oro**
 1 Stella Michelin

Vania Ghedini (Ferrara, 1987) scopre la passione per la cucina nel panificio di famiglia. Dopo la formazione all'ALMA, dove diventa anche docente, lavora al Peck di Milano per Expo 2015 e dal 2016 entra nel Gruppo Alajmo, con esperienze a Le Calandre, Quadri, AMO e al Royal Mansour Marrakech (Sesamo). Dal 2024 è Head Chef di ORO, ristorante stellato Michelin dell'Hotel Cipriani a Venezia, dove esprime una cucina giocosa, leggera e radicata nella tradizione italiana.

Vania Ghedini (Ferrara, 1987) discovered her passion for cooking in her family's bakery. After training at ALMA, where she also became a teacher, she worked at Peck in Milan for Expo 2015 and in 2016 joined the Alajmo Group, gaining experience at Le Calandre, Quadri, AMO, and the Royal Mansour Marrakech (Sesamo). Since 2024, she has been Head Chef at ORO, the Michelin-starred restaurant at the Hotel Cipriani in Venice, where she expresses a playful, light cuisine rooted in Italian tradition.



VASCO COELHO SANTOS

 **Euskalduna Studio**
 1 Stella Michelin

Vasco Coelho Santos ha scoperto la passione per la cucina poco prima di laurearsi in Management, scegliendo gli ingredienti ai numeri. Formato all'Atelier de Cozinha di Michel, ha lavorato al Restaurante Olivier, Tavares Rico e in Spagna da Mugaritz, Arzak ed El Bulli. Tornato a Porto, ha collaborato con Pedro Lemos, Viajante e 2am: Dessert Bar. Nel 2016 ha aperto Euskalduna Studio, seguito da Semea, Ogi, Peixaria, Seixo e Kaigi. Nel 2022 ha ricevuto il premio Chef de l'Avenir e la prima stella Michelin, consolidando la sua reputazione internazionale.

Vasco Coelho Santos discovered his passion for cooking just before completing a Management degree, choosing ingredients over numbers. Trained at Atelier de Cozinha by Michel, he worked at Restaurante Olivier, Tavares Rico, and in Spain at Mugaritz, Arzak, and El Bulli. Back in Porto, he contributed to Pedro Lemos, Viajante, and 2am: Dessert Bar. In 2016, he opened Euskalduna Studio, followed by Semea, Ogi, Peixaria, Seixo, and Kaigi. In 2022, he won the Chef de l'Avenir award and earned his first Michelin star, cementing his international reputation.



WILLEM HIELE

 **Willem Hiele**
 1 Stella Michelin
#62 World's 50 Best Restaurants

Willem Hiele (°1981) è uno chef fiammingo noto per una cucina personale e ispirata alla natura, che riflette le sue origini costiere e l'impegno per la sostenibilità. Nato a Ostenda e Koksijde in una famiglia di pescatori, il mare influenza ogni suo piatto. Formatosi come panettiere all'Hotel school Ter Duinen, apre nel 2015 il primo ristorante nella casa di pescatori della sua famiglia (1832), sviluppando un approccio basato sul terroir. Dal 2022 opera in una villa brutalista tra i polder della riserva di Grote Keignaert, con cucina stagionale, zero-waste e prodotti locali, ottenendo stella Michelin e 16/20 Gault&Millau.

Willem Hiele (b. 1981) is a Flemish chef renowned for his personal, nature-inspired cuisine, reflecting his coastal roots and commitment to sustainability. Born in Ostend and Koksijde to a family of fishermen, his connection to the sea shapes every dish. Trained as a baker and at Hotelschool Ter Duinen, he opened his first restaurant in 2015 in his family's 1832 fisherman's house, developing a terroir-focused approach. In 2022, he moved to a brutalist villa amid the Grote Keignaert polder, emphasizing seasonal, zero-waste, locally sourced cuisine. Hiele has earned a Michelin star and 16/20 from Gault&Millau.



Yoji Tokuyoshi, nato nel 1977 a Tottori (Giappone), si forma in ristoranti italiani di Tokyo prima di trasferirsi in Italia. A Modena diventa sous chef di Massimo Bottura presso l'Osteria Francescana. Nel 2015 apre il suo ristorante a Milano, subito premiato con una stella Michelin, e nel 2019 inaugura Alter Ego a Tokyo. Durante la pandemia dà vita a Bentoteca, ispirata alla bento box giapponese, diventata un ristorante di grande successo. Nel 2022 fonda Kazoku, società che gestisce Katsusanderia, PAN e servizi di catering. Nel 2024 Bentoteca entra nella lista 50 Best Discovery.

Yoji Tokuyoshi, born in 1977 in Tottori (Japan), trained in Italian restaurants in Tokyo before moving to Italy. In Modena, he became sous chef to Massimo Bottura at Osteria Francescana. In 2015, he opened his own restaurant in Milan, which was immediately awarded a Michelin star, and in 2019 he opened Alter Ego in Tokyo. During the pandemic, he created Bentoteca, inspired by the Japanese bento box, which became a highly successful restaurant. In 2022, he founded Kazoku, a company that manages Katsusanderia, PAN, and catering services. In 2024, Bentoteca entered the 50 Best Discovery list.

YOJI TOKUYOSHI

 Bentoteca



Yoshihiro Narisawa Nato nel 1969 nella prefettura di Aichi, è uno degli chef giapponesi più influenti al mondo. Dopo essersi formato in Europa con maestri come Joël Robuchon e Paul Bocuse, nel 2003 apre a Tokyo il ristorante Narisawa, premiato con due stelle Michelin. La sua cucina innovativa satoyama celebra la natura, la stagionalità e la sostenibilità, unendo alta gastronomia e consapevolezza ambientale.

Yoshihiro Narisawa Born in 1969 in Aichi Prefecture, he is one of the most influential Japanese chefs in the world. After training in Europe with masters such as Joël Robuchon and Paul Bocuse, he opened the Narisawa restaurant in Tokyo in 2003, which has been awarded two Michelin stars. His innovative satoyama cuisine celebrates nature, seasonality, and sustainability, combining haute cuisine with environmental awareness.

YOSHIHIRO NARISAWA

 Narisawa

 2 Stelle Michelin

 1 Stella Verde Michelin

#21 World's 50 Best Restaurants

#12 Asia's 50 Best Restaurants





www.einprosit.org



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



MONOGRANO
FELICETTI

CERETTO

SAGNA
IMPORTATORI E DISTRIBUTORI DAL 1928



Allianz



LALLIER
CHAMPAGNE
AS-FRANCE

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

AUTONORDFIORETTO UNICAR CARINI PRONTOAUTO

COVERMANAGER
Hospitality Technology Partner

CONSORZIO PROMOZIONE TURISTICA
TARVISIANO, SELLA NEVEA, PASSO PRAMOLLO
T +39 0428 2392 / INFO@EINPROSIT.ORG

SPONSOR TECNICO



MEDIA PARTNER

Messaggero veneto



falstaff

© Consorzio Promozione Turistica del Tarvisiano, di Sella Nevea e di Passo Pramollo.
Le fotografie degli ospiti sono utilizzate per gentile concessione degli stessi negli ambiti previsti dalle iniziative di comunicazione di Ein Prosit. Vietata qualsiasi riproduzione anche parziale. Illustrazione Ein Prosit: Lorenzo Mattotti / Illustrazioni chef: Mariano de Biase / Credit: Fabrice Gallina, Simone Di Luca, Omar Breda / Grafica: grafica@rossellafantini.it / Stampa: Grafiche Filacorda