

EIN PROSIT

20
1999
2018

DAL 18 AL 21 OTTOBRE 2018

MALBORGHETTO e TARVISIO (UDINE)

IL VENTENNALE

MAIN SPONSOR

KitchenAid



EIN PROSIT 2018 / LE CONTAMINAZIONI TUTTI GLI APPUNTAMENTI DELLA XX EDIZIONE

La ventesima edizione di Ein Prosit, manifestazione enogastronomica d'eccellenza, dal 18 al 21 Ottobre 2018 tra Tarvisio e Malborghetto (Ud). Oltre cento appuntamenti in quattro giorni.

MOSTRA ASSAGGIO

Sabato 20 e Domenica 21 Ottobre

Ore 10:00 - 18:00 Palazzo Veneziano di Malborghetto.

Una selezionata schiera di produttori enogastronomici darà la possibilità di assaggiare e degustare il meglio della loro produzione.

DEGUSTAZIONI GUIDATE

Sabato 20 e Domenica 21 Ottobre

Un'occasione per conoscere e confrontarsi con prodotti di grande spessore qualitativo.

LABORATORI DEI SAPORI

Sabato 20 e domenica 21 Ottobre

L'atteso appuntamento con i sapori della nostra Regione e dell'Italia intera alla riscoperta di abbinamenti tra specialità gastronomiche e vini autoctoni.

ITINERARI DEL GUSTO

Da mercoledì 17 a domenica 21 Ottobre ore 20:30

Presso i ristoranti del Tarvisiano alcuni tra i migliori rappresentanti della scena gastronomica nazionale proporranno i piatti della loro cucina abbinati ai vini dei Friuli Venezia Giulia.

CUCINA DELLA VALCANALE

Da mercoledì 17 a domenica 21 Ottobre

Menù assaggio proposti dai Ristoranti del comprensorio.

WELCOME HOME

Da giovedì 18 a venerdì 19 Ottobre

Alcune famiglie ospiteranno uno Chef nelle proprie case rendendo queste serate memorabili.

SPECIAL EVENTS

Da venerdì 19 a domenica 21 ottobre 2018

"Eventi nell'evento" a Tarvisio e Malborghetto.

A Malborghetto: di fronte a Palazzo Veneziano, a disposizione per tutti gli appassionati il "Food Truck", animato nelle 2 giornate dagli Chef che prepareranno alcuni dei loro più conosciuti piatti.

A Tarvisio: Cene gourmet con live musicali, tra cui **Andy Smith, Trilok Gurtu, Daddy G (Massive Attack)** durante le cene nei ristoranti del comprensorio.



made
Malga and Alm Desired Experience

NEWS 2018

MADE Malga and Alm Desired Experience

Sabato 20 e Domenica 21 Ottobre a Malborghetto

Spazio espositivo e show cooking ad ingresso gratuito: produzioni tipiche delle malghe del Friuli Venezia Giulia e della Regione Hermagor Pressegger See.

MERCOLEDÌ 17

ITINERARI DEL GUSTO - L'ANTEPRIMA

20:30 Ristorante Ilija - Tarvisio

CHICCO CEREÀ - Ristorante Da Vittorio
- 3 Stelle Michelin

Gli eventi sono a numero chiuso ed è consigliata la prenotazione: +39 0428 2392 / mail: info@einprosit.org / www.einprosit.org

GIOVEDÌ 18

ITINERARI DEL GUSTO

20:30 Ristorante Edelhof - Tarvisio
MAURO COLAGRECO feat **ANA ROŠ** - R. Mirazur
- Nr. 3 The World's 50 Best Restaurant

20:30 Ristorante Valbruna Inn - Valbruna
GIUSEPPE IANNOTTI - Ristorante Krèsios
- 1 Stella Michelin

20:30 Ristorante Ilija - Tarvisio
GAGGAN ANAND - Ristorante Gaggan
- Nr. 5 The World's 50 Best Restaurant
- Nr. 1 The World's 50 Best Restaurant Asia
Live Dj Set Trilok Gurtu

20:30 La Baita di Beatrice - Val Bartolo/Camporosso
OLIVER PIRAS - Ristorante Aga
- 1 Stella Michelin
FRANCESCO BRUTTO - Undicesimo Vineria
- 1 Stella Michelin

WELCOME HOME

20:30 Casa Zamò - Camporosso
FABRIZIA MEROI - Ristorante Laite
- Miglior Chef Donna Michelin 2018, 1 S. Michelin

20:30 Casa Kitchen Aid - Valbruna
EMANUELE SCARELLO - Ristorante Agli Amici
- 2 Stelle Michelin

VENERDÌ 19

ITINERARI DEL GUSTO

20:30 Ristorante Ilija - Tarvisio
ANA ROŠ - Ristorante Hiša Franko
- Nr. 48 The World's 50 Best Restaurant,
- World Best Female Chef 2017
ANTONIA KLUGMANN - Rist. L'Argine a Vencò
- 1 Stella Michelin
FABRIZIA MEROI - Ristorante Laite
- Chef Donna Michelin 2018 - 1 Stella Michelin
Live Dj Set Daddy G (Massive Attack)

20:00 Ristorante Trieste - Tarvisio
21:30 FRANCO PEPE - Ris. Pepe in Grani
- Nr. 1 Miglior Pizza d'Italia
& **RENATO BOSCO** - Ristorante Saporè

WELCOME HOME

20:30 Ristorante Edelhof - Tarvisio
JOSEAN ALIJA - Ristorante Nerua
- Nr. 57 The World's 50 Best Restaurant

20:30 Casa Della Neve - Camporosso
EUGENIO BOER - Ristorante Bo:r
- 1 Stella Michelin (Essenza)

20:30 Ristorante Valbruna Inn - Valbruna
LUIGI TAGLIENTI - Rist. Lume - 1 Stella Michelin

20:30 Casa Palmieri / Teot - Camporosso
FRATELLI COSTARDI - Rist. Christian e Manuel
- 1 Stella Michelin

20:30 La Baita di Beatrice - Val Bartolo/Camporosso
CRISTOFORI TRAPANI - Ristorante La Magnolia
- 1 Stella Michelin
& **MARTINO RUGGIERI** - 1 Stella Michelin

20:30 Casa Kitchen Aid - Valbruna
EMANUELE SCARELLO - Ristorante Agli Amici
- 2 Stelle Michelin

Gli eventi sono a numero chiuso ed è consigliata la prenotazione: +39 0428 2392 / mail: info@einprosit.org / www.einprosit.org

SABATO 20



MOSTRA ASSAGGIO

A Palazzo Veneziano dalle 10:00 alle 18:00 - Ingresso € 30,00
A pagina 12-13 l'elenco completo delle aziende espositrici

SPECIAL EVENTS

Food truck, dalle ore 12:00. Specialità gastronomiche proposte dagli Chef di Ein Prosit direttamente dal Camion cucina posizionato all'esterno di Palazzo Veneziano.
Tra gli Chef: **Eugenio Boer, Fratelli Costardi e Renato Bosco.**

DEGUSTAZIONI GUIDATE

- | | |
|---|---|
| 11:30 Palazzo Veneziano - sala uno
CARSO E COLLIO
A cura di Sandro Sangiorgi
Costo a persona € 20,00 | 13:30 Palazzo Veneziano - sala uno
VERTICALE MASCARELLI GIUSEPPE
A cura di Enzo Vizzari
Costo a persona € 40,00 |
| 11:30 Palazzo Veneziano - sala due
VERTICALE DEL CLOS SAINT DENIS
DI MARCHAND-TAWSE
A cura di Armando Castagno
Costo a persona € 40,00 | 13:30 Palazzo Veneziano - sala due
VERTICALE SOLAIA - ANTINORI
A cura di Stefano Carpaneto
Costo a persona € 40,00 |
| 11:30 AD Fort Hensel - sala tre
VERTICALE FRIULANO ZEGLA
DI RENATO KEBER
A cura di Gianluca Castellano
Costo a persona € 15,00 | 13:30 AD Fort Hensel - sala tre
QUESTO MATRIMONIO S'HA DA FARE!!
A cura di Liliana Savioli
Ingresso gratuito  |
| 12:30 Palazzo Veneziano
A cura di VINI BUONI D'ITALIA
Costo a persona € 5,00 | 14:30 Palazzo Veneziano
A cura di VINI BUONI D'ITALIA
Costo a persona € 5,00 |
| 13:30 AD Fort Hensel - sala quattro
IL VINO D'ORZO,
NON SOLO UN GIOCO DI PAROLE
A cura di Eugenio Signoroni
Costo a persona € 10,00 | 15:00 Palazzo Veneziano - sala due
INDAGINE SUL TERROIR
DI CHASSAGNE-MONTRACHET
A cura di Armando Castagno
Costo a persona € 40,00 |
| | 15:30 Palazzo Veneziano - sala uno
A cura di LUCA GARDINI |

SABATO 20

DEGUSTAZIONI GUIDATE

- | | |
|--|--|
| 15:30 AD Fort Hensel - sala tre
LIS NERIS E I VINI DEL CUORE
A cura di Paolo Ianna
Ingresso gratuito | 17:30 Palazzo Veneziano - sala due
VERTICALE GRAVNER
A cura di Gae Saccoccio
Costo a persona € 25,00 |
| 15:30 AD Fort Hensel - sala due
IL RETROGUSTO UMAMI DEL SAKE
A cura di Gae Saccoccio
Ingresso gratuito | 17:30 AD Fort Hensel - sala due
A cura di NONINO
Ingresso gratuito |
| 16:30 Palazzo Veneziano
A cura di VINI BUONI D'ITALIA
Costo a persona € 5,00 | 17:30 AD Fort Hensel - sala tre
A cura di CONSORZIO PROSECCO
Ingresso gratuito |
| 17:30 Palazzo Veneziano - sala uno
VERTICALE SASSICAIA
A cura di Luca Gardini
Costo a persona € 40,00 | 17:30 AD Fort Hensel - sala quattro
DEGUSTAZIONE DI BIRRA:
I FRUTTI DI MONTEGIOCO
A cura di Eugenio Signoroni
Costo a persona € 10,00 |

DEGUSTAZIONI GUIDATE DI SIGARI TOSCANO®

Degustazioni guidate di **SIGARI TOSCANO®** condotte da Marco Prato - il Fummelier
Presso il giardino di Palazzo Veneziano - **Ingresso gratuito**

- | |
|--|
| 10:00 Degustazione libera di TOSCANO® "JUSTaste NONINO" |
| 11:45 MODIGLIANI & Ron Millionario 10° Anniversario (L/M) |
| 13:00 ANTICA TRADIZIONE & Tito's Vodka (M/F) |
| 14:15 EXTRAVECCHIO & Grappa Roner Weißburgunder (M/F) |
| 15:30 ORIGINALE 150° & Grappa Segnana Anniversario 150° (F/F) |
| 16:45 STILNOVO & Bas Armagnac VSOP Chateau de Bordeneuve (M/F) |

SABATO 20

LABORATORI DEI SAPORI (SHOWCOOKING)

- 11:30** Palazzo Veneziano
ANTONIA KLUGMANN - Rist. L'Argine a Vencò
A cura di Enzo e Paolo Vizzari
Costo a persona € 10,00
- 11:30** AD Fort Hensel - sala uno
LABORATORIO DEL MATTINO
A cura di Corrado Assenza
Costo a persona € 15,00
- 11:30** AD Fort Hensel - sala due
LABORATORIO AROMI DEL CAFFÈ
A cura di Illy
Ingresso gratuito
- 11:30** AD Fort Hensel - sala quattro
L'ARTE DEI FORMAGGI ELABORATI
A cura di Bernardo Pasquali
Costo a persona € 15,00
- 13:00** Palazzo Veneziano
LUIGI TAGLIANTI - Ristorante Lume
A cura di Paolo Vizzari
Costo a persona € 10,00
- 13:00** Casa Oberrichter
VENT'ANNI DI SALUME D'AUTORE
A cura di Bepi Pucciarelli
Costo a persona € 15,00
- 13:00** AD Fort Hensel - sala uno
I FIORI IN PASTICCERIA
A cura di Loretta Fanella
Costo a persona € 15,00
- 13:00** AD Fort Hensel - sala due
LABORATORIO SUL GELATO
A cura di Giancarlo Timballo
Ingresso gratuito
- 14:30** Palazzo Veneziano
CRISTOFORO TRAPANI - Ris. La Magnolia
A cura di Enzo e Paolo Vizzari
Costo a persona € 10,00
- 14:30** AD Fort Hensel - sala uno
LABORATORIO A MEZZA GIORNATA
A cura di Corrado Assenza
Costo a persona € 15,00
- 14:30** AD Fort Hensel - sala due
LABORATORIO AROMI DEL CAFFÈ
A cura di Illy
Ingresso gratuito
- 15:00** Casa Oberrichter
**IL MEDITERRANEO
CUSTODE DELL'OLIO DI OLIVA**
A cura di Renato Grandò
Ingresso gratuito
- 15:30** AD Fort Hensel - sala quattro
LABORATORIO SUL GRANA PADANO
A cura di Bernardo Pasquali
Ingresso gratuito
- 16:00** AD Fort Hensel - sala uno
UN SALTO IN ORIENTE, IL DOLCE YUZU
A cura di Loretta Fanella
Costo a persona € 15,00
- 17:00** Casa Oberrichter
**DA GRADO A MALBORGHETTO
TORNA IL BORETO**
A cura di Bepi Pucciarelli
Costo a persona € 15,00

Gli eventi sono a numero chiuso ed è consigliata la prenotazione: +39 0428 2392 / mail: info@einprosit.org / www.einprosit.org

SABATO 20

LABORATORI DEI SAPORI (SHOWCOOKING)

- 17:00** AD Fort Hensel - sala uno
LABORATORIO SUL FINIRE DEL GIORNO
A cura di Corrado Assenza
Costo a persona € 15,00
- 17:30** Palazzo Veneziano
MARTINO RUGGIERI
A cura di Enzo e Paolo Vizzari
Costo a persona € 10,00

ITINERARI DEL GUSTO

- 20:30** **Ristorante Edelhof** - Tarvisio
NIKO ROMITO - Ristorante Reale
- 3 Stelle Michelin
& **JOSEAN ALIJA** - Ristorante Nerua
- Nr. 57 The World's 50 Best Restaurant
- 20:30** **Ristorante Ilija** - Tarvisio
NORBERT NIEDERKOFER - Ris. St. Hubertus
- 3 Stelle Michelin
RICCARDO CAMANINI - Ristorante Lido 84
- 1 Stella Michelin
& **MORENO CEDRONI** - 2 Stelle Michelin
Ristorante Madonnina del Pescatore
- 20:30** **Ristorante Valbruna Inn** - Valbruna
MATIAS PERDOMO - Ristorante Contraste
- 1 Stella Michelin
& **ANA ROŠ** - Ristorante Hiša Franko
- Nr. 48 The World's 50 Best Restaurant,
- World Best Female Chef 2017
- 20:30** **Negozio Reporter's** - Tarvisio
FRATELLI COSTARDI - Rist. Christian e Manuel
- 1 Stella Michelin
Live Dj Set Andy Smith
- 20:30** **Ristorante Il Cervo** - Tarvisio
ERRICO RECANATI - Ristorante Andreina
- 1 Stella Michelin

Il programma potrebbe subire variazioni. Tutte le modifiche verranno comunicate sul sito:
www.einprosit.org e sulla pagina **facebook Ein Prosit**

Gli eventi sono a numero chiuso ed è consigliata la prenotazione: +39 0428 2392 / mail: info@einprosit.org / www.einprosit.org

DOMENICA 21



MOSTRA ASSAGGIO

A Palazzo Veneziano dalle 10:00 alle 18:00 - Ingresso € 30,00
A pagina 12-13 l'elenco completo delle aziende espositrici

SPECIAL EVENTS

Food truck, dalle ore 12:00. Specialità gastronomiche proposte dagli Chef di Ein Prosit direttamente dal Camion cucina posizionato all'esterno di Palazzo Veneziano.
Tra gli Chef: Eugenio Boer, Fratelli Costardi, Franco Pepe e Renato Bosco.

DEGUSTAZIONI GUIDATE

- | | |
|---|--|
| 11:30 Palazzo Veneziano - sala uno
LA CANTINA DI PORTHOS
A cura di Sandro Sangiorgi
Costo a persona € 20,00 | 13:30 AD Fort Hensel - sala quattro
I BORGOGNA DEL BELGIO,
LE RED FLEMISH ALE
A cura di Eugenio Signoroni
Costo a persona € 10,00 |
| 11:30 Palazzo Veneziano - sala due
MC AYALA-BOLLINGER, CHAMPAGNE
A cura di Alberto Lupetti
Costo a persona € 35,00 | 14:30 Palazzo Veneziano
A cura di VINI BUONI D'ITALIA
Costo a persona € 5,00 |
| 11:30 AD Fort Hensel - sala tre
RIBOLLA DI OSLAVIA
A cura di Liliana Savioli
Costo a persona € 20,00 | 15:30 Palazzo Veneziano - sala uno
VINO DI MARE, IL MARE DEL VINO
A cura di Gae Saccoccio
Costo a persona € 20,00 |
| 12:30 Palazzo Veneziano
A cura di VINI BUONI D'ITALIA
Costo a persona € 5,00 | 15:30 Palazzo Veneziano - sala due
MC VILMART, CHAMPAGNE
A cura di Alberto Lupetti
Costo a persona € 35,00 |
| 13:30 Palazzo Veneziano - sala uno
A cura di LUCA GARDINI | 15:30 AD Fort Hensel - sala tre
VERTICALE MARCO FELLUGA
A cura di Paolo Ianna
Costo a persona € 15,00 |
| 13:30 Palazzo Veneziano - sala due
I VINI DEL JURA
A cura di Francesco Annibaldi
Costo a persona € 25,00 | |

Gli eventi sono a numero chiuso ed è consigliata la prenotazione: +39 0428 2392 / mail: info@einprosit.org / www.einprosit.org

DOMENICA 21

DEGUSTAZIONI GUIDATE

- | | |
|--|--|
| 16:30 Palazzo Veneziano
A cura di VINI BUONI D'ITALIA
Costo a persona € 5,00 | 17:30 AD Fort Hensel - sala due
A cura di NONINO - Ingresso gratuito |
| 17:30 Palazzo Veneziano - sala due
RACCONTARE L'ATTESA.
SHERRY, PORTO, MADEIRA, MARSALA
A cura di Francesco Annibaldi
Costo a persona € 25,00 | 17:30 AD Fort Hensel - sala tre
A cura di CONSORZIO PROSECCO
Ingresso gratuito |
| 17:30 Palazzo Veneziano - sala uno
A cura di LUCA GARDINI | 17:30 AD Fort Hensel - sala quattro
DEGUSTAZIONE DI BIRRA:
UNA PINTA DI CAFFÈ
A cura di Eugenio Signoroni
Costo a persona € 10,00 |

DEGUSTAZIONI GUIDATE DI SIGARI TOSCANO®

- Degustazioni guidate di **SIGARI TOSCANO®** condotte da Marco Prato - il Fummelier
Presso il giardino di Palazzo Veneziano - **Ingresso gratuito**
- 10:00** Degustazione libera di **TOSCANO®** "JUSTaste NONINO"
11:45 **GRANDUCA COSIMO I°** & Grappa Alba (erbaluce e barolo) di Mazzetti d'Altavilla (M/F)
13:00 **ORIGINALE** & Grappa Nonino Riserva Antica Cuvée 5 anni – Imperiale (F/F)
14:15 **EXTRAVECCHIO "AMARONE"** & Birra Santa – Birrifico Forte (M/M)
15:30 **ANTICO** & Rum Trinidad 5 y.o. Rum Nation (F/F)
16:45 **ORIGINALE MILLESIMATO** & Gin Puro – Distillerie Maschio (F/F)

ITINERARI DEL GUSTO

- | | |
|---|---|
| 20:30 Ristorante Edelfhof - Tarvisio
RICCARDO CAMANINI
Ristorante Lido 84
- 1 Stella Michelin | 20:30 Ristorante Ilija - Tarvisio
PEDRO MIGUEL SCHIAFFINO - Ristorante Amaz
- Nr. 30 (Malabar) America Latina's 50
Best Restaurants 2017
- Nr. 47 (Amaz) America Latina's 50
Best Restaurants 2017
& GIANCARLO MORELLI - Ristorante Pomiroeu
- 1 Stella Michelin |
|---|---|

WELCOME HOME

- 20:30** **Casa Zamò** - Camporosso
Matias Perdomo - Ristorante Contraste - 1 Stella Michelin

Gli eventi sono a numero chiuso ed è consigliata la prenotazione: +39 0428 2392 / mail: info@einprosit.org / www.einprosit.org

LABORATORI DEI SAPORI (SHOWCOOKING)

- | | |
|--|---|
| <p>11:30 Palazzo Veneziano
ANDREA CANTON - Ristorante La Primula
A cura di Enzo e Paolo Vizzari
Costo a persona € 10,00</p> <p>11:30 AD Fort Hensel - sala uno
LABORATORIO DEL MATTINO
A cura di Corrado Assenza
Costo a persona € 15,00</p> <p>11:30 AD Fort Hensel - sala due
LABORATORIO AROMI DEL CAFFÈ
A cura di Illy - Ingresso gratuito</p> <p>11:30 AD Fort Hensel - sala quattro
UNA BUFALA TIRA L'ALTRA
A cura di Bernardo Pasquali
Costo a persona € 15,00</p> <p>13:00 Casa Oberrichter
LA "SANTA POLENTA" DI PADRE TUROLDO
A cura di Bepi Pucciarelli
Costo a persona € 15,00</p> <p>13:00 AD Fort Hensel - sala due
LABORATORIO SUL GELATO
A cura di Giancarlo Timballo
Ingresso gratuito</p> <p>14:30 Palazzo Veneziano
RENATO BOSCO - Ristorante Saporè
A cura di Enzo e Paolo Vizzari
Costo a persona € 10,00</p> <p>14:30 AD Fort Hensel - sala uno
LABORATORIO A MEZZA GIORNATA
A cura di Corrado Assenza
Costo a persona € 15,00</p> | <p>14:30 AD Fort Hensel - sala due
LABORATORIO AROMI DEL CAFFÈ
A cura di Illy
Ingresso gratuito</p> <p>15:00 Casa Oberrichter
PESCI DI MARE E D'ACQUA DOLCE A CONFRONTO
A cura di Renato Grando
Ingresso gratuito</p> <p>15:30 AD Fort Hensel - sala quattro
GRAZIANO LOZZER E LA GRIGIO ALPINA
A cura di Bernardo Pasquali
Costo a persona € 15,00</p> <p>16:00 Palazzo Veneziano
ERRICO RECANATI - Ristorante Andreina
A cura di Enzo e Paolo Vizzari
Costo a persona € 10,00</p> <p>17:00 Casa Oberrichter
VENT'ANNI DI FORMAGGIO D'AUTORE
A cura di Bepi Pucciarelli
Costo a persona € 15,00</p> <p>17:30 AD Fort Hensel - sala uno
LABORATORIO SUL FINIRE DEL GIORNO
A cura di Corrado Assenza
Costo a persona € 15,00</p> <p>17:30 Palazzo Veneziano
FRATELLI COSTARDI - Rist. Christian e Manuel
A cura di Enzo e Paolo Vizzari
Costo a persona € 10,00</p> |
|--|---|

Il programma potrebbe subire variazioni. Tutte le modifiche verranno comunicate sul sito:
www.einprosit.org e sulla pagina [facebook Ein Prosit](https://www.facebook.com/EinProsit)

Gli eventi sono a numero chiuso ed è consigliata la prenotazione: +39 0428 2392 / mail: info@einprosit.org / www.einprosit.org




Regione Autonoma
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

DALLA TERRA ALLA TAVOLA



AQUA

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

ASPARAGO

**TROTA IRIDEA
E SALMERINO**

**COZZE E VONGOLE
VERACI**

CARNE SUINA

**MELA
E DERIVATI**

PATATA

**LATTE CRUDO VACCINO
E DERIVATI**

MIELE

CARNE BOVINA E DERIVATI

AGRICOLTURA

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

QUALITÀ

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

AMBIENTE

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

Elementi caratterizzanti

 Tracciabilità totale di filiera	 Ridotto raggio di sviluppo della filiera (90 km)	 Alto livello del benessere animale	 Elevati standard igienico-sanitari
 Sistemi di allevamento non impattanti sull'ambiente circostante	 Attuazione di pratiche agronomiche che consentono di ridurre l'impiego di fitofarmaci/fertilizzanti	 Rispetto della naturale vocazione culturale dei terreni	

In approvazione

CARNE BOVINA E DERIVATI

www.aqua.fvg.it
www.ersa.fvg.it

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

SABATO 20 – DOMENICA 21

MOSTRA ASSAGGIO

Momento principale della XX edizione di Ein Prosit: sabato 20 e domenica 21 ottobre 2018, nelle sale del cinquecentesco Palazzo Veneziano di Malborghetto. La mostra si comporrà di due sezioni: "VIGNETO per i vini e "CULINARIA" per i prodotti gastronomici.

VIGNETO FVG

Antico Broilo	Drius	Le Vigne di Zamò	RoncSoreli
Antonutti	Gigante	Lis Neris	Roncùs
Attems	Giovanni Dri - Il Roncat	Marco Felluga	San Simone
Bastianich	I Clivi	Marco Sara	Scubla
Borgo Conventi	Kante Edi	Marina Danieli	Sirch
Blazic	Keber Edi	Marinig	Specogna
Butussi Valentino	Keber Renato	Muzic	Tenuta Luisa
Castello di Buttrio	Korsic	Petrussa	Vie di Romans
Castello di Spessa	La Roncaia	Pizzulin	Villa Russiz
Collavini	Le Due Terre	Pizzulin Denis	Vistorta
Colli di Poianis	Le Favole	Ronco Severo	

VIGNETO ITALIA E INTERNAZIONALE

Casa Caterina	Borgo Stajnbach	Tenuta Amadia	Sirk Valter
Mancinelli	Cà Piadera	Tenute Tomasella	Vina Kras
Adami	Frozza Giovanni	Movia	Vina Saksida
Ai Galli	Le Bertole	Mulit	Degrassi
Andreola	Garbara	Ronk	
Antiche Terre dei Conti	Meteri Distributore	Simcic Marjan	

L'elenco completo delle aziende partecipanti è consultabile sul sito www.einprosit.org

SABATO 20 – DOMENICA 21

CULINARIA FVG

Agri Siamon	Valcanale	Latteria Turnaria	Scian Gustamente
Balsameria Midolini	Della Mea Ezio	Macino	Spironelli Maria Carmen
B-Api	Dorbolò Gubane	Matra	Trota Blu
Chox	Faleschini Luigi	Nonino	Valentinis
Consorzio Prosciutto San	Fiore del Natisone	Petit Lorian	
Daniele	Gelateria Fiordilatte	Prosciuttificio D'Osvaldo	
Coop. Agricoltori	Illy	Salumificio Dentesano	

CULINARIA ITALIA E INTERNAZIONALE

Andreassi	Giacobbe	Nomada	Fonda
Acetaia Rinaldi	Il Centro	Opificio 1899	Koppert Cress
Aceto di Ciliegia	Barbero Cioccolato	Tenuta Lo Giudice	Mate
Macelleria Salumeria	Baghi's	Peter Patajac	



L'elenco completo delle aziende partecipanti è consultabile sul sito www.einprosit.org

OFFERTA TURISTICA

PER TRASFORMARE EIN PROSIT IN UNA VACANZA INDIMENTICABILE

SPECIAL VENTENNALE

L'OFFERTA COMPRENDE:

- ◆ 2 notti nel Tarvisiano, con trattamento di pernottamento e prima colazione;
- ◆ 2 ingressi per la mostra-assaggio di Palazzo Veneziano a Malborghetto di sabato e domenica;
- ◆ 1 laboratorio dei sapori fra quelli in calendario, previa verifica della disponibilità
- ◆ 1 degustazione guidata di vini, previa verifica della disponibilità.
Alcune degustazioni guidate sono disponibili con supplemento
- ◆ 1 cena degustazione della "Cucina della Valcanale" fra quelle in programma, previa verifica della disponibilità. Le cene degli "Itinerari del gusto" sono disponibili con supplemento.

Tariffa per persona:

a partire da € 210,00 in hotel 3/4 stelle, camera su base doppia con servizi privati.
Supplemento camera singola € 15,00 al giorno.

WEEKEND ENOGASTRONOMICO

L'OFFERTA COMPRENDE:

- ◆ 2 notti nel Tarvisiano, trattamento di pernottamento e prima colazione;
- ◆ 2 ingressi per la mostra-assaggio di Palazzo Veneziano a Malborghetto di sabato e domenica;
- ◆ 1 degustazione guidata di vini o 1 laboratorio dei sapori fra quelli in calendario, previa verifica della disponibilità.
Alcune degustazioni guidate sono disponibili con supplemento.

Tariffa per persona:

a partire da € 150,00, in hotel 3/4 stelle, camera su base doppia con servizi privati.
Supplemento camera singola € 15,00 al giorno.

CUCINA DELLA VALCANALE

L'OFFERTA COMPRENDE:

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

Tariffa per persona:

a partire da € 130,00 in hotel 3/4 stelle, camera su base doppia con servizi privati.
Supplemento camera singola € 15,00 al giorno



LA NUOVA ESTETICA KITCHENAID:
AUTENTICITÀ IN CUCINA DAL 1919

KitchenAid

Da quasi un secolo KitchenAid è espressione di performance professionali, qualità eccellente, cura per il dettaglio e design iconico.

La nuova estetica dei grandi elettrodomestici ne è la sintesi perfetta.

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

www.kitchenaid.it



CON IL PATROCINIO DI



PARTNER ISTITUZIONALI E SPONSOR



MAIN SPONSOR

KitchenAid

MEDIA PARTNER



SPONSOR TECNICI



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

T +39 0428 2392 / F +39 0428 2306

e-mail: consorzio@tarvisiano.org



EinProsit



einprosit2018



@EinProsit2018



www.einprosit.org / www.tarvisiano.org