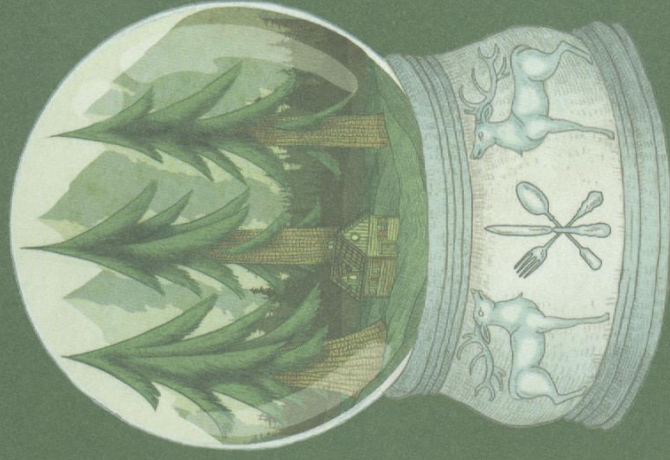


EIN PROSIT

SUMMER EDITION



TARVISIO
30 LUGLIO - 1 AGOSTO 2021

Illustrazione di copertina: Pietro Micusich - Realizzazione: Ivastudio.it - Stampa: Tipografia Tarvisiana
© Consorzio Promozione Turistica del Tarvisiano, di Sella Nevea e di Passo Pramollo. Archivio Co-Pro-Tur



INFO E PRENOTAZIONI
Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano,
Sella Nevea e Passo Pramollo
via Roma, 14 - 33018 Tarvisio (UD)
T +39 0428 2392 / info@einprosit.org / www.einprosit.org



Ein Prosit Summer Edition

Tarvisio 30 luglio - 1 Agosto 2021

Un week end all'insegna del turismo esperienziale nel comprensorio del Tarvisiano dove territorio, cultura e gastronomia si fondono e danno vita ad un evento unico, Ein Prosit Summer.

La manifestazione, che si terrà dal 30 luglio all'1 agosto 2021, si comporrà di gite ed escursioni naturalistiche, degustazioni e laboratori del gusto, cucina della tradizione e cene con grandi Chef stellati.



Into the nature
Itinerari del gusto
Degustazioni e laboratori
Tradizione e innovazione

Into the nature

Escursioni guidate nella natura, accompagnate da guide esperte, alla scoperta del territorio del Tarvisiano

Sabato 31 luglio
Ritrovo ore 14:00
Passeggiata storica al Parco Tematico "Abschnitt Saisera"

Una piacevole camminata alla portata di tutti nel cuore della Val Saisera e della prima linea austroungarica, tra caverne, trincee e postazioni militari.

Partecipazione gratuita

Punto di ritrovo: parcheggio della Val Saisera - Valbruna
Durata: mezza giornata
Partecipanti: 10 persone
Prenotazione obbligatoria:
info@einprosit.org / +39 0428 2392

Domenica 1 agosto
Ritrovo ore 9:00
Escursione Rifugi e Cime - Rifugio Gilberti

Escursione di un'intera giornata la cui meta è rappresentata da uno dei rifugi in quota nel comprensorio in compagnia di una guida alpina o naturalistica.

Necessario abbigliamento da montagna e pranzo al sacco.

Partecipazione gratuita

Punto di ritrovo: piazzale Sella Nevea
Durata: giornata intera
Partecipanti: 10 persone
Prenotazione obbligatoria:
info@einprosit.org / +39 0428 2392



Itinerari del gusto

Seguendo il format tradizionale di Ein Prosit, anche la versione estiva vedrà la partecipazione di alcuni grandi Chef che proporranno i piatti della loro cucina.

Venerdì 30 luglio - 20:30 / € 80,00

Matias Perdomo - Contraste Milano

1 stella Michelin

& Diego Rossi - Trippa Milano DJ Set con Alessio Bertalot

Mixology by **Dom Carella**

Carico Cocktail Bar Milano

c/o **Hotel Edelhof**

T +39 0428 40081 / info@hoteledelhof.it



Sabato 31 luglio - 20:30

Yoji Tokuyoshi

Ristorante Tokuyoshi - Milano

c/o **Hotel Edelhof**

Via Armando Diaz, 27 - Tarvisio

T +39 0428 40081

info@hoteledelhof.it

Prezzo della cena: € 70,00

Sabato 31 luglio - 20:30

Diego Rossi

Trippa Milano

c/o **Buon Arrivo**

Via Giovanni Paolo II, 26 - Tarvisio

T +39 0428 2219

annauti@libero.it

Prezzo della cena: € 60,00

Sabato 31 luglio - 20:30

Eugenio Boer

Bu:r Milano

Mixology by **Dom Carella**

Carico Cocktail Bar Milano

c/o **Ristorante Ilija**

Via Priesnig, 17 - Tarvisio

T +39 0428 645030

info@lijaristorante.it

Prezzo della cena: € 60,00



Domenica 1 agosto 20:30 / € 60,00

Yoji Tokuyoshi

Bentoteca

Milano

c/o **Buon Arrivo**

Via Giovanni Paolo II, 26 - Tarvisio

T +39 0428 2219

annauti@libero.it



Domenica 1 agosto

J-DAY - Giornata dedicata al ricordo dello chef Ilija e al sorriso della piccola Gaja.

> Dalle ore 09:00: torneo di Golf presso Golf Club Senza Confini - Tarvisio

> Ore 20:30: cena con la partecipazione degli Chef

Wicky Pryan - Wicky's - Milano

Giancarlo Morelli - Pomireau - Seregno

Chicco Cerea - Da Vittorio - Brusaporto, 3 Stelle Michelin

Ana Roš - Hiša Franko - Kobarid, Slovenia, 2 Stelle Michelin

Loretta Fanella Pastry Lab

Mixology by **Dom Carella - Carico** Cocktail Bar Milano

c/o **Ristorante Ilija**

Via Priesnig, 17 - Tarvisio / T +39 0428 645030 / info@lijaristorante.it

Prezzo della cena: € 120,00

L'incasso della giornata sarà devoluto in beneficenza all'associazione J.

Degustazioni e laboratori

Alcune masterclass e degustazioni che offrono agli appassionati l'opportunità di apprezzare la storia, le caratteristiche e le peculiarità dei vini e della gastronomia.

Tutte le degustazioni ed i laboratori sono gratuiti, a numero chiuso.
È necessaria la prenotazione: www.einprosit.org / info@einprosit.org / T +39 0428 2392

Venerdì 30 luglio

Ore 18:30 - Hotel Edelhof

Il meraviglioso mondo delle paste filate tutto da scoprire

Degustazione e laboratorio di formaggi, a cura di **Alberto Marcomini**

Ore 18:30 - Hotel Edelhof

Il ritorno all'anfora, back to the roots - 9.000 anni di storia

Degustazione comparata di 3 vini rossi e 3 vini Bianchi dell'Italia vinificati in anfora, a cura di **Helmut Köcher**

Ore 18:30 - Hotel Cervo

Antonella Salon - Il mondo (e le erbe) di Bepi Salon

Laboratorio a cura di **Bepi Pucciarelli**

Ore 18:30 - Hotel Cervo

Malvasie senza confini,

a cura di **Gae Saccoccio**

In degustazione:

- Malvazija Rezerva Kras 2016 Emil Tavcar
- Malvazija Istria 2019 Piquentum
- Malvazija Macerata Istria 2018 Vina Zaro
- Malvazija Bio Vipaska Dolina 2019 Guerila
- Amphoreus Malvasia 2018 Paraschos
- Zala Malvazija Vipavska Dolina 2019 Marinic
- Vino I Malvasia Macerata Eolie 2019 L'Ancestrale
- Abissale Vino Bianco Malvasia 2019 Vignedimare

Sabato 31 luglio

Ore 18:30 - Hotel Edelhof

L'arte contemporanea dei formaggi

Degustazione e laboratorio di formaggi, a cura di **Alberto Marcomini**

Ore 18:30 - Hotel Edelhof

Catwalk Rosé

Varietà a 360 gradi da nord a sud - la vie en rose - vitigni autoctoni en stage, a cura di **Helmut Köcher**

Ore 18:30 - Hotel Cervo

Luigi Faleschini: come conservare le erbe di montagna

Laboratorio a cura di **Bepi Pucciarelli**

Ore 18:30 - Hotel Cervo

Tecniche, filosofie e stili di vinificazione: degustazione alla cieca,

a cura di **Gae Saccoccio**

In degustazione:

- Julien Guillot Chenas 2018
- Slobodne Oranzista Pinot Grigio 2018
- Paraschos Amphoreus Bianco Ribolla e Chardonnay 2013
- Jean Pierre Robinot Cuvee Bistrolgie 2019
- Vite Ad Ovest Ghammi 2019
- Jean David Rose de Janot 2019
- Gran Morer Refosco, Merlot e Cabernet Sauvignon Vina Zaro 2015

Tradizione e innovazione

Presso i ristoranti aderenti del Tarvisiano sarà possibile degustare i menu proposti nell'ambito della manifestazione.



Hotel Il Cervo

Via Priesnig, 72 - Tarvisio
T +39 0428 40305 / info@hotelilcervo.com

Menu degustazione

- Trota affumicata con cipolla di Tropea in agro, noce moscata e sorbetto di levistico
- Tortello di stufato di agnello al cardamomo e composta di albicocche
- Tagliata di cervo con germogli di abete in salamola
- L'anguria

€ 45,00 a persona, bevande escluse

Prenotazione obbligatoria

Hotel Saisera

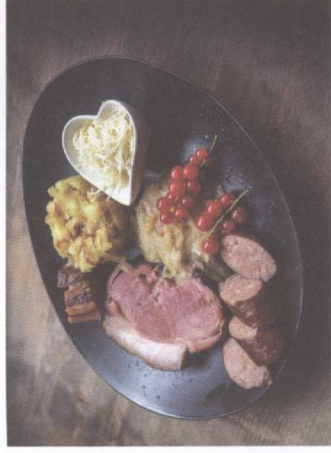
Via Alpi Giulie, 38 - Valbruna
T +39 0428 40305 / info@hotelsaisera.com

Menu degustazione

- Entrée di benvenuto
- Zuppetta di pomodoro con mousse al Montasio e ortaggi di stagione
- Tortelloni ai frutti di bosco ripieni di formaggio al sacco e speck
- Tartare di cervo con tartufo nero, gelato ai lamponi e crostino rustico
- Il Saisera (dessert)

€ 45,00 a persona, bevande escluse

Prenotazione obbligatoria



Ristorante La Baita

Via del Forte, 4, - Malborghetto
T +39 0428 41959 / info@hotel-labaita.com

Menu

- Antipasto di selvaggina € 12
- Pasta fatta in casa con funghi o ragu di selvaggina € 10
- Gnocchi di ricotta € 9
- Ravioli fatti in casa € 9
- Zuppa di fieno € 6
- Cjalcons erbe aromatiche / dolci € 10 - 12
- Frico e polenta € 12
- Gulasch di cervo / filetto di cervo € 15 - 18
- Dolci della casa € 5 - 6



Casa Oberriechter

Via Superiore, 4 - Malborghetto
T +39 0428 41888 / oberriechtercasa@gmail.com

Menu

- Palatschinken con crema di carciofi e Montasio € 15
- Piatto del Margravio € 20
- Ober - Gine € 15
- Bocconcini di cervo al cabernet con patata alla Valcanalese € 18
- Kanaltaler Käsnudeln € 15
- Bocconcini di pollo impanato e patate fritte € 15
- Il piatto della Servetta € 16
- Piatto alla slava € 16
- Dolci della casa € 6