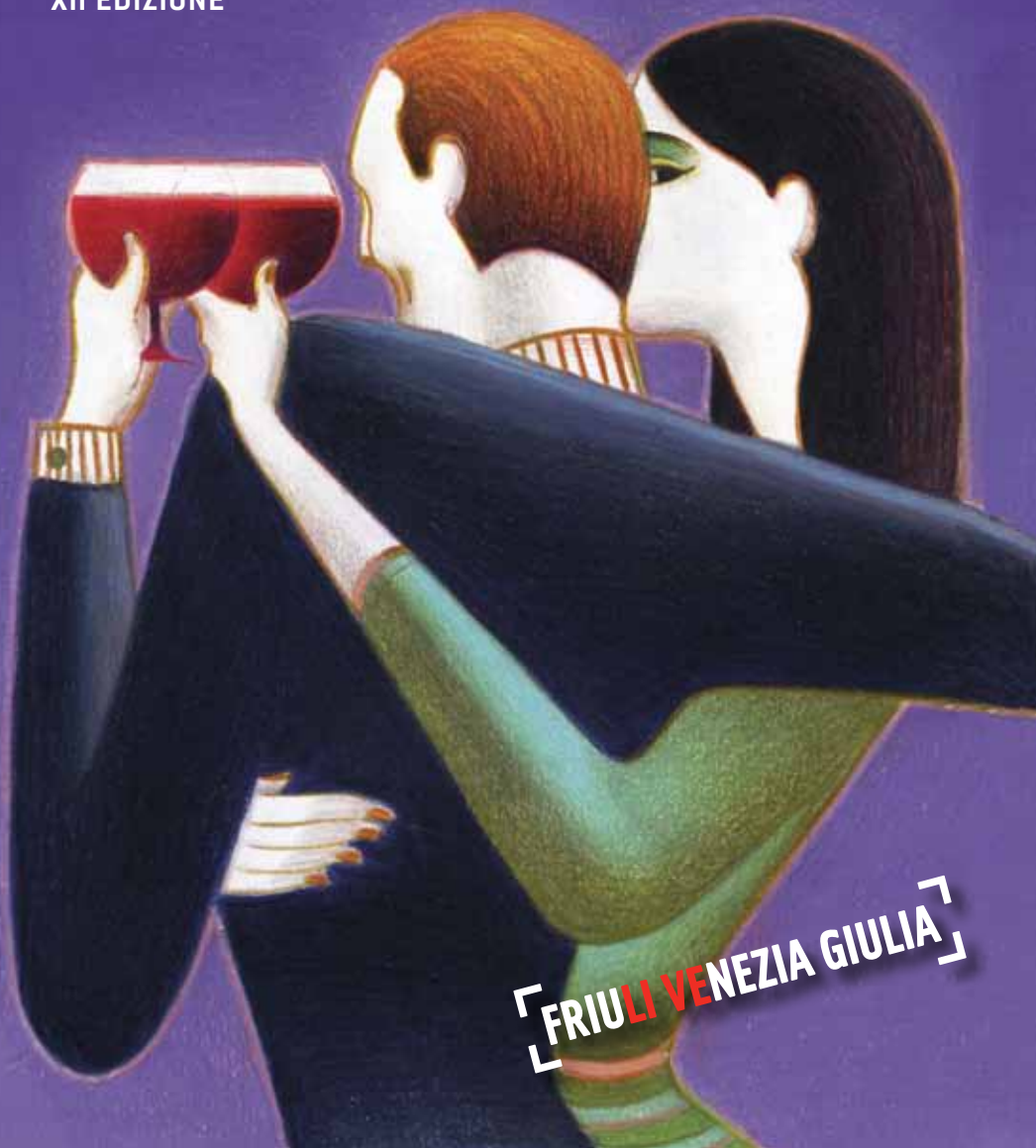


18 - 22 NOVEMBRE 2010 A MALBORGHETTO E TARVISIO (UDINE)

# €IN PROSIT 2010

XII EDIZIONE



「FRIULI VENEZIA GIULIA」

# Versati per i grandi progetti.

Abbiamo i prodotti, i servizi e  
le competenze per far crescere il valore  
dell'impresa, come della famiglia.  
Per costruire solidità finanziarie,  
creare risorse e offrire sostegno  
ai vostri progetti.  
Ci aspettano grandi annate.



 **FRIULADRIA**  
CRÉDIT AGRICOLE

[www.friuladria.it](http://www.friuladria.it) - Numero Verde 800.565800



## EIN PROSIT 2010

18 - 22 NOVEMBRE 2010  
MALBORGHETTO E TARVISIO (UDINE)

### INDICE

- PAG 04 Presentazione XII edizione Ein Prosit
- PAG 06 Appuntamenti Ein Prosit 2010
- PAG 08 Il calendario di tutti gli eventi Ein Prosit 2010
- PAG 10 Mostra Assaggio "Vigneto FVG" a Palazzo Veneziano di Malborghetto
- PAG 12 Mostra Assaggio "Vigneto Italia" a Palazzo Veneziano di Malborghetto
- PAG 14 Mostra Assaggio "Vigneto Internazionale" a Palazzo Veneziano di Malborghetto
- PAG 16 Mostra Assaggio "Culinaria" a Palazzo Veneziano di Malborghetto
- PAG 18 Le degustazioni guidate a cura di Gian Luca Mazzella
- PAG 20 Le degustazioni guidate a cura di Sandro Sangiorgi
- PAG 22 Gli incontri a cura di Aurora Endrici
- PAG 24 Gli itinerari del Gusto nei Ristoranti della Valcanale
- PAG 32 "Sapori del Friuli Venezia Giulia" a cura di Bepi Pucciarelli
- PAG 34 "Alta Scuola dei Sapori" a cura di Paolo Marchi
- PAG 36 "(P)Artigiani dei Sapori" a cura di Daniele Savi
- PAG 38 La cucina della Valcanale ed i vini autoctoni
- PAG 45 I punti degustazione
- PAG 47 Offerta turistica per Ein Prosit 2010

**FRIULI VENEZIA GIULIA**



**EIN PROSIT 2010**  
**DAL 18 AL 22 NOVEMBRE 2010**  
**TARVISIO E MALBORGHETTO**  
**(UDINE)**

[www.einprosit.org](http://www.einprosit.org)

Il Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano, di Sella Nevea e di Passo Pramollo, in collaborazione con l'Agenzia Turismo FVG, organizza la XII edizione di **Ein Prosit**, manifestazione eno-gastronomica che si terrà **dal 18 al 22 novembre 2010, a Tarvisio e Malborghetto (Ud)**.

Grazie alla posizione geografica del comprensorio tarvisiano e utilizzando tale collocazione come un'ideale vetrina, Ein Prosit si prefigge l'obiettivo di presentare il meglio della produzione eno-gastronomica nazionale ed internazionale, con una particolare attenzione al prodotto della nostra Regione, il Friuli Venezia Giulia.

Divenuta nel corso degli anni una delle manifestazioni eno-gastronomiche di riferimento per gli appassionati, che giungono da tutta Italia e dalle vicine Austria e Slovenia, Ein Prosit si articola su tutto il comprensorio del Tarvisiano ed il pubblico che vi partecipa anima in egual misura le sale del cinquecentesco Palazzo Veneziano di Malborghetto, sede della Mostra Assaggio e tutti i locali e sedi nelle quali si sviluppano le molte iniziative di contorno.

La manifestazione è organizzata con il contributo della Banca Friuladria / Credit Agricole, della Fondazione CRUP, della Provincia di Udine, della Comunità Montana del Gemonese, Canal del Ferro e Val Canale, del Comune di Malborghetto, del Comune di Tarvisio, dell'ERSA e della Camera di Commercio di Udine.





## EIN PROSIT 2010 - GLI APPUNTAMENTI

### 18 - 22 NOVEMBRE 2010

### MALBORGHETTO E TARVISIO (UDINE)

#### LA MOSTRA ASSAGGIO - sabato 20 e domenica 21 novembre

Riuniti nella suggestiva cornice del Palazzo Veneziano di Malborghetto, nei giorni 20 e 21 novembre 2010 circa 150 aziende eno-gastronomiche, nelle rispettive sezioni "Vigneto" e "Culinaria", offriranno al visitatore la possibilità di assaggiare e di degustare il meglio della loro produzione.

#### ORARI DI APERTURA DELLA MOSTRA

**Sabato 20 novembre dalle 10:00 alle 19:00.** Ingresso per la giornata di sabato alla mostra € 25,00

**Domenica 21 novembre dalle 10:00 alle 19:00.** Ingresso per la giornata di domenica alla mostra € 25,00

#### LE DEGUSTAZIONI GUIDATE

Durante il week-end, a cura di Gian Luca Mazzella e Sandro Sangiorgi, nel Palazzo Veneziano di Malborghetto, si terranno le "Degustazioni Guidate", gioioso e seguito appuntamento con il meglio dell'enologia nazionale ed internazionale.

#### GLI INCONTRI

Nelle giornate di sabato 20 e domenica 21 novembre per gli "Incontri", verranno proposte da Aurora Endrici (Donne del Vino FVG) tavole rotonde con i produttori, legate a tematiche di attualità del mondo del vino, che coinvolgeranno il pubblico con le appassionanti testimonianze dei protagonisti e gli assaggi dei loro vini.

#### I LABORATORI DEI SAPORI

Bepi Pucciarelli, Paolo Marchi e Daniele Savi ci accompagneranno nelle giornate di sabato 20 e domenica 21 novembre, in un viaggio allettante fra i profumi ed i sapori del nostro paese, proponendo appetitosi abbinamenti cibo-vino, con vere e proprie escursioni che abbracceranno tutto l'eccellente patrimonio eno-gastronomico regionale e nazionale.

#### GLI ITINERARI DEL GUSTO

Nel corso degli anni Ein Prosit ha avuto il privilegio di ospitare alcuni dei più grandi cuochi italiani, che hanno proposto all'interno degli "Itinerari del Gusto", i piatti della loro cucina abbinati ai vini del Friuli Venezia Giulia, permettendo ai tanti appassionati "gourmet" di soddisfare il palato ed apprezzare la cucina italiana nelle sue massime espressioni. Grazie alla preziosa collaborazione con Emanuele Scarello, Presidente dell'Associazione dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, abbiamo potuto conoscere ed apprezzare, Heinz Beck del Ristorante Cavalieri Hilton di Roma, Norbert Niederkofler del Ristorante St. Hubertus di San Cassiano, Gennaro Esposito del Ristorante La Torre del Saracino di Vico Equense, Italo Bassi dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze, Alfonso Caputo della Taverna del Capitano di Nerano, Andrea Berton del Ristorante Trussardi alla Scala di Milano, Massimo Bottura del Ristorante La Francescana di Modena, Pino Cuttaia del Ristorante La Madia di Licata, Ernesto Iaccarino del Ristorante Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui due Golfi, solo per citare coloro i quali hanno partecipato nelle ultime tre edizioni. Per l'edizione 2010, tris d'assi con il "3 Stelle Michelin" Chicco Cerea (Ristorante da Vittorio) venerdì 19 novembre, il "2 Stelle Michelin" Davide Scabin (Ristorante Combal Zero) sabato 20 novembre ed il "2 Stelle Michelin" di Mauro Uliassi (Ristorante Uliassi) domenica 21 novembre, peraltro graditissimo ritorno. Per la serata dedicata alla pizza in arrivo un maestro: Enzo Coccia della "Pizzeria Notizia" di Napoli.

#### LA CUCINA DELLA VALCANALE ED I VINI AUTOCTONI

Come sempre articolata la proposta della ristorazione locale nei ristoranti ed alberghi del Tarvisiano: grazie alla creatività dei ristoratori, con i "Menu Assaggio" gli ospiti potranno scegliere fra diversi menu, preparati per l'occasione, che verranno proposti in abbinamento ai vini delle aziende presenti alla manifestazione.





# EIN PROSIT 2010

## CALENDARIO APPUNTAMENTI

Per trovare a colpo d'occhio tutti gli appuntamenti di Ein Prosit 2010

LUOGO DI SVOLGIMENTO	GIOVEDÌ 18	VENERDÌ 19	SABATO 20	DOMENICA 21	LUNEDÌ 22
Palazzo Veneziano			● ● ●	● ● ●	
Palazzo Veneziano sala A	●	●	● ● ●	● ● ●	●
Palazzo Veneziano sala B	●	●	● ●	● ●	●
Ristorante Edelfhof		●	●	●	
Ristorante Vecchio Keil		●	●		
Ristorante Al Buon Arrivo	●	●	●	●	●
Ristorante Hotel Bellavista	●	●	●	●	●
Rist. La Cantina Di Epicuro	●	●	●	●	●
Ristorante "Ex Posta"	●	●	●	●	●
Ristorante Golf Club	●	●	●	●	●
Ristorante La Baita	●	●	●	●	●
Ristorante Nevada	●	●	●	●	●
Bar Commercio	●	●	●	●	●
Ristorante Casa Oberrichter	●	●	● ● ●	● ● ●	●
Bar Tizio & Caio	●	●	●	●	●
Amorvino Lounge Bar	●	●	●	●	●

- Mostra e assaggio
- Degustazioni guidate
- Itinerari del gusto
- La cucina ed i vini autoctoni

- Laboratori dei sapori
- Incontri
- Punti degustazione
- Culinaria



novembre  
sabato  
domenica

20-21

DALLE ORE 10:00  
ALLE ORE 19:00

## MOSTRA ASSAGGIO

### Vigneto FRIULI VENEZIA GIULIA

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

SABATO 20/11/2010  
E DOMENICA 21/11/2010  
DALLE ORE 10:00 ALLE 19:00

Ingresso alla mostra  
Prezzo € 25,00 a persona

AZIENDA	COMUNE	ZONA VITICOLA
Antonutti Casa Vinicola	Colloredo di Prato (UD)	Friuli Grave
Aquila del Torre	Savorgnano al Torre (UD)	Colli Orientali del Friuli
Borgo delle Oche	Valvasone (PN)	Friuli Grave
Borgo Judrio	Corno di Rosazzo (UD)	Colli Orientali del Friuli
Bressani Giuseppe	Nimis (UD)	Colli Orientali del Friuli
Carlo di Pradis	Cormons (GO)	Collio
Casella	Prepotto (UD)	Colli Orientali del Friuli
Conte Brandolini	Sacile (PN)	Friuli Grave
Di Lenardo Vineyards	Ontagnano (UD)	Friuli Grave
Dorigo Girolamo	Buttrio (UD)	Colli Orientali del Friuli
Felluga Livio	Brazzano (GO)	Colli Orientali del Friuli
Felluga Marco	Gradisca d'Isonzo (GO)	Collio
Filippon di Comelli Vittorino	Nimis (UD)	Colli Orientali del Friuli
Foffani	Trivignano (UD)	Aquileia
Gigante Adriano	Corno di Rosazzo (UD)	Colli Orientali del Friuli
I Comelli	Nimis (UD)	Colli Orientali del Friuli
Il Carpino	S. Floriano del Collio (GO)	Collio
Il Roncal	Cividale del Friuli (UD)	Colli Orientali del Friuli
Jacüss	Torreano (UD)	Colli Orientali del Friuli
Jermann	Farra d'Isonzo (GO)	Collio
Keber Renato	Cormons (GO)	Collio
La Selva Planizia	S. Giorgio di Nogaro (UD)	Annia



novembre  
sabato  
domenica

20-21

DALLE ORE 10:00  
ALLE ORE 19:00

## MOSTRA ASSAGGIO

### Vigneto FRIULI VENEZIA GIULIA

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

SABATO 20/11/2010  
E DOMENICA 21/11/2010  
DALLE ORE 10:00 ALLE 19:00

Ingresso alla mostra  
Prezzo € 25,00 a persona

AZIENDA	COMUNE	ZONA VITICOLA
La Viarte	Prepotto (UD)	Colli Orientali del Friuli
Le Vigne di Zamò	Manzano (UD)	Colli Orientali del Friuli
Lis Neris	S. Lorenzo Isontino (GO)	Friuli Isonzo
Petrussa	Prepotto (UD)	Colli Orientali del Friuli
Plozner	Spilimbergo (PN)	Friuli Grave
Polencic Isidoro	Cormons (GO)	Collio
Puiatti Giovanni	Romans d'Isonzo (GO)	Friuli Isonzo
Ronco dei Tassi	Cormons (GO)	Collio
Ronco del Gelso	Cormons (GO)	Friuli Isonzo
Skerk	Duino-Aurisina (TS)	Carso/Kras
Ronco Severo	Prepotto (UD)	Colli Orientali del Friuli
Scubla Roberto	Premariacco (UD)	Colli Orientali del Friuli
Tenuta di Angoris	Cormons (GO)	Colli Orientali del Friuli
Tenuta di Blasig	Ronchi dei Legionari (GO)	Friuli Isonzo
Valpanera	Villa Vicentina (UD)	Aquileia
Vie di Romans	Mariano del Friuli (GO)	Friuli Isonzo
Vigna Petrusa	Prepotto (UD)	Colli Orientali del Friuli
Villa Russiz	Capriva del Friuli (GO)	Collio
Zaccomer Maurizio	Nimis (UD)	Colli Orientali del Friuli
Zorzon	Brazzano (GO)	Collio
Zuani	S. Floriano del Collio (GO)	Collio



novembre  
sabato  
domenica

20-21

DALLE ORE 10:00  
ALLE ORE 19:00

## MOSTRA ASSAGGIO

### Vigneto ITALIA

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

SABATO 20/11/2010  
E DOMENICA 21/11/2010  
DALLE ORE 10:00 ALLE 19:00

Ingresso alla mostra  
Prezzo € 25,00 a persona

AZIENDA	COMUNE	REGIONE
Terre del Gufo	Donnici inferiore (CS)	Calabria
Caputalbus	Ponte (BN)	Campania
Mancinelli Stefano	Morro d'Alba (AN)	Marche
Gianni Gagliardo	La Morra (CN)	Piemonte
Laiolo Reginin	Vinchio (AT)	Piemonte
Ressia Fabrizio	Neive (CN)	Piemonte
12 Chiavi	Paceco (TP)	Sicilia
Tridente Pantalica - Dò Zenner	Ferla (SR)	Sicilia
Baracchi	Cortona (AR)	Toscana
Conti Costanti	Montalcino (SI)	Toscana
La Querce	Impruneta (FI)	Toscana
Tenuta di Montecucco	Cinigiano (GR)	Toscana
Vignamaggio Greve	Chianti (FI)	Toscana
Bellaveder	Faedo (TN)	Trentino A. A.
Cantina d'Isera	Isera (TN)	Trentino A. A.
De Tarczal	Isera (TN)	Trentino A. A.
Haderburg	Salorno (BZ)	Trentino A. A.
Redondél	Mezzolombardo (TN)	Trentino A. A.
Adanti	Arquata di Bevagna (PG)	Umbria
Adami	Colbertaldo di Vidor (TV)	Veneto
Andreola	Farra di Soligo (TV)	Veneto
Col Vetoraz Spumanti	S. Stefano Di Valdobbiadene (TV)	Veneto
Conte Collalto	Susegana (TV)	Veneto
Corte Sant'Alda	Mezzane di Sopra (VR)	Veneto



novembre  
sabato  
domenica

20-21

DALLE ORE 10:00  
ALLE ORE 19:00

## MOSTRA ASSAGGIO

### Vigneto ITALIA

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

SABATO 20/11/2010  
E DOMENICA 21/11/2010  
DALLE ORE 10:00 ALLE 19:00

Ingresso alla mostra  
Prezzo € 25,00 a persona

AZIENDA	COMUNE	REGIONE
Fattori Giovanni	Terrossa di Roncà (VR)	Veneto
Frozza	Vidor (TV)	Veneto
Le Colture	S. Stefano di Valdobbiadene (TV)	Veneto
Massimago 1883	Mezzane (VR)	Veneto
Ottella	San Benedetto di Lugana (VR)	Veneto
Santa Margherita	Fossalta di Portogruaro (VE)	Veneto
Spagnol	Colbertaldo Di Vidor (TV)	Veneto
Terre di Leone	Marano di Valpolicella (VR)	Veneto
Tenuta Giavi	Conegliano (TV)	Veneto
Tenute Tomasella	Mansuè (TV)	Veneto
Zymè	San Pietro in Cariano (VR)	Veneto

#### SELEZIONI PRESENTI NELLA SEZIONE VIGNETO ITALIA

##### Selezione Vini Autoctoni "Guida ViniBuoni d'Italia" Touring Club Editore

"ViniBuoni d'Italia" parteciperà con 260 vini delle aziende che hanno ottenuto la Golden Star nell'ultima edizione della Guida edita dal Touring Club Editore.

#### PERIODICI E GUIDE

Porthos	Trimestrale di vino, cibo e cultura
Pietre Colorate	Foglio trimestrale sul vino
Apicius	Quaderno di Alta Gastronomia
Magnar Ben	Guida Gastronomica



novembre

sabato  
domenica

**20-21**

DALLE ORE 10:00

ALLE ORE 19:00

## MOSTRA ASSAGGIO

### Vigneto INTERNAZIONALE

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

SABATO 20/11/2010  
E DOMENICA 21/11/2010  
DALLE ORE 10:00 ALLE 19:00

Ingresso alla mostra  
Prezzo € 25,00 a persona

AZIENDA	COMUNE	NAZIONE
Pretterebner	Zagersdorf	Austria
Bassanese Andrea	Buje	Croazia
Degrassi	Savudrija	Croazia
Vina Cattunar	Brtonigla	Croazia
Vina Matošević	Sveti Lovrec	Croazia
Vina Ritosa	Porec	Croazia
Vina Zigante	Groznjan	Croazia
Braun · Nierstein	Nierstein am Rhein	Germania
Guerila	Ajdovscina	Slovenia
Klet Soncni Skol	Rence	Slovenia
Montemoro	Koper	Slovenia
Rojac	Šmarje	Slovenia
Vini Štemberger	Štanjel	Slovenia
Vinska Klet Goriska Brda	Dobrovo	Slovenia



novembre  
sabato  
domenica

**20-21**

DALLE ORE 10:00  
ALLE ORE 19:00

## MOSTRA ASSAGGIO CULINARIA

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

SABATO 20/11/2010  
E DOMENICA 21/11/2010  
DALLE ORE 10:00 ALLE 19:00

Ingresso alla mostra  
Prezzo € 25,00 a persona

REGIONE	AZIENDA	PRODOTTO
FVG	Acetaia Sirk	Aceto d'uva
FVG	Acqua Dolomia	Acqua Minerale
FVG	Arvenis	Salumi di selvaggina
FVG	Azienda Agricola San Juri	Formadi frant
FVG	Birrificio Cittavecchia	Birra artigianale
FVG	Birrificio Foglie d'Erba	Birra artigianale
FVG	Biscotto Pordenone	Biscotto Pordenone
FVG	C'era Una Volta	Gelato Artigianale
FVG	Coop. Agricoltori Valcanale	Montasio Latteria Valcanale
FVG	Giuditta Teresa	Gubane
FVG	Illycaffè	Caffè
FVG	Pasticceria Crema & Cioccolata	Praline
FVG	Prosciuttificio DOK Dall'Ava	Prosciutto di San Daniele 24 mesi
FVG	Nonino Distillatori	Grappa Riserva Antica Cuvée
FVG	Rugo srl	Formaggio di malga e salato
FVG	Salumificio Alpi Giulie	Salame Coccau dolce
FVG	Sapori di Casa di Jacoponi Claudio	Pasta all'uovo
FVG	Sfreddo	Prosciutto cotto in crosta di pane
FVG	Spironelli Maria Carmen	Formaggio di Malga



novembre  
sabato  
domenica

**20-21**

DALLE ORE 10:00  
ALLE ORE 19:00

## MOSTRA ASSAGGIO CULINARIA

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

SABATO 20/11/2010  
E DOMENICA 21/11/2010  
DALLE ORE 10:00 ALLE 19:00

Ingresso alla mostra  
Prezzo € 25,00 a persona

REGIONE	AZIENDA	PRODOTTO
Abruzzo	Oleificio Andreassi	Olio Extra Vergine d'Oliva di frantoio
Abruzzo	Ursini	Olio Extravergine di oliva
Emilia Romagna	C.V.P.A.R.R.	Parmigiano reggiano di vacca rossa
Emilia Romagna	Il Borgo del Balsamico	Aceto balsamico trad. di Reggio Emilia
Emilia Romagna	Monti di Parma	Selez. Monti di Parma - Parmigiano Regg.
Lazio	Di Ciaccio	Antico Savoiaro senza farina
Liguria	Macelleria Giacobbe	Carni bovine
Lombardia	Diego Luccini	Mostarde
Piemonte	Ecori Agricola	Carnaroli
Piemonte	Le Ramate	Formaggi di capra
Piemonte	Oliveri Emilio	Funghi porcini secchi
Puglia	Soiless	Linea Terre Salentine
Sicilia	Tridente Pantalica	Rigoria - Olio Extra Vergine di Oliva
Toscana	Claudio Pistocchi	Cioccolato e torte di cioccolato
Toscana	Il Poggio	Prodotti di cinto senese e suino brado
Toscana	La Molina	Cioccolato da strada
Toscana	Paul De Bondt	Cioccolato
Toscana	Savini Tartufi	Tartufi freschi e conservati
Trentino A. A.	Pastificio Felicetti	Pasta di semola monovarietale
Trentino A. A.	Mieli Thun	Miele
Veneto	32 Via dei Birrai	Birra artigianale
Veneto	Czamocki Lucheschi	Aceto Sopraffino 6 Anni
Veneto	Pane delle Streghe	Prodotti da forno salati e dolci
Veneto	Panificio Dalla Val Paola	Crocchinocca: naturali, sesamo, papavero
Olanda	Koppert Cress	Piantine, fiori e foglie a uso gastronomico
Slovenia	Fonda Allevamento Ittico	Branzino di Pirano fresco



novembre

giovedì  
venerdì  
sabato  
domenica  
lunedì

20

ORE 11:30  
ORE 14:00  
ORE 16:00

## DEGUSTAZIONI GUIDATE

### DEGUSTAZIONI a cura di **GIAN LUCA MAZZELLA**

Presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto

20/11/2010 ORE 11:30

Ingresso € 30,00

Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392

#### IL PIÙ GRANDE VINO BIANCO DEL MONDO: IL RIESLING

Verticale di Schloss Schönborn- Germania.

Storica e nobile azienda che possiede una delle più importanti collezioni di vino, riposta nelle cantine di alcuni magnifici castelli di proprietà.

2009er Hattenheimer Nußbrunnen Riesling Kabinett trocken  
2007er Hattenheimer Pfaffenberg Riesling Auslese trocken  
2008er Hattenheimer Pfaffenberg Riesling 1.Gewächs trocken  
2001er Erbacher Marcobrunn Riesling 1.Gewächs  
1998er Pfaffenberger Hattenheimer Pfaffenberg Riesling Spätlese  
1976er Hattenheimer Pfaffenberg Riesling Spätlese

20/11/2010 ORE 14:00

Ingresso € 25,00

Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392

#### DAL TOCAI AL FRIULANO: LONGEVITÀ DI UN GRANDE VINO AUTOCTONO FRIULANO

Grandi produttori e annate, per testimoniare le qualità del vino bianco "per eccellenza" del Friuli Venezia Giulia.

*Aziende: Renato Keber - Ronco del Gelso - Villa Russiz - Le Vigne di Zamò  
Adriano Gigante - Franco Toros - Isidoro Polencic*

20/11/2010 ORE 16:00

Ingresso € 30,00

Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392

#### IL SANGIOVESE. SOLO SANGIOVESE

Il vitigno da cui si producono i vini Italiani più famosi al mondo: Brunello di Montalcino e Chianti. Di che sa un Sangiovese autentico? Degustazione comparativa di grandi vini rossi della Toscana, da produttori eccellenti e rappresentativi, per capire e memorizzare il profilo qualitativo del Sangiovese.

*Aziende: Cerbaiona - Poggio di Sotto - Canalicchio Franco Pacenti  
Conti Costanti - Monteverdine - Monteraponi*

**GIAN LUCA MAZZELLA** prima di fare il critico vinicolo e il giornalista e il documentarista, si è occupato per anni di filosofia e teologia. Oggi collabora con giornali, riviste e televisioni in tutta Europa. In Italia scrive per Il Fatto Quotidiano, dove ha anche una rubrica ([www.ilfattoquotidiano.it/blog/gmazzella](http://www.ilfattoquotidiano.it/blog/gmazzella)) e per Spirito Divino. In Germania è editorialista per Der Feinschmecker. In Svizzera scrive editoriali e articoli per Weinwisser. Di lui e di alcune sue storiche degustazioni si è scritto dal Financial Times a The Wine Spectator.

novembre

giovedì  
venerdì  
sabato  
domenica  
lunedì

21

ORE 14:00  
ORE 16:00

## DEGUSTAZIONI GUIDATE

### DEGUSTAZIONI a cura di **GIAN LUCA MAZZELLA**

Presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto

21/11/2010 ORE 14:00

Ingresso € 25,00

Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392

#### GRAND CRU DELL'AUSTRIA: I VINI BIANCHI DEL DANUBIO

L'associazione Österreichischen Traditionsweingüter da circa 20 anni ha identificato e classificato i migliori vigneti dove produrre quelli che senza dubbio sono fra i più grandi vini bianchi del mondo: Riesling e Grüner Veltliner. Degustazione comparativa di grandi vini e produttori.

*Aziende: Wiengut Fred Loimer - Weingut Topf - Weingut Salomon Undhof  
Schloss Gobesburg - Weingut Bründlmayer - Winery Jurtschitsch-Sonnhof  
Weingut Nlgl - Weingut Mantlerhof - Weingut Malat - Bernhard Ott  
Weingut Neumayer*

21/11/2010 ORE 16:00

Ingresso € 30,00

Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392

#### DEGUSTAZIONE UNICA: IL VERO GUSTO DEL NEBBIOLO

Il vitigno più nobile d'Italia, da cui sono prodotti alcuni fra i più grandi vini rossi del mondo. Degustazione comparativa di grandi vini rossi del Piemonte, da produttori eccellenti e rappresentativi, per capire e memorizzare il profilo qualitativo del Nebbiolo.

*Aziende: Cavallotto - Giuseppe Cortese - Giuseppe Mascarello - Roagna  
Comm. Burlotto - Fenocchio*

#### PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI UTILI

Tutte le degustazioni guidate si tengono presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto, sono a numero chiuso a pagamento ed è necessaria la prenotazione. Per prenotare una degustazione: telefonare al numero +39 0428 2392 scrivere una e-mail a [info@einprosit.org](mailto:info@einprosit.org) dal sito [www.einprosit.org](http://www.einprosit.org) dove saranno segnalate eventuali modifiche al programma.

novembre

giovedì  
venerdì  
sabato  
domenica  
lunedì

20

ORE 11:30  
ORE 16:30  
ORE 18:30

## DEGUSTAZIONI GUIDATE

### DEGUSTIAMO CON PORTHOS a cura di SANDRO SANGIORGI

Presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto

*Si tratta di un percorso in sei incontri unito da un filo dialettico:*

*«Il vino buono? È questione di contatto!» Il vocabolo contatto contiene diversi significati. Noi vorremmo raccontarli tutti attraverso il vino, bevanda evocativa e spirituale, ma anche crudamente fisica. Non tratteremo solo la tattilità gustativa del liquido odoroso, ma cercheremo altre forme di relazione che il vino stabilisce con le persone attraverso la sua fisicità. L'immaginario è molto ampio e riguarda il rapporto di vicinanza e di distanza che ognuno di noi vive quando il liquido entra nella nostra bocca. Scopriamo il senso di partecipazione del sapore e come i vini naturali stanno rivoluzionando l'espressione gustativa e la durata delle sensazioni finali.*

20/11/2010 ORE 11:30

Ingresso € 20,00

Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392

#### IL RECUPERO DELLA SENSIBILITÀ TATTILE: IL VINO È UNA BEVANDA FISICA

Il recupero della sensibilità tattile: il vino è una bevanda fisica. Sei assaggi esemplari di varia tattilità, fra leggiadria ed eccessi.

20/11/2010 ORE 16:30

Ingresso € 20,00

Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392

#### COLLIO E COLLI ORIENTALI A CONFRONTO

Collio e Colli Orientali a confronto. Il terroir ha influenzato l'interpretazione degli autori? Diversità e assonanze delle due principali denominazioni friulane. Sei assaggi che ci aiuteranno a capire sottigliezze e spontaneità.

20/11/2010 ORE 18:30

Ingresso € 20,00

Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392

#### I VINI ROSSI DELLA PIANURA FRIULANA

I vini rossi della Pianura friulana. La severità dei tannini è compatibile con la partecipazione del sapore? Le specialità bordolesi e gli indigeni friulani. Sei assaggi per afferrare la maturità produttiva e d'interpretazione.

**PORTHOS DEGUSTA:** Porthos è un progetto editoriale e didattico. Tutta l'attività porthosiana poggia su valori come l'indipendenza dai poteri forti, la ricerca della naturalità nella produzione alimentare, la presunzione che esista una verità da trovare. [www.porthos.it](http://www.porthos.it)

**SANDRO SANGIORGI:** nasce a Friburgo e vive a Roma. Innamorato di cinema, dirige in maniera appassionata la rivista indipendente Porthos. Autore di diverse pubblicazioni sul mondo del vino e del cibo, tiene corsi di degustazione in tutta Italia.

novembre

giovedì  
venerdì  
sabato  
domenica  
lunedì

21

ORE 14:30  
ORE 16:30  
ORE 18:30

## DEGUSTAZIONI GUIDATE

### DEGUSTIAMO CON PORTHOS a cura di SANDRO SANGIORGI

Presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto

21/11/2010 ORE 14:30

Ingresso € 20,00

Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392

#### IL VINO ATTRAVERSO LE CHIARIFICHE E LE FILTRAZIONI

Il vino attraverso le chiarifiche e le filtrazioni.

In collaborazione con un produttore vorremmo farvi capire come funziona la delicata fase di stabilizzazione e imbottigliamento e come influenza la tattilità del liquido. Sei prove delle ultime due annate pronte per andare nel vetro.

21/11/2010 ORE 16:30

Ingresso € 20,00

Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392

#### VINI FRIZZANTI E VINI SPUMANTI

Vini frizzanti e vini spumanti. L'assimilazione e la sintesi del perlage nella struttura del vino. Quanto influiscono il tempo e la spontaneità dei procedimenti nella formazione delle bollicine. Sei assaggi che restituiscono la finezza del tessuto tra corpo e perlage

21/11/2010 ORE 18:30

Ingresso € 20,00

Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392

#### COSA ACCADE ALLE SENSAZIONI TATTILI DURANTE L'INVECCHIAMENTO?

Cosa accade alle sensazioni tattili durante l'invecchiamento?

Luoghi comuni da superare, nuove scoperte da fare, come leggere nel lento movimento del vino che si affina in bottiglia. Sei assaggi in verticale attraverso i quali potremo comparare dati fisici e dati chimici.

*LE DEGUSTAZIONI SI TERRANNO TUTTE ALLA CIECA.*

*PER QUESTO MOTIVO SI È SCELTO DI NON INDICARE LE AZIENDE PRESENTI.*

#### PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI UTILI

Tutte le degustazioni guidate si tengono presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto, sono a numero chiuso a pagamento ed è necessaria la prenotazione.

Per prenotare una degustazione:

telefonare al numero +39 0428 2392

scrivere una e-mail a [info@einprosit.org](mailto:info@einprosit.org)

dal sito [www.einprosit.org](http://www.einprosit.org) dove saranno segnalate eventuali modifiche al programma.



novembre

giovedì  
venerdì  
sabato  
domenica  
lunedì

20

ORE 11:30  
ORE 18:30

## INCONTRI

### INCONTRI COL GUSTO a cura di **AURORA ENDRICI**

Presso la Casa Oberrichter e il Palazzo Veneziano di Malborghetto

**SABATO 20/11/2010**

**ORE 11:30**

Presso il Palazzo Veneziano  
di Malborghetto

Ingresso libero

Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392

**"AUTOCTONO MERLOT!"**

Una preziosa e provocatoria tavola rotonda: il vitigno Merlot introdotto in regione nel 1869 dal Conte francese Teodoro de La Tour è di fatto il vitigno di eccellenza dei grandi rossi di origine bordolese. Oggi quest'uva è talmente radicata in Friuli Venezia Giulia da essere considerata dai friulani stessi una "un vitigno friulano". Cinque produttori, cinque stili da terroir diversi, un unico filo conduttore? Aurora Endrici conduce la degustazione alla presenza dei Produttori.

**SABATO 20/11/2010**

**ORE 18:30**

Presso la Casa Oberrichter  
di Malborghetto

Ingresso libero

Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392

**"LE PREZIOSE GOLDEN STAR DI VINIBUONI D'ITALIA EDIZIONE 2011"**

La guida ViniBuoni d'Italia edita da Touring Club Editore è ormai riconosciuta come la voce più autorevole in materia di vini da vitigni autoctoni italiani. Vini-Buoni d'Italia ha scelto ancora una volta Ein Prosit per presentare al pubblico i vini finalisti, le "Golden Star" dell'edizione 2011 della Guida. Presenzieranno all'incontro Mario Busso, curatore nazionale e fondatore della Guida, assieme ai responsabili della commissione d'assaggio friulana Cristina Burcheri e Paolo Ianna. Un vero happening dove pubblico, stampa e sommelier sono invitati a ad assaggiare i vini premiati e congratularsi personalmente con i produttori vincitori dell'ambito riconoscimento. Presenta l'evento Aurora Endrici. La partecipazione all'incontro è libera e aperta a tutti.

#### **AURORA ENDRICI**

Figlia di vignaioli trentini da generazioni vive in Friuli Venezia Giulia. Ha studiato lingue e wine management. Brillante comunicatrice collabora da tempo con le più importanti associazioni italiane di enogastronomia (Slow Food, Touring Club Editore), con enti regionali ed aziende private, occupandosi di formazione, organizzazione eventi e didattica della degustazione. Aurora Endrici è membro dell'associazione Donne del Vino Friuli Venezia Giulia.

novembre

giovedì  
venerdì  
sabato  
domenica  
lunedì

21

ORE 11:30  
ORE 18:00

## INCONTRI

### INCONTRI COL GUSTO a cura di **AURORA ENDRICI**

Presso la Casa Oberrichter e il Palazzo Veneziano di Malborghetto

**DOMENICA 21/11/2010**

**ORE 11:30**

Presso il Palazzo Veneziano  
di Malborghetto

Ingresso libero

Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392

**"TERRANUM, SANGUE DEL CARSO"**

Terrano, vino di sangue e identità più profonda del territorio del Carso triestino e sloveno, si presenta per la prima volta in una tavola rotonda alla presenza dei Produttori, con assaggi di Terrano in grado di svelare la tipicità di quest'uva fortemente caratterizzata da colore, aromi e acidità, anche grazie a rarissimi assaggi di vecchie annate. La degustazione avverrà alla presenza dei Produttori e verrà condotta da Aurora Endrici.

**DOMENICA 21/11/2010**

**ORE 18:00**

Presso la Casa Oberrichter  
di Malborghetto

Ingresso libero

Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392

**"DAL GARDA AI LESSINI CARATTERE AMARONE"**

Bernardo Pasquali giornalista enogastronomico e coordinatore della regione Veneto della guida ViniBuoni d'Italia con la conduzione di Aurora Endrici accompagnano il pubblico alla scoperta del ricco e prezioso mosaico di territorio di eccellenza dell'Amarone della Valpolicella. Affiancherà questo autentico viaggio di emozioni l'assaggio di cinque Amarone di assoluto livello, autentiche chicche del panorama, prodotte in gran parte da aziende giovani e vitali. L'assaggio avverrà alla presenza dei produttori.

#### **PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI UTILI**

La partecipazione agli Incontri è gratuita ma i posti sono limitati ed è vivamente consigliata la prenotazione.

Per prenotare un incontro:

telefonare al numero +39 0428 2392

scrivere una e-mail a [info@einprosit.org](mailto:info@einprosit.org)

dal sito [www.einprosit.org](http://www.einprosit.org) dove saranno segnalate eventuali modifiche al programma.

novembre

giovedì  
venerdì  
sabato  
domenica  
lunedì

18

ORE 19:30  
ORE 21:00

## ITINERARI DEL GUSTO

Enzo Coccia

### PIZZARIA LA NOTIZIA

Il **Ristorante Pizzeria Raibl** di Tarvisio (Udine) ospita la cucina della **Pizzeria La Notizia** di Napoli

**GIOVEDÌ 18/11/2010**

**ORE 19:30 E 21:00**

Presso il Ristorante Pizzeria Raibl

Menù degustazione

Prezzo € 25,00 a persona

Prenotazione obbligatoria

tel +39 0428 2247

e-mail: info@albergoraibl.com

**Ristorante Pizzeria Raibl**

via IV Novembre, 12

33018 Tarvisio (Ud)

tel +39 0428 2247

e-mail: info@albergoraibl.com

**Pizzeria La Notizia**

via Caravaggio, 53/55

80126 Napoli

tel +39 081 7142155

e-mail: info@pizzaconsulting.it

Pizza bianca con strutto e pecorino

*Assiria - Birra artigianale - Birra Morgana*

Pizza marinara DOP

*Rossa - Birra artigianale - Birrificio Cittavecchia*

Pizza margherita DOP con mozzarella di bufala

*Opale - Birra artigianale - 32 Via dei Birrai*

Pizza s. Gennaro

(Olive nere di Gaeta, pomodorini del piennolo, acciughe, origano, aglio, basilico e prezzemolo)

*Hopfelia - Birra artigianale - Foglie d'Erba*

novembre

giovedì  
venerdì  
sabato  
domenica  
lunedì

18

ORE 20:30

## ITINERARI DEL GUSTO

Fabrizio Nonis, Franco Cazzamali e Simone Fracassi

### PASSIONI CARNALI: il bollito è servito

Fabrizio Nonis, Franco Cazzamali e Simone Fracassi vi faranno "sbollire e sballare" con l'interpretazione dei loro "BOLLITI" presso **La Baita di Beatrice** del **Ristorante Al Buon Arrivo** di Tarvisio (Udine)

**GIOVEDÌ 18/11/2010**

**ORE 20:30**

Presso La Baita di Beatrice

Menù degustazione

Prezzo € 70,00 a persona

Prenotazione obbligatoria

tel +39 0428 2219

e-mail: ristoralbuonarriovo@libero.it

**La Baita di Beatrice**

località Val Bartolo

Camporosso (Ud)

**Ristorante Al Buon Arrivo**

via Stazione, 20

33018 Tarvisio (Ud)

tel +39 0428 2219

e-mail: ristoralbuonarriovo@libero.it

ANTIPASTI

"Lingua & Lingual": due muscoli a confronto di Fabrizio Nonis

La classica Lingua salmistrata di "Pezzata Rossa" sfida

Il coriaceo "Lingual di maiale" Mitteleuropeo.

*Refosco 2008 - Plozner*

I SECONDI

La Piemontese della "Granda" di Franco e Raffella Cazzamali:

"Stuzzichino di trippe alla Orved-mania"

"Biancostato in ristretto di brodo e olio"

"Tazza di brodo con 'perle!'"

*Refosco Superiore 2007 - Valpanera*

La Chianina IGP di Simone Fracassi

"Guancia in pasta di Chianina IGP" di Simone Fracassi

"Bollito geometrico di Chianina IGP" di Simone Fracassi

*Refosco 2005 - Foffani*

*Prunus Nonino Distillatori / Prunella Nonino Distillatori*

**ENZO COCCIA** pizzaiolo, titolare di pizzerie, docente di allievi pizzaioli presso Citta della Scienza e Citta del gusto Gambero Rosso, nasce a Napoli nel 1962. Decide nel 1995 di aprire un locale tutto suo "La Notizia". Pizzeria, sinonimo di casa, luogo dell'anima. Dove esiste e vive la sua storia. Dove vengono applicate tecniche antiche e tradizioni. Dove i prodotti alimentari della "Campania Felix" hanno la loro suggellazione con i loro sapori, profumi e colori. Dove il cibo che si prepara diventa lo strumento che ci permette di conoscerci e conoscere gli altri un po' di più, giorno dopo giorno. Identità, Unità, Piacere.



**FABRIZIO NONIS** professionista per passione e ideatore della serata, non sa dove finisce il suo mestiere e dove inizia la gioia di coniugare antichi sapori e raffinati piaceri artigianali. **FRANCO CAZZAMALI** ha fatto della macelleria un'arte culinaria che si integra nel professionismo che ha "dimenticato" le primarie origini della forma della carne nei ristoranti: la mezzena. **SIMONE FRACASSI** vende e confeziona carni garantite e genuine, delle quali è possibile rintracciare e controllare tutte le fasi della filiera: dal luogo e data di nascita dell'animale, alla macellazione vera e propria, eseguita esclusivamente nel mattatoio di fiducia.



novembre

giovedì  
venerdì  
sabato  
domenica  
lunedì

19

ORE 20:30

## ITINERARI DEL GUSTO

Enrico Cerea

### RISTORANTE DA VITTORIO

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

ospita la cucina del **Ristorante Da Vittorio** di Brusaporto (Bergamo)

**VENERDI 19/11/2010**

**ORE 20:30**

Presso il Ristorante Edelfhof

Menù degustazione

Prezzo € 150,00 a persona

Prenotazione obbligatoria

tel +39 0428 40081

e-mail: info@hoteledelfhof.com

**Ristorante Edelfhof**

via Diaz, 13

33018 Tarvisio (Ud)

tel +39 0428 40081

e-mail: info@hoteledelfhof.com

**Ristorante Da Vittorio**

via Cantalupa, 17

24060 Brusaporto (Bg)

tel +39 035 681024

e-mail: info@davittorio.com

3 Stelle Guida Michelin

2 Cappelli Guida L'Espresso

2 Forchette Guida Gambero Rosso

APERITIVI A PASSAGGIO

Lecca lecca al parmigiano / cornetti alle olive con caprino / piccoli toast

Mini Mc Vittorio / mini hot dog

Bruschetta con broccolo romano e pecorino sardo / maddeleine al formaggio

Crostino con avocado e acciuga / fritto di acquadelle, calamaretti e scampi

Fritto di melanzane, zucchine e peperoni

*Dorigo Brut - Dorigo*

SERVITI AL TAVOLO

Tartare di tonno con ragout di ostriche e aria al lime

Caramelle di triglia croccante con clorofilla di rucola, salsa miele e senape

*Vitovska 2008 - Skerk*

Risotto con scampi shabu-shabu e morbido di castagne

*Malvasia 2007 - Zidarich*

Merluzzo nero d'Alaska con fagioli di Spello

*Chardonnay 2008 - Petrusa*

Gran buffet di dolci

*Sium - La Viarte*

*A fine cena saranno serviti Illly Caffè, liquori e grappe Nonino Distillatori*

**ENRICO CERA** Un nome: Vittorio. E una famiglia, marchio di eccellenza nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Una dedizione premiata dalle guide - Tre Stelle Michelin da dieci anni! - e dalla fedeltà di una clientela in crescita costante. Uno stile culinario inconfondibile, vivo e vitale da oltre 40 anni, un'armonia che si traduce in massima valorizzazione di materie prime di qualità assoluta, in arrivo dalle migliori aree di produzione. Il concetto "Tradizione lombarda e genio creativo" ben rappresenta il filo conduttore dei menu che i fratelli Cerea aggiornano e rivoluzionano insieme al divenire del mercato e delle stagioni.

novembre

giovedì  
venerdì  
sabato  
domenica  
lunedì

19

ORE 20:30

## ITINERARI DEL GUSTO

Alberto Tonizzo

### RISTORANTE AL FERARUT

Il **Ristorante Al Vecchio Keil** di Valbruna (Udine)

ospita la cucina del **Ristorante Al Ferarut** di Rivignano (Udine)

**VENERDI 19/11/2010**

**ORE 20:30**

Presso il Ristorante Al Vecchio Keil

Menù degustazione

Prezzo € 60,00 a persona

Prenotazione obbligatoria

tel +39 0428 660554

e-mail: info@valbrunainn.com

**Ristorante Al Vecchio Keil**

via Alpi Giulie, 2 - 33010

Valbruna (Ud)

tel +39 0428 660554

e-mail: info@valbrunainn.com

**Ristorante Al Ferarut**

via Cavour, 34

33050 Rivignano (UD)

tel +39 0432 775039

e-mail: info@ristoranteferarut.it

Anguilla dello "stella" in camicia, frutti rossi ed erbe spontanee del parco

*Modolet Brut - Tenuta di Angoris*

Zuppa di mais precoce con scampi istriani, grano bruciato ed altri sapori

Gnocchi al cucchiaino con garusoi, montasio e tarassaco tostato

*Malvasia 2009 - Il Carpino*

Pescatrice quarnerina e crema frita al rafano

*Pinot grigio 2008 - Renato Keber*

Crema chibouste agli agrumi con sorbetto all'uva fragola

*Picolit 2007 - Aquila del Torre*

Piccola pasticceria

**ALBERTO TONIZZO** l'opera di Alberto Tonizzo si innesta in quella dei genitori Guerrino e Carla, confermando questo ristorante come uno dei riferimenti sicuri per la qualità e la genuinità della cucina friulana. Legato da sempre alla passione per i prodotti della propria terra, Alberto segue con cura ciò che offre il mercato locale, da cui trae ispirazione e sostanza per preparazioni dal gusto armonioso: attenta la selezione del pesce d'acqua dolce e di mare, in cui si è specializzato, oculato e innovativo l'uso di erbe e aromi, soprattutto di provenienza regionale.

novembre

giovedì  
venerdì  
sabato  
domenica  
lunedì

20

ORE 20:30

## ITINERARI DEL GUSTO

Davide Scabin

### RISTORANTE COMBAL.ZERO

Il **Ristorante Edelhof** di Tarvisio (Udine)

ospita la cucina del **Ristorante Combal.Zero** di Rivoli (Torino)

**SABATO 20 /11/2010**

**ORE 20:30**

Presso il Ristorante Edelhof

Menù degustazione

Prezzo € 150,00 a persona

Prenotazione obbligatoria

tel +39 0428 40081

e-mail: info@hoteledelhof.com

**Ristorante Edelhof**

via Diaz, 13

33018 Tarvisio (Ud)

tel +39 0428 40081

e-mail: info@hoteledelhof.com

**Ristorante Combal.Zero**

piazza Mafalda di Savoia

10098 Rivoli (To)

tel +39 011 9565225

e-mail: combal.zero@combal.org

2 Stelle Guida Michelin

3 Cappelli Guida L'Espresso

3 Forchette Guida Gambero Rosso

MICROPIATTI

Albese di baccalà con pomodoro cuore di bue marinato alla birra

Conchiglione Selezione Monograno seafood: salmone e wasabi

Tartare di seppie al coriandolo con impepata di cozze

Ganache di cavolfiore con funghi schiitake e brodo di stilton

Vitello tonnato Combal.Zero

*Ribolla Gialla Extra Brut Metodo Classico - Puiatti/Tenimenti Angelini*

CENA

Fake cybereggs®

*Vodka - Potocki (Selezione Eat's)*

Patata Orizzontale

*Vie di Romans Chardonnay 2008 - Vie di Romans*

Maccheroni soufflé Felicetti Island

*Schioppettino 2008 - Jacuss*

A Trick of the Tail

*Pinot Nero 2006 - Le Vigne di Zamò*

Fusione a freddo - *Acqua Minerale Frizzante - San Pellegrino*

Doppia visione - *Tal Lùc 2007 - Lis Neris*

*A fine cena saranno serviti Illy Caffè, liquori e grappe Nonino Distillatori*

**DAVIDE SCABIN** artefice e ideologo del Combal.Zero, Davide Scabin è considerato dalla critica internazionale uno dei più talentuosi interpreti della cucina di ricerca. Ritmi e tempi di cottura, preparazione e servizio rigorosamente calcolati, attenzione maniacale per la cura dei particolari, massima valorizzazione coreografica dell'ambiente circostante: è questo il precursore del moderno "art & food design". Dalla cucina del Ristorante Combal.Zero, Scabin incanta i suoi ospiti con preparazioni frutto di un orientamento al design progettuale e di una lunga sperimentazione su materie prime, forme, consistenza e temperature.

novembre

giovedì  
venerdì  
sabato  
domenica  
lunedì

20

ORE 20:30

## ITINERARI DEL GUSTO

Antonia Klugmann

### ANTICO FOLEDOR CONTE LOVARIA

Il **Ristorante Al Vecchio Keil** di Valbruna (Udine)

ospita la cucina dell'**Antico Foledor Conte Lovaria** di Pavia di Udine (Udine)

**SABATO 20/11/2010**

**ORE 20:30**

Presso il Ristorante Al Vecchio Keil

Menù degustazione

Prezzo € 150,00 a persona

Prenotazione obbligatoria

tel +39 0428 660554

e-mail: info@valbrunainn.com

**Ristorante Al Vecchio Keil**

via Alpi Giulie, 2 - 33010

Valbruna (Ud)

tel +39 0428 660554

e-mail: info@valbrunainn.com

**Antico Foledor Conte Lovaria**

via Udine, 41

33050 Pavia di Udine

tel +39 0432 685010

e-mail: antoniaklugmann@virgilio.it

La mela cotogna, la granny smith e il maiale affumicato

*Prima Volta Prosecco Superiore Extra Dry 2009 - Tenuta di Giavi*

Il crudo dal nostro orto: la rapa, gli ultimi nasturzi, la mela seuka, la senape e il miele di Gabriele

*Sauvignon 2009 - Carlo di Pradis*

Il torchon di fegato di vitello fritto, la verza brasata e la composta di prugna

*Traminer 2008 - Antonutti*

Il raviolo alla cima di rapa, la salsiccia e il kren

*3 Anni - Conte Brandolini*

Il controfiletto di cervo, la cioccolata, il cavolo nero e la coulis di caco

*Modri Pinot 2007 - Klet Soncni Skol*

La charlotte alle castagne nel bicchiere, la ribolla e la pera

*Richenza 2008 - Vigna Petrusa*

**ANTONIA KLUGMANN** l'Antico Foledor a Villa Lovaria è bello e suggestivo. E una volta seduti, per mangiare e per bere, godetevi la felice mano di Antonia e affidatevi alla cortesia di Romano. Non sono certo la sola coppia da applausi del panorama italiano, però hanno una freschezza di idee e di modi da encomio, quasi un candore da neofiti che si apprestano a sfidare il drago dell'alta cucina in un periodo tosto, da mosse in sordina, un procedere attenti come in fondo denunciato dalla stessa carta.



novembre

giovedì  
venerdì  
sabato  
domenica  
lunedì

21

ORE 20:30

## ITINERARI DEL GUSTO

Mauro Uliassi

### RISTORANTE ULIASSI

Il **Ristorante Edelhof** di Tarvisio (Udine)  
ospita la cucina del **Ristorante Uliassi** di Senigallia (Ancona)

**DOMENICA 21/11/2010**

**ORE 20:30**

Presso il Ristorante Edelhof

Menù degustazione

Prezzo € 150,00 a persona

Prenotazione obbligatoria

tel +39 0428 40081

e-mail: info@hoteledelhof.com

**Ristorante Edelhof**

via Diaz, 13

33018 Tarvisio (Ud)

tel +39 0428 40081

e-mail: info@hoteledelhof.com

**Ristorante Uliassi**

via Banchina Di Levante, 6

60019 Senigallia (An)

tel +39 071 65463

e-mail: info@uliassi.it

2 Stelle Guida Michelin

3 Cappelli Guida L'Espresso

3 Forchette Guida Gambero Rosso

Spremuta di granchio, gelato di ricci di mare e pesce crudo

*Vinae 2009 - Jermann*

Triglia croccante, zuppa di prezzemolo e colatura di alici

*Vigne di Zuani 2009 - Zuani*

Fondente di patate, mazzancolle e tartufo nero

*Pomèdes 2007 - Scubla*

Gnocchi affumicati, vongole e pendolini arrostiti

*Chardonnay selezioni 2000 - Edi Kante*

Colombaccio in potacchio alla marchigiana

*Pignolo 2008 - Gigante*

Gelato di yogurt banane caramellate e frutto della passione

*Alba 2009 - Borgo delle Oche*

*A fine cena saranno serviti Illy Caffè, liquori e grappe Nonino Distillatori*

**MAURO ULIASSI** tutto iniziò con l'incontro fra il babbo Franco e la mamma Bianca Maria e l'acquisto di un bar. I tre figli (Mauro, Walter e Catia) si ritrovano fin dalla nascita a respirare l'atmosfera tipica dei pubblici esercizi e, come spesso accade, ognuno di loro coltiva interessi e rincorre sogni diversi. Poi l'apertura del ristorante: il locale apre il 27 maggio 1990 con Mauro in cucina e la sorella Catia in sala. Successo crescente tra i clienti, primi consensi ufficiali della critica gastronomica e soprattutto, una costante voglia di continuare a fare cucina divertendosi.



novembre

giovedì  
venerdì  
sabato  
domenica  
lunedì

20

ORE 14:30  
ORE 17:30

## LABORATORIO DEI SAPORI

## SAPORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

a cura di **Bepi Pucciarelli** presso la Casa Oberrichter di Malborghetto

SABATO 20/11/2010

ORE 14:30

Ingresso € 15,00 a persona  
Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392

## OLIO, ACETO E VINO: DAL COLLIO CON AMORE

Del vino del Collio crediamo di sapere quasi tutto. E sappiamo anche che negli ultimi vent'anni, grazie anche ad un progetto dell'ERSA l'olivo si è diffuso in tutto il F.V.G. ed in particolare nelle zone collinari. Meno conosciuta è la produzione di aceto di Casa Sirk. A Cormons, in località Subida, Josko Sirk ha realizzato una "acetiaia" probabilmente unica. Vi si produce "aceto d'uva". Attenzione: non "aceto di vino", ma "aceto d'uva". Josko verrà a raccontarci (e a farci assaggiare) il suo aceto... insieme con un amico che ci parlerà di olio del Collio. Nei calici, solo Ribolla Gialla... Naturalmente Collio!

**Assaggeremo:** Assaggio di olio e aceto - Salame con l'aceto e insalata con olio Tagliolini "olio e aceto"

**Accompagnando con:**

Ribolla Gialla Spumante di Puiatti-Tenimenti Angelini  
Ribolla Gialla di Renato Keber - Ribolla Gialla di Isidoro Polencic

SABATO 20/11/2010

ORE 17:30

Ingresso € 15,00 a persona  
Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392

## FLORA E FAUNA DEL MONTE ARVENIS

Luciano Baseggio dal 2005 sta portando avanti con determinazione un progetto imprenditoriale tra i monti della Carnia. Un progetto integrato: allevamento di selvaggina (cervi, daini, cinghiali), produzione di salumi ma anche di sottoli ricavati da erbe spontanee e non (sta coltivando, in via sperimentale e con il supporto dell'ERSA anche il "radic di mont"). L'azienda Arvenis prende il nome dalla cima più alta del territorio (il comprensorio dello Zoncolan) su cui si estende la proprietà: oltre 180 ettari, ad un'altitudine tra i 1300 e i 2000 metri, dove gli animali vivono in libertà o in appositi recinti.

**Assaggeremo:** Sottoli dell'Arvenis - Tris di selvatici - Tagliolini alle cimette d'ortica

**Accompagnando con:** Malvasia di Le Vigne di Zamò - Friulano di Di Lenardo - Traminer Aromatico di Antonutti

**BEPI PUCCIARELLI** da oltre dieci anni si occupa di ideazione, organizzazione e coordinamento di iniziative e manifestazioni nell'area dell'agroalimentare e del turismo enogastronomico in Italia e all'estero, mirati al rafforzamento dell'immagine complessiva dei prodotti e della gastronomia del Friuli Venezia Giulia. Giornalista pubblicitario, collaboratore del "Gazzettino", ha concorso a numerose iniziative nell'area dell'editoria eno-gastronomica nazionale e regionale. Nel 2004, insieme agli chef friulani dell'Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe, ha ideato la manifestazione Alpe Adria Cooking.



novembre

giovedì  
venerdì  
sabato  
domenica  
lunedì

21

ORE 14:30  
ORE 16:30

## LABORATORIO DEI SAPORI

## SAPORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

a cura di **Bepi Pucciarelli** presso la Casa Oberrichter di Malborghetto

DOMENICA 21/11/2010

ORE 14:30

Ingresso € 15,00 a persona  
Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392

## FORMAGGI DI MONTAGNA, GRANDI VINI DI COLLINA

Il Friuli dei formaggi è più vario di quanto si creda. In particolare nelle zone montane sono stati riscoperti prodotti che solo dieci anni fa erano a "rischio d'estinzione": il cuincir, il formadi frant, il cjuc (si chiama così, in Carnia, il formaggio di malga stagionato). Prodotti che coraggiosi piccoli imprenditori - malghesi, agricoltori, artigiani - tra non poche difficoltà, stanno portando sul mercato dei prodotti "di nicchia". Per accompagnare questi "gioielli riscoperti" tre grandi vini di collina: un Friulano e due Rossi - Schioppettino e Pignolo - che sono stati essi pure, non moltissimi anni fa, "a rischio di estinzione" e che oggi sono invece sulla cresta dell'onda.

**Assaggeremo:** Il salato, il cuincir, il formadi frant

Formaggio di malga con polenta - Cjarcionùs al formadi frant

**Accompagnando con:**

Friulano di Adriano Gigante - Schioppettino di La Viarte - Pignolo di Il Roncal

DOMENICA 21/11/2010

ORE 16:30

Ingresso € 15,00 a persona  
Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392

## MELA E BROVADA, BENVENUTE TRA LE DOP!

La ristretta famiglia dei prodotti DOP e IGP del Friuli Venezia Giulia (ricordiamoli: i DOP Prosciutto di San Daniele, Formaggio Montasio, e Olio Tergeste; il Prosciutto di Sauris IGP) si è allargata, recentemente, con due prodotti, entrambi vegetali: la Mela del Friuli Venezia Giulia "Julia" e la Brovada. Unico prodotto, quest'ultimo, accolto come DOP (per ora la protezione è quella transitoria nazionale, in attesa della registrazione a Bruxelles) che non ha bisogno di appellativi geografici. Non serve dire Brovada friulana, perchè la Brovada può essere solo friulana. Non poteva mancare, ad Ein Prosit, un laboratorio di benvenuto...

**Assaggeremo:** Mela e brovada... a crudo - Chitarrini alla mela verde - Brovade e musét

**Accompagnando con:** Friulano di Borgo Judrio - Grime di Selva Planizia - Refosco di Foffani

## PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI UTILI

Tutti i laboratori di Bepi Pucciarelli si tengono presso la Casa Oberrichter (via Superiore, 4 - Malborghetto). La partecipazione è a pagamento ed è obbligatoria la prenotazione. Per prenotare un laboratorio: telefonare al numero +39 0428 2392 scrivere una e-mail a: [info@einprosit.org](mailto:info@einprosit.org) dal sito [www.einprosit.org](http://www.einprosit.org) dove saranno segnalate eventuali modifiche al programma.



## LABORATORIO DEI SAPORI

## ALTA SCUOLA DEI SAPORI

a cura di **Paolo Marchi** presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto

SABATO 20/11/2010

ORE 10:30

Ingresso € 15,00

Prenotazione obbligatoria

## L'ABC DI RISO E RISOTTO

**Enrico Bartolini** del Ristorante Devero Hotel a Cavenago (Monza)

L'Abc di riso e risotto, un viaggio nel mondo dei chicchi al dente e all'onda, un modo di vivere il riso che appartiene solo a noi italiani. Al Resto del Mondo il riso piace "scotto".

SABATO 20/11/2010

ORE 13:00

Ingresso € 15,00

Prenotazione obbligatoria

## IDENTITÀ FRIULANE

**Alberto Tonizzo** del Ristorante Al Ferarut a Rivignano (Udine)

I segreti e le eccellenze della costa friulana, il mondo della Laguna e dintorni golosi, dalle risorgive al mare aperto.

SABATO 20/11/2010

ORE 15:00

Ingresso € 15,00

Prenotazione obbligatoria

## IL GUSTO DELLA FORMA BY SCABIN® APPLICATA ALLA SELEZIONE MONOGRANO

**Davide Scabin** del Ristortante Combal.Zero a Rivoli (Torino)

Uno chef di limpido stampo innovativo alle prese con l'incredibile mondo della pasta, proposto sotto nuovi equilibri e forme.

SABATO 20/11/2010

ORE 16:30

Ingresso € 15,00

Prenotazione obbligatoria

## IL PESCE DELL'ADRIATICO

**Danijel Dekic** del Ristorante Monte a Rovigno (Istria Croata)

Il pesce dell'Adriatico, nuovi modi e pensieri nel prepararlo.

SABATO 20/11/2010

ORE 18:00

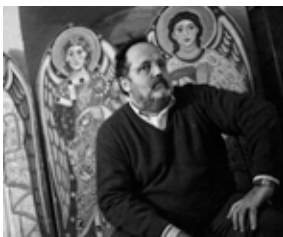
Ingresso € 15,00

Prenotazione obbligatoria

## IL MONDO DELLA PASTA IN CHIAVE DESSERT

**Gianluca Fusto** pasticciere a Milano

Il mondo della pasta in chiave dessert, il lato D[olce] di un prodotto che il mondo conosce da sempre in veste salata.



**PAOLO MARCHI** nato a Milano nel 1955, è stato per 27 anni firma della redazione sportiva del Giornale, testata dove da quasi 15 anni cura la rubrica "Cibi Divini" e da oltre 8 la pagina "Affari di Gola". Ideatore di "Identità Golose", primo congresso italiano di cucina d'autore, è curatore di "Identità Golose", Guida ai Ristoranti d'autore di Italia, Europa e del Mondo. Segue dalla costituzione i lavori della sezione italiana dell'Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe.

## LABORATORIO DEI SAPORI

## ALTA SCUOLA DEI SAPORI

a cura di **Paolo Marchi** presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto

DOMENICA 21/11/2010

ORE 10:30

Ingresso € 15,00

Prenotazione obbligatoria

## L'ABC DELLA PASTA

**Nicola Fossaceca** del Ristorante Al Metrò di San Salvo (Chieti)

L'Abc della pasta, tutti i segreti di un piatto simbolo della cucina italiana, molto più difficile da fare bene di quanto si creda. Altro che due spaghetti e via.

DOMENICA 21/11/2010

ORE 13:00

Ingresso € 15,00

Prenotazione obbligatoria

## IDENTITÀ FRIULANE

**Antonia Klugmann** del Ristorante Antico Foledor a Pavia di Udine (Udine)

Il modo di vedere e proporre le "Identità Friulane" più vere per proiettarle verso il futuro.

DOMENICA 21/11/2010

ORE 14:30

Ingresso € 15,00

Prenotazione obbligatoria

## IL MONDO DELLA CARNE DI BUFALA

**Rosanna Marziale** del Ristorante Le Colonne di Caserta

Il mondo della carne di bufala, un viaggio di scoperta golosa oltre il mondo della mozzarella di bufala.

DOMENICA 21/11/2010

ORE 16:00

Ingresso € 15,00

Prenotazione obbligatoria

## AMARE LE VERDURE AMARE

**Fabio Pisano e Alessandro Negrini** del Ristorante Il Luogo di Aimo e Nadia di Milano

Viaggio al centro di una sfera croccante fuori e godurosamente vegetariana dentro. Sorprese che non ci si aspetta.

DOMENICA 21/11/2010

ORE 17:30

Ingresso € 15,00

Prenotazione obbligatoria

## LA "BISTECCA PERFETTA"

**Marco Stabile** del Ristorante Ora d'Aria di Firenze

La "Bistecca Perfetta": il locale di Firenze premiato per la migliore Fiorentina sulla piazza e una leggenda che fa grande la cucina toscana.



## PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI UTILI

Tutti i laboratori di Paolo Marchi si tengono presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto. La partecipazione è a pagamento ed è obbligatoria la prenotazione. Per prenotare un laboratorio: telefonare al numero +39 0428 2392 scrivere una e-mail a: [info@einprosit.org](mailto:info@einprosit.org) dal sito [www.einprosit.org](http://www.einprosit.org) dove saranno segnalate eventuali modifiche al programma.

novembre

giovedì  
venerdì  
sabato  
domenica  
lunedì

20

ORE 15:00  
ORE 18:00

## LABORATORIO DEI SAPORI

## (P)ARTIGIANI DEI SAPORI

a cura di **Daniele Savi** presso la Casa Oberrichter di Malborghetto

SABATO 20/11/2010

ORE 15:00

Ingresso € 15,00 a persona  
Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392**DiVinoMiele**

Aurora Endrici, autorevole sommelier-Donna-del-vino e splendida comunicatrice d'emozioni ci giuderà attraverso una degustazione di cinque mieli monoflora serviti a calice, letti e interpretati con un approccio organolettico-sensoriale ludo-serissimo. Scopriremo - grazie anche alla partecipata presenza dell'auto-revole Apicoltore Andrea Paternoster - come un fiore può esser rappresentato dal suo nettare, e come una stagione o un metodo unico ed innovativo di lavorazione del prezioso nettare, possano influire incredibilmente sui mille e più aspetti d'un prodotto ancora tutto da scoprire. Sorprese di assaggi alternativi, ove il miele apporta il suo insostituibile contributo, stimoleranno la platea che attivamente parteciperà al laboratorio.

SABATO 20/11/2010

ORE 18:00

Ingresso € 15,00 a persona  
Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392**PASTABLOG**

Continua la saga iniziata la scorsa edizione con Cioccoblog. Pastablog vuole essere un teatro d'incontro - con un occhio rivolto al web ed all'influenza che sempre più gli è propria - dove due bravissimi produttori, mediati e punzecchiati da un esponente di rilievo del mondo blogger, manifestano le loro diverse attitudini produttive, le loro aspirazioni, i timori e le ambizioni più recondite. Perché esserci?! Facile, Riccardo Felicetti - produttore d'alta quota tra le Dolomiti - e Alberto Zampino - gragnanese doc - uniranno l'Italia pastaia da nord a sud per raccontarci che la Pasta, quando non velata dai fuorvianti valori che il mercato comunica, ancora pulsa d'un'anima vivifica, ed ha voglia, e forse anche piena capacità, di riscattare la propria identità culturale tutta italiana, tentando di riaffermare l'assunto che "la qualità non si sventa per un metro di scaffale in più"!

**DANIELE SAVI**

47 anni, fu oste "bio&Dinamico" per vocazione, cronicamente curioso, vive da sempre di "pane & vino" facendo della propria professione attuale il pronube epicentro di molteplici attività trasversali; fornito di spontaneo eufonico eloquio, in dosi omeopatiche fornisce energia vitale ad ogni platea che gli presti la giusta dose di attenzione.

novembre

giovedì  
venerdì  
sabato  
domenica  
lunedì

21

ORE 15:00  
ORE 18:00

## LABORATORIO DEI SAPORI

## (P)ARTIGIANI DEI SAPORI

a cura di **Daniele Savi** presso la Casa Oberrichter di Malborghetto

DOMENICA 21/11/2010

ORE 15:00

Ingresso € 15,00 a persona  
Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392**LE CONSERVE SOTTO VETRO ED I LORO PIÙ RECONDITI PERCHÉ**

Peppe Ursini, uno dei più rappresentativi produttori di sott'olii si farà girare come un calzino per tentare d'entrare nella storia: del suo vocato territorio abruzzese e delle conserve come metodologia produttiva. Tra un assaggio e l'altro, scopriremo della fiducia che l'uomo ripone nella propria opera quando produce proiettando nel futuro i ricordi, i profumi ed i sapori degli ortaggi e delle ricette che si apprezzeranno a mesi - e talvolta a migliaia di km - di distanza dalla fragrante immediatezza che il sole d'una stagione regala al momento del raccolto.

DOMENICA 21/11/2010

ORE 18:00

Ingresso € 15,00 a persona  
Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2392**"GAIARDO ER SAVOJARDO"**

La scatola cita "emozioni per edonisti del palato": sembrerebbe l'esagerazione d'un artigiano in eccesso d'autostima. E invece quando Antonio di Ciaccio, pasticcere in Gaeta, ci racconterà con quale tecnica e quanta passione produce a mano(!) i suoi savoiard, quando assaggeremo queste delicatissime "nuvole", quando ci mostrerà il diario del nonno emigrante che ne contiene la ricetta, allora ci ricrederemo. In dieci ore di lavoro ne sforna otto-kg-otto, questo per farsi un'idea di che cosa stiamo parlando!

Un laboratorio. Un'esperienza, forse unica nel suo genere.

Un inconsueto modo d'entrare nei segreti d'un "pArtigiano del gusto" e della tradizione della sua terra. Il suo savoiaro ha ormai lasciato un indelebile segno in chi lo ha già assaggiato e anche le altri dolci sorprese che sfornerà apposta per l'incontro non saranno da meno.

**PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI UTILI**

Tutti i laboratori di Daniele Savi si tengono presso la Casa Oberrichter (via Superiore, 4 a Malborghetto). La partecipazione è a pagamento ed è obbligatoria la prenotazione. Per prenotare un laboratorio: telefonare al numero +39 0428 2392 scrivere una e-mail a: [info@einprosit.org](mailto:info@einprosit.org) dal sito [www.einprosit.org](http://www.einprosit.org) dove saranno segnalate eventuali modifiche al programma.

# CUCINA DELLA VALCANALE

## E VINI AUTOCTONI

### RISTORANTE AL BUON ARRIVO

via Stazione, 20 - 33018 Tarvisio (Udine)  
tel +39 0428 2219 - e-mail: ristoralbuonarrivo@libero.it



DAL 18 AL 22 NOVEMBRE 2010

Menù degustazione  
Prezzo € 60,00 a persona

Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 2219

#### MENÙ DEGUSTAZIONE

Piccola macedonia di frutta e salmone con vodka di benvenuto  
*Vodka*

Polpa di pomodoro crudo, olio nuovo e chicche del mare  
(capesante, calamari e scampi)

E' pasta o... non è pasta ? (dentice, peperoni, gamberi)  
*Ribolla Gialla - Livon Roncalto*

Zuppetta di pasta mista di Gragnano con fagioli e cozze  
*Sauvignon - Le Vigne di Zamò*

Gnocchi di melanzane e finocchietto con pesce bandiera  
La pasta all'uovo di Anna... incontra il mare  
(spada, calamari, melanzane e pomodorino, timo)  
*Chardonnay - Volpe Pasini*

Gallinella di mare con scamorza in sfoglia croccante  
accompagnata all'acqua pazza  
*Blauburgunder Hausmannhof - Haderburg*

Semifreddo al caffè' con salsa al caramello e grappa  
*Grappa*

#### RISTORANTE AL BUON ARRIVO

L'atmosfera interna creata dal legno, calda ed invitante, nonché la posizione centrale, con ampia veranda, rendono il locale particolarmente accogliente. La cucina è prevalentemente internazionale ma anche attenta alla tradizione culinaria del comprensorio sempre accompagnata da un sapiente abbinamento con vini friulani.

# CUCINA DELLA VALCANALE

## E VINI AUTOCTONI

### RISTORANTE HOTEL BELLAVISTA

via Sella, 61 - 33018 Camporosso (Udine)  
tel +39 0428 653901 - e-mail: hotelbellavista2008@libero.it



DAL 18 AL 22 NOVEMBRE 2010

Menù degustazione  
Prezzo € 50,00 a persona

Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 653901

#### MENÙ DEGUSTAZIONE

Carpaccino di carne salata su misticanza aceto caramellato  
pesche pelate e cialda di stravecchio  
*Brut spumante Dorigo*

Pappardelle al triplo burro speck abbrustolito e zucchine chips  
*Friulana 50 anni Zamò*

Bollito misto di carni con le sue verdure e salsette  
*Refosco Aquila del Torre*

*Sorbettino in bicchiere*

Sbeccottata di formaggi dolci e piccanti  
*Sium La Viarte*

#### RISTORANTE HOTEL BELLAVISTA

Il ristorante dell'hotel Bellavista sorge nell'abitato di Camporosso, in posizione tranquilla e panoramica circondato dal verde, e gode di una magnifica vista sul Monte Lussari e sulla Catena delle Alpi Giulie. Il ristorante è alla carta e distinto in due sale e una terrazza nel periodo estivo, dove si possono gustare i piatti della cucina tipica locale e friulana, che segue le stagioni (carne alla griglia, filetti, costate, zuppe, selvaggina, erbe, funghi ed altro) ed è fornito di una sua cantinetta di vini tipicamente friulani.

## CUCINA DELLA VALCANALE E VINI AUTOCTONI

### RISTORANTE LA CANTINA DI EPICURO

via Priesnig, 34 - 33018 Tarvisio (Udine)  
tel +39 0428 40305 - e-mail: info@hotelilcervo.com

#### MENÙ DEGUSTAZIONE

Carpaccio di trota "Iridea" con insalatina di radicchio canarino goriziano e ridotto di limone profumato alla cipollina

Soufflè di verdure su specchio di crema calda ai formaggi di malga  
*Ploe di Stelis - Il Roncal*

Chitarrina all'abruzzese in cestino di crespella  
Raviolo casereccio ripieno di orata e ricotta  
servito su vellutata di zucchine e uova di trota  
*Pecorino - Contesa*

Filetto di branzino in manto di lamelle di mandorle,  
strudel salato di mela seuka e cannella, rosa di funghi prataioli  
Rotolo di agnello cacio e uova con riduzione di Montepulciano d'Abruzzo,  
con tortino di melanzane con ortaggi  
*Montepulciano d'Abruzzo - Contesa*

Omelette al pan di spagna gratinata in forno  
con cuore ghiacciato al limone e salsetta calda ai frutti di bosco  
Pizza dolce abruzzese con salsa all'Aurum  
*Aurum ghiacciato*

*La cucina Friulana incontra la cucina Abruzzese.  
Le cene sono organizzate in collaborazione con l'Associazione Cuochi Abruzzesi.*

#### RISTORANTE LA CANTINA DI EPICURO

Le proposte del ristorante "La Cantina di Epicuro" presso l'Hotel Il Cervo privilegiano menù con ricche variabili: antipasti di carpaccio di pesce, frutti di mare freschissimi serviti su ghiaccio, insalate di mare e pesce marinato. Tra i primi, risotti, tagliolini fatti in casa al sugo di sogliola o crostacei abbinati ai legumi di stagione. Tra i secondi piatti troviamo pesce al cartoccio, crostacei gratinati, branzini e orate. Da non dimenticare i pesci sotto sale.

## CUCINA DELLA VALCANALE E VINI AUTOCTONI

### RISTORANTE "EX POSTA"

via Friuli, 55 - 33018 Tarvisio (Udine)  
tel +39 0428 644055

#### DAL 18 AL 22 NOVEMBRE 2010

Menù degustazione  
Prezzo € 35,00 a persona  
(Acqua, vino e alcolici a parte)

Prenotazione obbligatoria  
tel +39 0428 644055

#### MENÙ DEGUSTAZIONE

Piedini freddi con insalatina di finocchietto  
Testina di maiale con cipolla e pane nero  
Polentina fresca con salsiccia in umido  
Cotechino con crauti

Zuppa di fagioli con le cotiche del maiale  
Risotto con la salama fresca

Spuntature di maiale in umido con patate lesse

Tortino al cioccolato con salsa al mascarpone

*Verranno serviti i vini dell'azienda Livon di Dolegna del Collio*

#### RISTORANTE "EX POSTA"

A ridosso del vecchio confine con la vicina Austria, inaugurato da pochi giorni, il ristorante "Ex Posta" occupa locali che hanno visto transitare la storia nel Tarvisiano. A pochi metri dalla strada statale, immerso nel bosco il ristorante propone una cucina semplice e lineare, frutto di un'esperienza pluriennale.

# CUCINA DELLA VALCANALE

## E VINI AUTOCTONI

### RISTORANTE GOLF CLUB

via Priesnig, 5 - 33018 Tarvisio (Udine)  
tel +39 0428 645030 - e-mail: ilija@libero.it

#### MENÙ DEGUSTAZIONE

Tortino di sardine, peperoni degassati all'aceto di Xeres e riduzione di salsa all'agro di lamponi  
Sardina ripiena con stracchino, confit di cipolla rossa  
Frittura di sardine in salsa dolce  
*Dorigo Brut - Girolamo Dorigo*

Seppia, crema di cavolo fiore e salsa ai ricci di mare  
*Gelbe Erde Riesling Trocken - Braun Nierstein*

Tagliatelle Kamut "Monograno Felicetti" con astice, sugo di pomodoro confit e tartufo  
*Rebula - Sancni Skol*

Tempura di gamberi, schiacciata di patate di montagna, crudité e melange di spezie  
*Gewürztraminer Obermayrl - Haderburg*

Biscotto di miele all'arancio "Miel Thun", mousse di cioccolato bianco e nero e caramello  
*Chinomoro - Tenuta Tomasella*

#### RISTORANTE GOLF CLUB

Posto all'interno della club house del Golf Club di Tarvisio, nella magnifica piana del Priesnig, il ristorante propone, attraverso un'attenta selezione, piatti sempre in sintonia con ciò che offre la stagione in corso. Particolare cura viene dedicata al pesce che il mare adriatico offre generosamente tutto l'anno.

# CUCINA DELLA VALCANALE

## E VINI AUTOCTONI

### RISTORANTE LA BAITA

via del Forte, 4 - 33010 Malborghetto Valbruna (Udine)  
tel +39 0428 41959 - e-mail: hotel-labaita@libero.it

#### MENÙ DEGUSTAZIONE

Pasticcio di gamberi  
Bocconcini di sarde croccanti  
Tartara di salmone e tonno  
*Brut Spumante Haderburg*

Bavette al tonno fresco e pecorino  
Riso venere alla zucca e salmone  
*Ribolla Gialla Renato Keber*

Filetto di orata in pasta fillo  
Patate all'orientale  
*Traminer Conte Brandolini*

Carpaccio d'ananas con salsa ai frutti di bosco  
*Osè Spumante rosato demi sec Tenute Tomasella*

#### RISTORANTE LA BAITA

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

# CUCINA DELLA VALCANALE E VINI AUTOCTONI

## RISTORANTE NEVADA

via Kugy, 4 - 33018 Tarvisio (Udine)  
tel +39 0428 2332 - e-mail: info@hotelnevadatarvisio.com

### MENÙ DEGUSTAZIONE

**Cuore di cappasanta in sfoglia su vellutata di erbette rosse**  
**Code di gambero in stecco dorato con salsa bernese**  
*Blanc de Blanc Extra Brut – Puiatti/Tenimenti Angelini*

**Zuppa arzilla: raza, cavolfiore verde romano, pomodorini, aglio, prezzemolo**  
**Cadono le foglie di semola su prato di fasolari al basilico porporato**  
*Friulano - Gigante*

**Trancio di baccalà salato, ceci e cimette di rapa**  
*Pinot nero - Hofstätter*

**Red velvet con crema di mascarpone ai frutti di bosco**  
*Moscato d'Asti - Saracco*

### RISTORANTE NEVADA

Il ristorante con le sue ampie sale, è all'interno dello storico albergo Nevada in pieno centro a Tarvisio. La cucina è internazionale ma, naturalmente, privilegia i piatti della cucina friulana, accompagnandoli ai grandi vini regionali.

novembre  
giovedì  
venerdì  
sabato  
domenica  
lunedì

# 18-22

## PUNTI DEGUSTAZIONE

**Bar Commercio**  
**Casa Oberrichter**  
**Bar Tizio & Caio**  
**Amorvino Lounge Bar**

### BAR COMMERCIO

piazza Unità, 3  
33018 Tarvisio (Ud)  
tel +39 0428 2133

Prosciutto San Daniele Dok Dall'Ava  
*Friulano 2009 - Adriano Gigante - € 7,00*  
Biscottini con fonduta di cioccolato fondente e frutta  
*Verduzzo 2009 - Adriano Gigante - € 7,00*

### CASA OBERRICHTER

via Superiore, 4  
33010 Malborghetto (Ud)  
tel +39 0428 41888

Koch salati - Belegte Brötchen - Assaggini misti € 7,00 / € 10,00  
Zuppe del giorno € 8,00  
Dolci di Casa Oberrichter € 4,00 / € 10,00  
*Vini Azienda Jacuss*

### BAR TIZIO & CAIO

via Roma, 53  
33018 Tarvisio (Ud)  
tel +39 340 5127930

I dolci carinziani  
Sacher - Torte - *Moscato Giallo Zorzettig - € 5,00*  
Strudel di mele - *Verduzzo Friulano Selezione Il Roncal - € 5,00*  
Linzer - Torte - *Franconia Zorzettig - € 5,00*

### AMORVINO LOUNGE BAR

via Romana, 38/b  
33018 Tarvisio (Ud)  
tel +39 349 4642633

Assaggio di:  
Sopressa d'Oca con polenta - € 5,00  
Quattro piatti di:  
Carpaccio di cervo marinato, con rucola e grana  
Spiedini Praga di cinghiale  
Tartina con delizia di cinghiale e crema di radicchio rosso  
Prosciutto Praga di cervo con crema ai 4 formaggi - € 30,00  
*Vini Azienda Lis Neris*



# EIN PROSIT 2010

18 - 22 NOVEMBRE 2010  
MALBORGHETTO E TARVISIO (UDINE)  
COME RAGGIUNGERE IL TARVISIANO

La manifestazione Ein Prosit si sviluppa nei Ristoranti della zona di Tarvisio. In particolare a Palazzo Veneziano di Malborghetto si tiene la famosa "mostra assaggio". Per raggiungere il Tarvisiano, percorrere l'Autostrada A23 Palmanova-Tarvisio; è possibile uscire a Pontebba e proseguire 10 km in direzione nord verso Tarvisio, oppure uscire all'ultima uscita prima del confine austriaco a Ugovizza, e proseguire 3 km in direzione sud verso Udine per Malborghetto o verso nord se si desidera raggiungere Tarvisio.



**ULTERIORI INFORMAZIONI**  
tel +39 0428 2392  
fax +39 0428 2306  
www.tarvisiano.org  
consorzio@tarvisiano.org



**PER PRENOTAZIONI  
E ULTERIORI INFORMAZIONI**  
tel +39 0428 2392  
fax +39 0428 2306  
consorzio@tarvisiano.org

## OFFERTA TURISTICA

Trasforma Ein Prosit in una indimenticabile vacanza

Perchè non prendere al volo l'occasione per trasformare Ein Prosit in un'indimenticabile vacanza? Abbiamo predisposto un'offerta realmente vantaggiosa per soggiornare nel Tarvisiano e visitare la rassegna enogastronomica, con sistemazione in hotel \*\*\*, o a scelta in Bed & Breakfast, in camera doppia con servizi privati, trattamento di pernottamento e prima colazione inclusa.

### L'offerta comprende

- ◆ 2 notti con pernottamento e prima colazione.
- ◆ 1 degustazione guidata a scelta fra quelle in calendario.
- ◆ 1 ingresso alla mostra assaggio per la giornata di sabato.
- ◆ 1 ingresso alla mostra assaggio per la giornata di domenica.

### Prezzo per persona

- ◆ In Hotel da € 99,00
- ◆ In B&B da € 85,00
- ◆ Supplemento singola € 20,00



### Prenotazioni e informazioni utili

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

.....  
**www.tarvisiano.org - www.einprosit.org**  
.....

**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](mailto:consorzio@tarvisiano.org)

**CENTRO DI INFORMAZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA TARVISIO**

T +39 0428 2135 / F +39 0428 2972

e-mail: [info.tarvisio@turismo.fvg.it](mailto:info.tarvisio@turismo.fvg.it)



COMUNITÀ MONTANA DEL GEMONESE  
CANTO DEL FIURO E DEL CANALE



COMUNE  
DI TARVISIO



COMUNE  
DI MALBORGHETTO



[www.kleinezeitung.it](http://www.kleinezeitung.it)



KORONA  
ZEITUNG