

17 - 20 NOVEMBRE 2011 A MALBORGHETTO E TARVISIO (UDINE)

€IN PROSIT 2011

XIII EDIZIONE



「FRIULI VENEZIA GIULIA」

VERSATI PER I GRANDI PROGETTI.

ABBIAMO I PRODOTTI, I SERVIZI E LE COMPETENZE PER COSTRUIRE SOLIDITÀ FINANZIARIE,
CREARE RISORSE E OFFRIRE SOSTEGNO AI GRANDI PROGETTI. CI ASPETTANO GRANDI ANNATE.

FRIULADRIA MAIN SPONSOR DI EIN PROSIT 2011.



 **FRIULADRIA**
CRÉDIT AGRICOLE

APERTI AL TUO MONDO.

EIN PROSIT 2011

17 - 20 NOVEMBRE 2011

MALBORGHETTO E TARVISIO (UDINE)

INDICE

- PAG 04 Presentazione XIII edizione Ein Prosit 2011
- PAG 05 Il calendario di tutti gli eventi Ein Prosit 2011
- PAG 06 Appuntamenti Ein Prosit 2011
- PAG 08 Mostra Assaggio "Vigneto FVG" a Palazzo Veneziano di Malborghetto
- PAG 10 Mostra Assaggio "Vigneto Italia" a Palazzo Veneziano di Malborghetto
- PAG 12 Mostra Assaggio "Vigneto Internazionale" a Palazzo Veneziano di Malborghetto
- PAG 14 Mostra Assaggio "Culinaria" a Palazzo Veneziano di Malborghetto
- PAG 16 Le degustazioni guidate a cura di Gian Luca Mazzella
- PAG 18 Le degustazioni guidate a cura di Sandro Sangiorgi
- PAG 20 Gli incontri a cura di Aurora Endrici
- PAG 22 Gli incontri a cura della Camera di Commercio di Udine
- PAG 22 Gli incontri a cura di Walter Filippetti
- PAG 23 Gli incontri a cura di Anna Maggia
- PAG 24 Gli itinerari del Gusto
- PAG 30 "Sapori del Friuli Venezia Giulia" a cura di Bepi Pucciarelli
- PAG 32 "Alta Scuola dei Sapori" a cura di Paolo Marchi
- PAG 34 La cucina della Valcanale ed i vini autoctoni
- PAG 47 Offerta turistica per Ein Prosit 2011



EIN PROSIT
DAL 17 AL 20 NOVEMBRE 2011
TARVISIO E MALBORGHETTO
(UDINE)

www.einprosit.org

Ein Prosit, manifestazione eno-gastronomica organizzata dal Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano, di Sella Nevea e di Passo Pramollo, in collaborazione con la Regione Friuli Venezia Giulia, giunge quest'anno alla sua tredicesima edizione e si terrà **dal 17 al 20 novembre 2011, a Tarvisio e Malborghetto (Ud)**.

Incentrata come sempre sui vini da vitigno autoctono e sulla loro valorizzazione, Ein Prosit è divenuta nel corso degli anni, una delle manifestazioni eno-gastronomiche di riferimento della nostra Regione, riuscendo a coinvolgere appassionati che giungono da tutta Italia e dalle vicine Austria e Slovenia.

Ein Prosit si articola su tutto il comprensorio del Tarvisiano, che risulta essere così una vera e propria vetrina per il meglio della produzione eno-gastronomica nazionale, dedicando una particolare attenzione al prodotto della nostra Regione, il Friuli Venezia-Giulia.

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 2011

CALENDARIO APPUNTAMENTI

Per trovare a colpo d'occhio tutti gli appuntamenti di Ein Prosit 2011

LUOGO DI SVOLGIMENTO	GIOVEDÌ 17	VENERDÌ 18	SABATO 19	DOMENICA 20
Palazzo Veneziano			● ● ●	● ● ●
Palazzo Veneziano sala A			● ●	● ●
Palazzo Veneziano sala B			●	●
Ristorante Raibl		●		
La Baita di Beatrice		●		
Ristorante Edelfhof	●	● ●	● ●	● ●
Ristorante Golf Club		●	● ●	●
Ristorante Casa Oberrichter			●	●
Ristorante Al Buon Arrivo		●	●	●
Ristorante Baita dei Sapori		●	●	●
Ristorante Bellavista		●	●	●
Rist. La Cantina di Epicuro		●	●	●
Ristorante La Baita		●	●	●
Ristorante Nevada		●	●	●
Ristorante Saisera		●	●	●
Ristorante Vecchio Keil		●	●	●
Amorvino Lounge Bar			●	
Tizio & Caio		●	●	●

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

- Laboratori dei sapori
- Incontri
- Punti degustazione
- Culinaria



EIN PROSIT 2011 - GLI APPUNTAMENTI

17 - 20 NOVEMBRE 2011
MALBORGHETTO E TARVISIO (UDINE)

LA MOSTRA ASSAGGIO - sabato 19 e domenica 20 novembre

Riuniti nella suggestiva cornice del Palazzo Veneziano di Malborghetto, nei giorni 19 e 20 novembre 2011 150 aziende eno-gastronomiche, nei rispettivi spazi denominati "Vigneto" e "Culinaria", offriranno al visitatore la possibilità di assaggiare e di degustare il meglio della loro produzione.

ORARI DI APERTURA DELLA MOSTRA

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

Domenica 20 novembre dalle 10:00 alle 19:00. Ingresso per la giornata di domenica alla mostra € 25,00

LE DEGUSTAZIONI GUIDATE

Le "Degustazioni Guidate" sono un momento di approfondimento per gli esperti e di approccio per i neofiti, comunque appassionati di questo magico universo del vino.

Si terranno durante il week-end nelle sale del Palazzo Veneziano di Malborghetto curate da Gian Luca Mazzella e Sandro Sangiorgi e presenteranno il meglio dell'enologia nazionale ed internazionale.

GLI INCONTRI

Nelle giornate di sabato 19 e domenica 20 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. Due ulteriori appuntamenti: con Anna Maggia che ci racconterà il meraviglioso mondo del the e Walter Filiputti che illustrerà l'importanza della forma del calice, quando degustiamo un vino.



I LABORATORI DEI SAPORI

Bepi Pucciarelli e Paolo Marchi ci accompagneranno nelle giornate di sabato 19 e domenica 20 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 enogastronomico regionale e nazionale.

GLI ITINERARI DEL GUSTO

Gli "Itinerari del Gusto" sono l'incontro della grande cucina italiana con i vini regionali del Friuli Venezia Giulia. Da anni Ein Prosit ospita diversi fra i più grandi chef italiani, che animano questi eventi con le loro proposte, nelle quali la ricerca del dettaglio si fonde con la tecnica delle preparazioni di straordinario livello, permettendo ai molti appassionati di familiarizzare con la cucina italiana ai suoi massimi livelli.

LA CUCINA DELLA VALCANALE ED I VINI AUTOCTONI

Presso i migliori locali del Tarvisiano i ristoratori del comprensorio presentano menù regionali e piatti stagionali ricchi di suggestione e colore, preparati con cura e nel rispetto della qualità e ricercatezza degli ingredienti, sempre abbinati ai vini delle aziende presenti alla manifestazione.

novembre

sabato
domenica

19-20

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 19/11/2011

E DOMENICA 20/11/2011

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	Povoletto (UD)	Colli Orientali del Friuli
Bajta di Skerlj Slavko	Sgonico (TS)	Carso/Kras
Borgo delle Oche	Valvasone (PN)	Friuli Grave
Borgo Judrio	Corno di Rosazzo (UD)	Colli Orientali del Friuli
Butussi	Corno di Rosazzo (UD)	Colli Orientali del Friuli
Castello di Rubbia	Savogna d'Isonzo (GO)	Carso/Kras
Castelvecchio	Sagrado (GO)	Carso/Kras
Colutta	Manzano (UD)	Colli Orientali del Friuli
Conte Brandolini	Sacile (PN)	Friuli Grave
Felluga Livio	Brazzano (GO)	Colli Orientali del Friuli
Feresin	Cormons (GO)	Friuli Isonzo
Fiegl	Oslavia (GO)	Collio
Gigante Adriano	Corno di Rosazzo (UD)	Colli Orientali del Friuli
I Comelli	Nimis (UD)	Colli Orientali del Friuli
Il Carpino	San Floriano del Collio (GO)	Collio
Il Roncal	Cividale del Friuli (UD)	Colli Orientali del Friuli
Jermann	Villanova di Farra d'Isonzo (GO)	Collio
Kante Edi	Duino-Aurisina (TS)	Carso/Kras
Keber Renato	Cormons (GO)	Collio
Livon	San Giovanni al Natisone (UD)	Collio
La Castellada	Gorizia (GO)	Collio



novembre

sabato
domenica

19-20

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 19/11/2011

E DOMENICA 20/11/2011

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	San Lorenzo Isontino (GO)	Friuli Isonzo
Piera Martellozzo	San Quirino (PN)	Friuli Grave
Pizzulin Denis	Prepotto (UD)	Colli Orientali del Friuli
Primosic	Gorizia (GO)	Collio
Princic Dario	Gorizia (GO)	Collio
Puiatti - Tenimenti Angelini	Romans d'Isonzo (GO)	Friuli Isonzo
Radikon	Oslavia (GO)	Collio
Ronco del Gelso	Cormons (GO)	Friuli Isonzo
Ronco Severo	Prepotto (UD)	Colli Orientali del Friuli
Roncùs	Capriva del Friuli (GO)	Collio
Scubla Roberto	Premariacco (UD)	Colli Orientali del Friuli
Skerk	Duino-Aurisina (TS)	Carso/Kras
Skerlj	Sgonico (TS)	Carso/Kras
Tenuta di Angoris	Cormons (GO)	Colli Orientali del Friuli
Tenuta di Blasig	Ronchi dei Legionari (GO)	Friuli Isonzo
Vie di Romans	Mariano del Friuli (GO)	Friuli Isonzo
Villa Russiz	Capriva del Friuli (GO)	Collio
Valpanera	Villa Vicentina (UD)	Aquileia
Zidarich	Duino-Aurisina (TS)	Carso/Kras
Zuani	San Floriano del Collio (GO)	Collio



novembre

sabato
domenica

19-20

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 19/11/2011

E DOMENICA 20/11/2011

DALLE ORE 10:00 ALLE 19:00

Ingresso alla mostra

Prezzo € 25,00 a persona

AZIENDA	COMUNE	REGIONE
Faraone	Giulianova (TE)	Abruzzo
Caputalbus	Ponte (BN)	Campania
Mancinelli Stefano	Morro d'Alba (AN)	Marche
Stefano Milanese	Santa Giulietta (PV)	Lombardia
Cantina Wiegner	Castiglione di Sicilia (CT)	Sicilia
Passopisciaro	Castiglione di Sicilia (CT)	Sicilia
Costanti	Montalcino (SI)	Toscana
Leuta	Cortona (AR)	Toscana
Tenuta di Trinoro	Sarteano (SI)	Toscana
Bellaveder	Faedo (TN)	Trentino AA
Cavit	Trento (TN)	Trentino AA
Endrizzi	S.Michele all'Adige (TN)	Trentino AA
Haderburg	Salorno (BZ)	Trentino AA
Maso Poli	Lavis (TN)	Trentino AA
Redondél	Mezzolombardo (TN)	Trentino AA
Adami	Colbertaldo di Vidor (TV)	Veneto
Andreola	Farra di Soligo (TV)	Veneto
Bortolomiol	Valdobbiadene (TV)	Veneto
Col Vektoraz Spumanti	S. Stefano Di Valdobbiadene (TV)	Veneto



novembre

sabato
domenica

19-20

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 19/11/2011

E DOMENICA 20/11/2011

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
Frezza	Vidor (TV)	Veneto
Le Colture	S. Stefano di Valdobbiadene (TV)	Veneto
Nardello Daniele	Monteforte (VR)	Veneto
Santa Margherita	Fossalta di Portogruaro (VE)	Veneto
Spagnol	Vidor (TV)	Veneto
Vignaioli Contrà Soarda	Bassano del Grappa (VI)	Veneto
Terre di Leone	Marano di Valpolicella (VR)	Veneto
Zymè	San Pietro in Cariano (VR)	Veneto

SELEZIONE GUIDA "VINIBUONI D'ITALIA"

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

"ViniBuoni d'Italia" sarà presente con 260 vini delle aziende che hanno ottenuto la Golden Star nell'ultima edizione della Guida edita dal Touring Club Editore, dedicata ai vini da vitigno autoctono.

L'elenco completo dei vini presenti sul sito www.einprosit.org



novembre

sabato
domenica

19-20

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 19/11/2011

E DOMENICA 20/11/2011

DALLE ORE 10:00 ALLE 19:00

Ingresso alla mostra

Prezzo € 25,00 a persona

AZIENDA	COMUNE	NAZIONE
Braun · Nierstein	Nierstein am Rhein	Germania
Batič	Sempas	Slovenia
Edi Simčič	Dobrovo	Slovenia
Guerila	Ajdovscina	Slovenia
Montemoro	Koper	Slovenia
Ščurek Vino-Wine	Dobrovo	Slovenia
Sončni Skol	Rence	Slovenia
Vina Sveti Martin	Dobravlje	Slovenia
Vino Stajerska	Malecnilk	Slovenia
Vinska Klet Goriska Brda	Dobrovo	Slovenia



novembre

sabato
domenica

19-20

DALLE ORE 10:00

ALLE ORE 19:00

MOSTRA ASSAGGIO CULINARIA

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

SABATO 19/11/2011

E DOMENICA 20/11/2011

DALLE ORE 10:00 ALLE 19:00

Ingresso alla mostra

Prezzo € 25,00 a persona

REGIONE	AZIENDA	PRODOTTO
FVG	Aceto 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	Biscotti Bonelli	Biscotti
FVG	C'era Una Volta	Gelato artigianale
FVG	Coop. Agricoltori Valcanale	Formaggio Montasio
FVG	Etica del Gusto	Pane e dolci
FVG	Fattoria Rurale Canais	Miele biologico
FVG	Giuditta Teresa	Gubane
FVG	Illycaffè	Caffè
FVG	Nonino Distillatori	Grappe e distillati
FVG	Piccolo Collio	Formaggio di fossa
FVG	Prosciuttificio DOK Dall'Ava	Prosciutto crudo
FVG	Salumificio delle Alpi Giulie	Salumi
FVG	Sapori di Casa di Jacoponi Claudio	Pasta all'uovo
FVG	Salumificio Dentesano	Salumi
FVG	Schianchi	Confetture
FVG	Sfreddo	Prosciutto cotto in crosta
FVG	Spironelli Maria Carmen	Formaggio di Malga



novembre

sabato
domenica

19-20

DALLE ORE 10:00

ALLE ORE 19:00

MOSTRA ASSAGGIO CULINARIA

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

SABATO 19/11/2011

E DOMENICA 20/11/2011

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
Basilicata	Consorzio di Tutela del Pane di Matera IGP	Prodotti da forno
Campania	Gerardo di Nola	Pasta di grano duro
Liguria	Macelleria Salumeria Giacobbe	Salumi artigianali
Lombardia	Alico - Antica Salumeria Tonelli	Bresaola
Lombardia	Diego Luccini	Mostarde
Piemonte	Bodrato Cioccolato	Cioccolato
Piemonte	Domori	Thè
Sicilia	Antipasti Di Forti	Antipasti sott'olio
Sicilia	Sabadi	Cioccolato di Modica
Sicilia	Deliella	Olio extra vergine d'oliva
Toscana	Claudio Pistocchi	Torta al cioccolato
Veneto	Costera	Alici sott'olio
Veneto	Club Magnar Ben	Guida Magnar Ben
Veneto	Figuli	Foglie di Visnadello
Veneto	Pane delle Streghe	Prodotti da forno salati e dolci
Veneto	Zafferano	Prodotti del vetro
Olanda	Koppert Cress	Piantine uso gastronomico
Slovenia	Fonda Allevamento Ittico	Branzino di Pirano
Slovenia	Oljarna Kocbek	Olio di semi di girasole
Slovenia	Okrepevalnica Ruj	Marmellate



DEGUSTAZIONI GUIDATE

DEGUSTAZIONI

a cura di **GIAN LUCA MAZZELLA**

Presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto

19/11/2011 ORE 16:00

Ingresso € 25,00

Prenotazione consigliata

tel +39 0428 2392

LA MOSELLA CHE NON FINISCE DI STUPIRE

La Mosella è una delle aree vinicole più celebri e suggestive al mondo: le vigne s'inerpicano su alcuni dei più scoscesi pendii d'Europa fra cui serpeggia l'omonimo fiume. La Mosella è la prima regione, in Germania e nel mondo, per ettari piantati a Riesling, vitigno da cui derivano i vini bianchi più fini e longevi al mondo. La possibilità di navigare nel fiume per 242 chilometri, assaggiando i vini di alcuni eccellenti produttori.

Aziende:*Saar: Weingut Peter Lauer - Riesling fass 17 neuberg 2010**Ruwer: Weingut Karlsruhle - Riesling Kaseler Nies'chen Spätlese 2010*Mittlemosel:*Weingut Paulinshof - Riesling Brauneberg Kammer GG 2010**Weingut Willi Haag - Riesling Brauneberg Juffer Sonnenhur Spätlese 2010**Weingut Willi Schafer - Riesling Graacher Dompbrust Kabinett 2010**Weingut Vollenweider - Riesling Wolfer Goldgrube Auslese 2010*Untermosel:*Knebel - Riesling Winner Uhlen Beerenauslese 2009***19/11/2011 ORE 18:00**

Ingresso € 20,00

Prenotazione consigliata

tel +39 0428 2392

LA FANTASTICA DECADE NEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Come sono stati gli ultimi 10 anni (2000/2009) nelle zone vitivinicole del Friuli Venezia Giulia? Che vini hanno prodotto le varie annate? Un viaggio nel tempo, esplorando le varie aree vinicole ed analizzando l'ultima decade, assaggiando i grandi vini della nostra Regione, frutto dei vitigni più importanti.

Aziende:*Conte Brandolini - Gigante - Zidarich - Kante - Venica & Venica**Radikon Skerk - Renato Keber - Roncus - I Comelli*

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) e per "Spirito Divino". In Germania è editorialista per "Der Feinschmecker". In Svizzera scrive editoriali e articoli per "Weinwiser". Di lui e di alcune sue storiche degustazioni si è scritto dal "Financial Times" a "The Wine Spectator".

novembre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

20

ORE 14:00
ORE 18:00

DEGUSTAZIONI GUIDATE

DEGUSTAZIONI

a cura di **GIAN LUCA MAZZELLA**

Presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto

20/11/2011 ORE 14:00

Ingresso € 20,00

Prenotazione consigliata

tel +39 0428 2392

I GRANDI VINI DELLA CAMPANIA SONO IN IRPINIA

Fiano, Greco, Aglianico: fatti conoscere ma banalizzati negli anni '80, da qualche tempo stanno vivendo una splendida rinascita, grazie ai migliori produttori dell'Irpinia, che rappresentano l'eccellenza della Campania. Faremo una degustazione dei migliori vini e vitigni per conoscerne il sapore.

Aziende:

Vadiaperti - Montefredane (Av): Coda di Volpe

Picariello - Summonte (Av): Fiano

Villa Diamante - Montefredane (Av): Fiano

Benito Ferrara - Tufo (Av): Greco di Tufo

Pietracupa - Montefredane (Av): Greco di Tufo

Cantine Lonardo - Taurasi (Av): Grecomusc

Cantina Giardino - Ariano Irpino (AV): Aglianico

Il Cancelliere - Montemarano (Av): Taurasi

20/11/2011 ORE 18:00

Ingresso € 20,00

Prenotazione consigliata

tel +39 0428 2392

ROSSO DI MONTALCINO

Un grande vino, per niente costoso, che ha resistito allo scandalo di Brunellopoli e ai tentativi delle grandi aziende di cambiare il disciplinare di produzione, ammettendo vitigni internazionali. Il Rosso resta Sangiovese al 100%, un vitigno che riesce bene solo nelle aree vocate, e permette di avere dei vini deliziosi a un buon prezzo: quale il Rosso di Montalcino ad esempio. Compareremo i migliori Rossi di Montalcino, che talora non hanno nulla da invidiare ai più celebrati Brunelli.

Aziende:

Poggio di Sotto - Montalcino (Si) / Le Ragnaie - Montalcino (Si)

Le Chiuse - Montalcino (Si) / Le Potazzine - Montalcino (Si)

Le Macioche - Montalcino (Si) / Canalicchio Franco Pacenti - Montalcino (Si)

Conti Costanti - Montalcino (Si) / Stella di Campalto - Montalcino (Si)

PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI UTILI

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

Per prenotare una degustazione:

telefonare al numero +39 0428 2392

scrivere una e-mail a info@einprosit.org

dal sito www.einprosit.org dove saranno segnalate eventuali modifiche al programma.



novembre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

19

ORE 14.00

ORE 16:30

ORE 18:30

DEGUSTAZIONI GUIDATE

DEGUSTIAMO CON PORTHOS a cura di SANDRO SANGIORGI

Presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto

L'invenzione della gioia

La scrittura de "L'invenzione della gioia" mi ha impegnato per ben sette anni. Dopo un lungo travaglio ho finalmente individuato la forma del libro: è una raccolta di parole e concetti che riguardano l'universo del vino, la tecnica della degustazione e l'approccio porthosiano al liquido odoroso. Ispirandomi a questo lavoro, ho deciso di organizzare un ciclo di incontri per misurare e sperimentare alcune delle principali parole chiave, attraverso l'assaggio di bottiglie ricche di contenuti e il confronto con gli appassionati enofili. Gli assaggi non saranno più di quattro per ogni incontro, in modo da avere tempo per approfondire i concetti alla base di ogni parola e sviscerare tutto quello che le bottiglie possono esprimere.

Per chi non fosse ancora in possesso il libro "L'invenzione della gioia" verrà venduto ad un prezzo molto conveniente.

19/11/2011 ORE 14:00

LEVITÀ E PUREZZA

Prenotazione consigliata: tel +39 0428 2392

Ingresso € 20,00

19/11/2011 ORE 16:30

TENSIONE E DINAMICA GUSTATIVA

Prenotazione consigliata: tel +39 0428 2392

Ingresso € 20,00

19/11/2011 ORE 18:30

SEVERITÀ E ARMONIA

Prenotazione consigliata: tel +39 0428 2392

Ingresso € 20,00



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

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

20

ORE 11:30
ORE 14:00
ORE 18:30

DEGUSTAZIONI GUIDATE

DEGUSTIAMO CON PORTHOS a cura di SANDRO SANGIORGI

Presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto

20/11/2011 ORE 11:30

IMPREVEDIBILITÀ E EVOLUZIONE

Prenotazione consigliata: tel +39 0428 2392

Ingresso € 20,00

20/11/2011 ORE 14:00

UNITÀ ESPRESSIVA E INTENSITÀ

Prenotazione consigliata: tel +39 0428 2392

Ingresso € 20,00

20/11/2011 ORE 18:30

TEMPERAMENTO E PARTECIPAZIONE GUSTATIVA

Prenotazione consigliata: tel +39 0428 2392

Ingresso € 20,00

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 consigliata la prenotazione.

Per prenotare una degustazione:

telefonare al numero +39 0428 2392

scrivere una e-mail a info@einprosit.org

dal sito www.einprosit.org dove saranno segnalate eventuali modifiche al programma.

novembre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

19

ORE 14:00
ORE 18:30

INCONTRI

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

Presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto

SABATO 19/11/2011

ORE 14:00

Ingresso libero
Prenotazione consigliata
tel +39 0428 2392

“OSLAVIA, IL TEATRO DELLA RIBOLLA”

La Ribolla gialla, vino di sangue e identità più profonda del territorio del Collio goriziano, si presenta per la prima volta in una tavola rotonda alla presenza dei Produttori della neonata Associazione Produttori Ribolla di Oslavia.

La degustazione verrà condotta da Aurora Endrici.

Aziende: Fiegl - Il Carpino - La Castellada - Primosic - Dario Princic - Radikon

SABATO 19/11/2011

ORE 18:30

Ingresso libero
Prenotazione consigliata
tel +39 0428 2392

“GOLDEN STAR D'ITALIA:

LE PREZIOSE GOLDEN STAR DI VINIBUONI D'ITALIA EDIZIONE 2012”

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.

ViniBuoni 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 e dei vini dell'Istria Stefano Cosma.

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.

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

20

ORE 11:30
ORE 16:00

INCONTRI

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

Presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto

DOMENICA 20/11/2011

ORE 11:30

Ingresso libero
Prenotazione consigliata
tel +39 0428 2392

“LA VITE TRASLOCA: SCENARI DI VITICULTURA DEL FUTURO, TRA STUDI SCIENTIFICI ED ESPERIENZE”

Una straordinaria tavola rotonda per operatori di settore e pubblico, alla presenza di esponenti del mondo scientifico italiano e della stampa di settore.

DOMENICA 20/11/2011

ORE 16:00

Ingresso libero
Prenotazione consigliata
tel +39 0428 2392

“ARCHEVITIS: IL LUNGOMETRAGGIO SULLA STORIA DEL VINO”

Attilio Scienza e Nereo Pederzoli sono gli autori del lungometraggio girato in un viaggio simbolico e documentaristico sull'origine della vite, premiato a settembre a Parigi come migliore lungometraggio sulla storia della vite dal Festival Internazionale Vite e Vino. Il film è un viaggio alle radici della vite, dal Caucaso, passando dalla Grecia, l'Armenia e Venezia dove la vitis vinifera ha dato il via a tutte le moderne varietà. Alla visione film seguirà un incontro con gli autori moderato da Aurora Endrici e l'assaggio di alcuni vini autoctoni italiani, simbolo di questo viaggio della vite nei tempi.

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

dal sito www.einprosit.org dove saranno segnalate eventuali modifiche al programma.



novembre

sabato
domenica

19-20

ORE 11:30

ORE 15:00

INCONTRI

a cura di: **CAMERA DI COMMERCIO,**
e **WALTER FILIPUTTI**

Presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto

SABATO 19/11/2011

ORE 15:00

Ingresso libero
Prenotazione consigliata
tel +39 0428 2392

PER UN FRIULI DEL BUON GUSTO ANCORA TUTTO DA SCOPRIRE

a cura della **Camera di Commercio di Udine**

Un percorso gioioso con i libri della Camera di Commercio di Udine dedicati agli artigiani del gusto e scritti da Walter Filiputti.

Un percorso reale grazie alla presenza di testimoni del gusto.

Un percorso attraverso il Friuli per raccontare di coloro che le cose buone le producono.

DOMENICA 20/11/2011

ORE 11:30

Ingresso € 10,00
Prenotazione consigliata
tel +39 0428 2392

IL BICCHIERE: LO STRUMENTO PER "ASCOLTARE" LA MUSICA DEL VINO

a cura di **Walter Filiputti**

La musica come potremmo ascoltarla senza gli strumenti che la eseguono? Il bicchiere - o meglio: le forme del bicchiere del vino assumono la medesima importanza: è lo strumento indispensabile per poterne carpire l'essenza, l'anima. Scoprirete che molti dei vini che avete giudicati cattivi, in effetti sono stati assaggiati nel calice sbagliato!



WALTER FILIPUTTI E' docente di Comunicazione e Linguaggio del vino presso la Facoltà di Agraria di Milano. Per molti anni è stato uno dei vignaioli più impegnati del Friuli, basta ricordare il suo lavoro per il recupero del Pignolo all'Abbazia di Rosazzo; giornalista pubblicitario, tra i fondatori dell'Ais regionale, si occupa di studi e progetti per la valorizzazione del territorio attraverso i vini e la cucina, temi che ha sviluppato anche in oltre 20 libri. È presidente del Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori e consulente per la Camera di Commercio di Udine per il settore dell'enogastronomia e gli eventi ed essa collegati.

novembre
giovedì
venerdì
sabato
domenica

20

ORE 16:30

INCONTRI

a cura di
ANNA MAGGIA

Presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto

DOMENICA 20/11/2011

ORE 16:30

Ingresso € 10,00
Prenotazione consigliata
tel +39 0428 2392

IL THE: UN RITO, UN CULTO, UNA PASSIONE

a cura di **Anna Maggia**

Un ricco e articolato percorso alla scoperta della pianta e della bevanda millenaria, seconda per consumo solo all'acqua.

Partiremo dalle origini, 5.000 anni fa in Cina e dalla "Camelia Sinensis", bella, sempre verde e ricca di fiorellini profumatissimi tra ottobre e novembre.

Vedremo le differenze fra il the nero, verde, bianco, fra il semi fermentato e post fermentato, che degusteremo nel corso del seminario e impareremo quale acqua è la migliore per preparare una buona tazza di the.

Conosceremo una piccola storia su come è nato l'uso della teiera ed i materiali utilizzati per produrle, porcellana, ghisa, terracotta, metallo, vetro.



ANNA MAGGIA Una grande passione, il the, trasmessa dalla madre di origini miste tra Cina e Perù e dai molti viaggi in oriente, dove il the non è solo una bevanda, ma un rito. Segue da più di 13 anni la Maison Dammann e ne è la pioniera per l'Italia, aprendo nel 2.000 una tra le prime boutique di the. Oggi in un contesto diverso, che le permette di portare a conoscenza, non solo una bevanda, ma una cultura antica di 5.000 anni, lavora per la Società Domori di proprietà del Gruppo Illy, occupandosi di formazione, organizzazione eventi e didattica delle degustazioni.

novembre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

18

ORE 19:30
ORE 21:00

ITINERARI DEL GUSTO

Franco Pepe

ANTICA PIZZERIA PEPE

Il **Ristorante Pizzeria Raibl** di Tarvisio (Udine)

ospita la cucina dell'**Antica Pizzeria Pepe** di Caiazzo (Caserta)

VENERDI 18/11/2011

ORE 19:30 E 21:00

Presso il Ristorante Pizzeria Raibl

Menù degustazione

Prezzo € 25,00 a persona

Prenotazione consigliata

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

Antica Pizzeria Pepe

Piazza Porta Vetere, 4

81013 Caiazzo (Ce)

tel +39 0823 868401

“Mastunicola”

La pizza del '600, strutto di Nero casertano, pepe, basilico, origano del Matese, “Conciato romano”

Birra Artigianale Hopfelia (India Pale Ale) - Birrifico Foglie d'Erba

“Piennolo”

Mozzarella di bufala, Piennolo del Vesuvio Casa Barone, basilico ed olio ex Caiazzano

World Gold Blond 4,8° - Wold Top Brewery (YorkShire)

“Riccia”

Calzone con la scarola riccia cruda, acciughe di Cetara, olive caiazzane e capperi

Birra Artigianale Babel (Pale Ale) - Birrifico Foglie d'Erba

“Nero casertano”

Salsiccia di Nero casertano, San Marzano Dop, scamorza affumicata, fiordilatte campano ed origano del Matese

Sheperd's Watch Pale Ale 6,0° - Wold Top Brewery (YorkShire)



FRANCO PEPE L'arte della pizza è una tradizione di famiglia, che si tramanda da padre in figlio da circa un secolo. Fu Francesco Pepe, più noto come “Ciccio Pepe”, a dare il “via” nel 1931, con il mestiere di fornaio panetterie; il passo successivo fu l'apertura di una tipica osteria, nella quale trovò posto successivamente e con gran successo la “pizza napoletana”. Impasto rigorosamente a braccia, cottura nel forno a legna, come vuole la tradizione, e tanta passione. Sono questi i segreti che rendono “speciale” e tanta apprezzata la pizza dell'antica Pizzeria Pepe.

novembre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

18

ORE 20:30

ITINERARI DEL GUSTO

Paolo Parisi

PROTEINE IN BAITA

presso **La Baita di Beatrice**

del **Ristorante Al Buon Arrivo** di Tarvisio (Udine)

VENERDI 18/11/2011

ORE 20:30

Presso La Baita di Beatrice

Menù degustazione

Prezzo € 70,00 a persona

Prenotazione consigliata

tel +39 0428 2219

e-mail: ristoralbuonarrivo@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: ristoralbuonarrivo@libero.it

APERITIVO

Crostino con patè di fegato al finocchietto

Salame e prosciutto crudo

Arrosticini

Ribolla Gialla Extra Brut Metodo Classico - Puiatti

ANTIPASTO

Raviolo di lardo con ripieno di salsa di noci e maggiorana

Uovo a 61/20 condito con olio, resta di limone giallo e verde,

capperi, origano, pepe

Pinot Grigio - Ronco Severo

A SEGUIRE

Battuta di manzo cruda con salsa al tuorlo e spezie spolverata di sabbè

Mini hamburger su verdure grigliate e maionese alla senape

Gallina affumicata con caponata

Controfiletto alla brace con verdura di stagione

Cosce di maialino finite alla brace e crema di patata

Rosso Scuro - Scubla

Spuma al caffè

A FINE CENA

Prunus - Nonino Distillatori / Prunella - Nonino Distillatori



PAOLO PARISI Un creativo. Magari non nel senso convenzionale del termine: non disegna, non scrive romanzi, non compone musica. Crea cose buone. Delizie per il palato con cui altre persone in cucina possono giocare per inventare sapori nuovi, con una materia prima antica come il mondo eppure inedita. Cominciando sempre ogni cosa da zero ha imparato sul campo, con fatica, tutto quello che riguarda la terra, i suoi frutti, e i suoi animali. E ha capito che come uomo poteva seguire la natura invece di sfruttarla, magari aiutandola di tanto in tanto per perfezionare il suo lavoro.

novembre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

18

ORE 20:30

ITINERARI DEL GUSTO

A tavola, il racconto...

JOŠKO SIRK, IL SUO ACETO E IL PICCOLO COLLIO

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

ospita la cucina della **Trattoria La Subida** di Cormons (Gorizia)

VENERDI 18/11/2011

ORE 20:30

Presso il Ristorante Edelhof

Menù degustazione

Prezzo € 60,00 a persona

Prenotazione consigliata

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

Piccolo Collio

Località Zegla, 17

34071 Cormons (GO)

tel +39 0481 60531

e-mail: info@piccolocollio.it

BENVENUTO IN PIEDI

Prosciutto d'Osvaldo leggermente affumicato

Montasio di Fossa, mostarda di azzerruolo e le susine al profumo di aceto

2010 Collio Pinot Bianco - Gianluca Anzelin

A TAVOLA

La Fizolovka e l'Aceto di Uva.

Crema di fagioli, agnolotti di anguilla al profumo di finocchietto selvatico

e una spruzzata di aceto d'Uva di Casa Sirk

I Girini, briciole di pasta buttata

Grani di melograno e petali di rosa di Gorizia

2010 Collio Bianco - Edi Keber

Il Vitello a passeggio nell'Orto.

Crudità di vitello, pomodoro al profumo di miele e aceto,

fior di sale alla vaniglia

2008 Collio Bianco Jelka - Roberto Picech

PER SALUTARSI

Il Sorbetto e l'Aceto di Casa Sirk

I Biscotti Bonelli

A FINE CENA

Illy Caffè, liquori e grappe Nonino Distillatori

JOŠKO SIRK, IL SUO ACETO E IL PICCOLO COLLIO Cormons in friulano, Krmin in sloveno, Kremaun in tedesco. Tre nomi, tre popoli: succede, ai borghi di confine. Quando Joško Sirk nacque le tre etnie bivaccavano a Cormons più che altro per bere birra o addentare bistecche alla Bismarck, un retaggio della dominazione asburgica. Quasi 60 anni dopo, se il paeseello ha una sua identità gastronomica ben scolpita, è merito dei vignaioli ma anche di questo signore che, nel 1968, rilevò l'osteria paterna immersa nel Collio friulano dove i vigneti circondano e accompagnano la vista fino ai monti, attraversando il confine con la Slovenia, lì a due passi.



novembre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

19

ORE 20:30

ITINERARI DEL GUSTO

Viviana Varese & Ilija Pejč

QUATTRO MANI, UNA CENA

Il **Ristorante Golf Club** di Tarvisio (Udine)
ospita la cucina di **Alice Ristorante** di Milano

SABATO 19/11/2011

ORE 20:30

Presso il Ristorante Golf Club

Menù degustazione

Prezzo € 70,00 a persona

Prenotazione consigliata

tel +39 0428 645030

e-mail: ilija@libero.it

Ristorante Golf Club

via Priesnig, 5

33018 Tarvisio (Ud)

tel +39 0428 645030

e-mail: ilija@libero.it

Alice Ristorante

via Adige, 9

20135 Milano

tel +39 02 5462930

e-mail: alice@aliceristorante.it

Crema acidula con caviale di trota e cipollina in agrodolce (Ilija)

Modolet - Angoris

Baccalà cotto in immersione nella birra
con insalata di rinforzo rivisitata (Viviana)

Ribolla Gialla - Renato Keber

Infusione di cozze con crema di ceci e cozze, spuma di patate (Ilija)
Pasta con patate con totanetti, pecorino ed estratto di basilico (Viviana)

Vecchie Vigne - Roncus

Filetto di sogliola al vapore con salsa di arancio e carote (Ilija)
Bocconcini di ali di razza con scaloppa di foie gras e salsa di passito (Viviana)

Assolto - Redondel

Predessert (Ilija)

Universo
Mousse al cioccolato con cuore di liquirizia salsa inglese
allo zafferano e aceto balsamico (Viviana)

Riesling Eiswein edelsüß - Braun Nierstein

VIVIANA VARESE Alice è il racconto della meravigliosa passione della giovane chef, Viviana Varese, per la cucina. Cucina intesa come arte, una difficile arte fatta di sensibilità e di equilibrio, di rispetto per ogni singolo ingrediente e di accostamenti audaci ed innovativi. Viviana Varese nasce a Salerno da una famiglia di ristoratori il 21 luglio del 1974 ed esordisce girando le pizze a soli 7 anni. A 21 anni segue il primo stage al Ristorante Mediterraneo di Piacenza dove affiancata lo chef formatosi alla Casina Rossa, storico locale del golfo di Napoli, e acquisisce le prime basi di cucina mediterranea e pasticceria.



novembre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

19

ORE 20:30

ITINERARI DEL GUSTO

Alice Delcourt & Cesare Battisti. A tavola, il racconto...

LE ERBE, IL COUS-COUS, IL RISO...

Il **Ristorante Edelhof** di Tarvisio (Udine)
ospita la cucina del **Ristorante Biologico Erba Brusca**
e del **Ristorante Ratanà** di Milano

SABATO 19/11/2011

ORE 20:30

Presso il Ristorante Edelhof

Menù degustazione

Prezzo € 60,00 a persona

Prenotazione consigliata

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 Biologico Erba Brusca

(Alice Delcourt) Milano

tel +39 02 87380711

Ristorante Ratanà

(Cesare Battisti) Milano

tel +39 02 87128855

Trota di torrente affumicata con pelle croccante,
cous-cous con erbe e frutta di montagna, salsa yogurt
Ribolla Nera Spumante Brut Rosè - Gigante

Risotto, brodo di abete rosso e ginepro, daino e corniole
Vitovska - Skerli

Lingua croccante, sale affumicato, salsa verde di "Buon-Enrico",
purea di sedano rapa cotto nel fieno di maggìo
Schioppettino - Le Vigne di Zamò

Tartare di mele di montagna con formaggio al miele di rododendro
Tal Luc - Lis Neris

Il pane di Eugenio Pol: micche al polline e licheni, al fieno e Senatore Cappelli

A FINE CENA

Illy Caffè, liquori e grappe Nonino Distillatori

ALICE DELCOURT Francese di 34 anni è una milanese di adozione, da quando forni e fornelli, pentole e padelle presero il sopravvento sui codici. Eccola tra Ratanà ed Erba Brusca, a disegnare un percorso caratterizzato prima di tutto dalle verdure dell'orto, ma anche da carne e pesce e di materie prime di piccoli produttori e artigiani.

CESARE BATTISTI Quarant'anni, la maggioranza dei quali trascorsi a cucinare, sulla terra e sul mare, imbarcato sulle navi da crociera. Le corde in Battisti vibrano per la tradizione lombardo/milanese, con un'idea guida, un'osteria con taglio moderno, attuale, fatta di sostanza e schiettezza.



novembre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

20

ORE 20:30

ITINERARI DEL GUSTO

Niko Romito

RISTORANTE REALE

Il **Ristorante Edelhof** di Tarvisio (Udine)
ospita la cucina del **Ristorante Reale** di Castel di Sangro (Aquila)

DOMENICA 20 /11/2011

ORE 20:30

Presso il Ristorante Edelhof

Menù degustazione

Prezzo € 120,00 a persona

Prenotazione consigliata

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 Reale

Piana Santa Liberata,

Località Casadonna

67031 Castel di Sangro (AQ)

tel +39 0864 69382

e-mail: info@ristorantereale.it

2 Stelle Guida Michelin

3 Forchette Guida Gambero Rosso

Gel di Vitello, porcini secchi, mandorle, timo e tartufo

Petrussa - Schioppettino 2008

Baccalà patate e olive

Ronco del Gelso - Sauvignon 2010

Absolute di cipolle, parmigiano e zafferano tostato

Tortello di pecorino con castagne

Renato Keber - Friulano 2006

Vitello al pomodoro

Conte Brandolini - Vistorta Merlot 2006

Essenza

Castelvecchio - Molcese 2010

A FINE CENA

Illy Caffè, liquori e grappe Nonino Distillatori

NIKO ROMITO 37 anni e uno chef autodidatta che ha imparato innanzitutto dal padre e in famiglia il cucinare e la ricerca attenta di sapori. Da quando nel 1996 il Ristorante Reale ha aperto, Niko ha iniziato un percorso personale ed unico che lo ha portato ai più alti livelli nel panorama della ristorazione nazionale e non. Con la sorella Cristiana, in 15 anni di attività ha conquistato molti riconoscimenti ed è presente sulle principali guide gastronomiche. Ad agosto 2011 Cristiana e Niko Romito hanno trasferito il ristorante Reale a Casadonna, un convento cinquecentesco finemente ristrutturato a Castel di Sangro (AQ).



LABORATORIO DEI SAPORI

SAPORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

a cura di **Bepi Pucciarelli** presso il Ristorante Casa Oberrichter di Malborghetto**SABATO 19/11/2011****ORE 14:30**Ingresso € 15,00 a persona
Prenotazione consigliata
tel +39 0428 2392**SABATO 19/11/2011****ORE 16:30**Ingresso € 15,00 a persona
Prenotazione consigliata
tel +39 0428 2392**TROTA E MALVASIA... SENZA CONFINI**

L'abbiamo scoperta pochi mesi fa, in occasione di "Mare e Vitoska", organizzata nella magica cornice del Castello di Duino. Tra i produttori carsolini, di qua e di là dal confine, vi era anche il banco d'assaggio di un agriturismo sloveno, che proponeva una deliziosa trota affumicata. Un prodotto artigianale, non importato in Italia e neppure commercializzato in Slovenia, ma che si può assaggiare solo sul posto. Ma non mancherà l'assaggio della trota affumicata a caldo dell'azienda friulana "leader", la Friultrota di San Daniele, accompagnate dalle Malvasie, che danno risultati eccellenti nella nostra regione e nella vicina Slovenia.

Assaggeremo: Trota Novak di Dvor (Slo) sui crostini - "Regina di San Daniele" Friultrota Tagliolini "Sapori di Casa" con ragu' di trota

Accompagnando con:

Malvasia - Castelvecchio / Malvasia - Ronco del Gelso / Malvasia - Edi Simcic

TIPICAMENTE... FVG: QUATTRO PROVINCE, QUATTRO FORMAGGI

Certamente tutti o quasi conoscono la celebre battuta del generale Charles De Gaulle che, riferendosi ai suoi connazionali, diceva "Come è possibile governare un popolo che ha trecento tipi di formaggi?" A quel tempo, credevamo che l'Italia ne avesse molti di meno: Grana, Gorgonzola, Provolone, Pecorino... Solo negli ultimi 15-20 anni dai giacimenti enogastronomici di tutta Italia sono venuti fuori gioielli nascosti dell'arte casearia. Restando a casa nostra, tra i prodotti tradizionali censiti dall'ERSA e inseriti nell'elenco aggiornato ogni anno dal MIPAF ce ne sono quasi una ventina. Ne proponiamo quattro, uno per ciascuna provincia della regione: prima da soli, poi tutti insieme appassionatamente. Anzi, tipicamente...

Assaggeremo: Formai tal cit (Pordenone) e Montasio di Montasio (Udine)

Caciotta di Zoff (Cormons, Gorizia) e Jamar di Zidarich (Trieste)

Tagliolini "Sapori di Casa" ai quattro formaggi

Accompagnando con: Schioppettino - Pizzulin / Refosco - Colutta / Pignolo - Gigante



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 pubblicista, collaboratore del "Gazzettino", ha concorso a numerose iniziative nell'area dell'editoria enogastronomica 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

20

ORE 14:30
ORE 16:30

LABORATORIO DEI SAPORI

SAPORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

a cura di **Bepi Pucciarelli** presso il Ristorante Casa Oberrichter di Malborghetto

DOMENICA 20/11/2011

ORE 14:30

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

SALUMI D'AUTORE DAL CUORE DEL FRIULI

Una "new entry" per Ein Prosit, che testimonia la capacità di questa manifestazione, giunta alla 13ma edizione, di rinnovarsi e di attirare l'attenzione di produttori nuovi. Nuovi per Ein Prosit, perché l'azienda Dentesano è un'azienda storica dell'agroalimentare friulano. L'azienda di Paron Sergio è sul mercato da oltre 50 anni, è stata forse la prima (comunque tra le prime) a mettere in commercio il prosciutto cotto in crosta di pane, anche in confezioni di piccolo formato. L'abbinamento? Non può che essere "di territorio", con il vino più amato dai friulani: il Tocai... oops, scusate: volevo dire l'ex Tocai, oggi orgogliosamente Friulano!

Assaggeremo: Il crudo di Paron Sergio - Il salame di suino friulano

Il Prosciutto cotto nel pane di Filiera Friulana

Accompagnando con: Friulano - Antonutti / Friulano - La Viarte / Friulano - Villa Russiz

DOMENICA 20/11/2011

ORE 16:30

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

IL MUSETTO E I SUOI "FRATELLI"

Chi sono i fratelli del musetto? Sono gli altri salumi della tradizione fatti anch'essi con le cotiche (ma non solo...): la bondiola ed il lingual. Tutti e tre sono presenti (ci mancherebbe) nell'elenco dei prodotti tradizionali del MIPAF; e di conseguenza sono anche inseriti - con foto e descrizione - nel "nuovo Cibarior", pubblicato dall'ERSA nel 2008. Il musetto è presente in tutta la regione; lingual e bondiola sono invece presenti solo nell'area del Pordenonese (e la Bondiola viene chiamata anche Saùc, nome dialettale del Monte Cavallo... quello del Piancavallo per capirci). Tre prodotti che vale la pena assaggiare, a poche settimane dal periodo natalizio; tre proposte "nostrane" alternative al tradizionale zampone.

Assaggeremo:

Muset e brovade (cotechino con brovada) - La bondiola col purè - Il lingual con le lenticchie

Accompagnando con:

Schioppettino - Il Roncal / Refosco - Valpanera / Pignolo - Le Vigne di Zamò

PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI UTILI

Tutti i laboratori di Bepi Pucciarelli si tengono presso il Ristorante Casa Oberrichter (via Superiore, 4 - Malborghetto). La partecipazione è a pagamento ed è consigliata la prenotazione.

Per prenotare un laboratorio:

telefonare al numero +39 0428 2392

scrivere una e-mail a: info@einprosit.org

dal sito www.einprosit.org dove saranno segnalate eventuali modifiche al programma.



LABORATORIO DEI SAPORI

LEZIONI DI CUCINA

a cura di **Paolo Marchi** presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto**SABATO 19/11/2011****ORE 10:30**

Ingresso € 15,00

Prenotazione consigliata

L'ANIMA NATURALE DELLA PIZZA**Franco Pepe** dell'Antica Pizzeria Pepe a Caiazzo (Caserta)

La pizzeria di Franco Pepe non è un'insegna qualunque.

Trattasi infatti dell'Antica Pizzeria Osteria Stefano Pepe, una storia che a Caiazzo (Caserta) dura ormai dal 1931 e che come allora lavora l'impasto a braccia.

SABATO 19/11/2011**ORE 12:00**

Ingresso € 15,00

Prenotazione consigliata

LA MIA PASTA - I MIEI BOSCHI**Alessandro Gilmozzi** del Ristorante El Molin a Cavalese (Trento)

Figlio e nipote di ristoratori, è uno chef trentino di 46 anni, titolare del Molin a Cavalese in Val di Fiemme, ristorante da lui stesso aperto nel 1990.

SABATO 19/11/2011**ORE 13:30**

Ingresso € 15,00

Prenotazione consigliata

TUTTI I SAPORI DELLA CARNE - Paolo Parisi (Usigliano di Lari - Pisa)

Eternamente alla ricerca di nuove sfide, Paolo Parisi dopo avere "inventato" un nuovo uovo di gallina, si è messo ad allevare maiali e bovini per produrre ottimi salumi e bistecche perfette.

SABATO 19/11/2011**ORE 17:00**

Ingresso € 15,00

Prenotazione consigliata

IL COUS-COUS DI MARE E DI MONTAGNA - Alice Delcourt (Erba brusca a Milano)

Alice Delcourt è una 30enne francese con trascorsi tra Londra e l'America prima di fermarsi a Milano come cuoca. A settembre ha vinto il "Cous-Cous Fest" a San Vito Lo Capo in Sicilia.

SABATO 19/11/2011**ORE 18:00**

Ingresso € 15,00

Prenotazione consigliata

MARE E ORTO NEL SALENTO PIÙ VERO**Imma Pantaleo** (Bolina a Tricase Porto - Lecce)

Imma Pantaleo è una profonda conoscitrice dei prodotti della terra salentina e di quelli che abitano i due mari che bagnano la provincia di Lecce, Adriatico e Ionio. Sono i mondi che ritroviamo nei suoi piatti.



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

LEZIONI DI CUCINA

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

DOMENICA 20/11/2011

ORE 10:30

Ingresso € 15,00
 Prenotazione consigliata

LA PRIMA COLAZIONE DELLA DOMENICA

Gianluca Fusto (Laboratorio Fusto a Milano)

Gianluca Fusto, dopo avere impegnato i suoi vent'anni presso il Luogo di Aimo e Nadia a Milano, dal cambio di millennio si è sempre più dedicato all'insegnamento di ogni segreto nel mondo dolce, in primis del cioccolato.

DOMENICA 20/11/2011

ORE 12:00

Ingresso € 15,00
 Prenotazione consigliata

IL RISO E IL MONTI - Cesare Battisti (Ristorante Ratanà a Milano)

Cesare Battisti, un nonno trentino cugino del martire fucilato nel 1916, ha dato vita due anni fa, con Danilo Ingannamorte, alla golosa e gioiosa realtà chiamata Ratanà, omaggio a un prete molto amato nel suo quartiere.

DOMENICA 20/11/2011

ORE 14:30

Ingresso € 15,00
 Prenotazione consigliata

IL MARE IN ROSA - Viviana Varese (Ristorante Alice a Milano)

Alice è Viviana Varese, chef e titolare a Milano di un locale vicino Porta Romana dove si gusta il miglior pesce della città, piatti carichi dei sapori del Sud (Viviana è di Salerno) mediati con la sapienza che ha accumulato nel tempo ai fornelli.

DOMENICA 20/11/2011

ORE 15:30

Ingresso € 15,00
 Prenotazione consigliata

I MIEI VENT'ANNI

Lorenzo Cogo (Ristorante El Coq a Marano Vicentino - Vicenza)

Figlio di ristoratori, Lorenzo Cogo ha imboccato, giovanissimo, un sentiero tutto suo, lontano dalla famiglia. A primavera, appena 24 enne, ha aperto a Marano Vicentino El Coq, distinguendosi subito per genialità.

DOMENICA 20/11/2011

ORE 16:30

Ingresso € 15,00
 Prenotazione consigliata

IL MIO GRANDE ABRUZZO

Niko Romito (Reale a Casadonna, Castel di Sangro - L'Aquila)

Ancora lontano dal compiere 40 anni, Niko Romito ha già raggiunto una rara maturità professionale. Capace di interpretare la sua terra senza mai tradirla, non c'è un piatto che non sia parto della sua testa.

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 consigliata la prenotazione.

Per prenotare un laboratorio:

telefonare al numero +39 0428 2392

scrivere una e-mail a: info@einprosit.org

dal sito www.einprosit.org dove saranno segnalate eventuali modifiche al programma.



Il Benvenuto di Ein Prosit

Per l'edizione di quest'anno, la 13^a, saranno i ristoratori del Tarvisiano ad inaugurare Ein Prosit, con una cena ideata e preparata a più mani, che si terrà nella bella sala del Ristorante Edelfhof di Tarvisio, nella serata di **giovedì 17 novembre 2011**.

Grazie al crescente successo della manifestazione ed al continuo avvicinarsi di chef di rilevanza nazionale nel programma della manifestazione, ma soprattutto alla passione ed al rinnovato entusiasmo dei cuochi del comprensorio, possiamo dire che il livello della "Cucina della Valcanale" ha subito una decisa trasformazione.

Con questa cena, ad apertura di manifestazione, l'organizzazione vuole offrire un'ulteriore opportunità ai ristoratori, per farsi conoscere ed apprezzare dagli appassionati gourmet che graviteranno nel Tarvisiano durante le giornate di Ein Prosit.

CUCINA DELLA VALCANALE E VINI AUTOCTONI

RISTORANTE EDELHOF

via Diaz, 13 - 33018 Tarvisio (Udine)
tel +39 0428 40081 - e-mail: info@hoteledelhof.com



GIOVEDÌ 17 NOVEMBRE 2011

MENÙ DEGUSTAZIONE

Menù degustazione
Prezzo € 65,00 a persona

Prenotazione consigliata
tel +39 0428 40081

Benvenuto degli Chef
Modolet - Tenuta di Angoris

Piccola tartare di gamberi rossi e salsa frutto della passione
Cuore di cappasanta, lenticchie rosse e bacon croccante
Vitovska - Skerk

Minestrina di ceci con gnocchetti allo zafferano e gamberi rossi
Raviolo ripieno di stracchino con seppioline cotte a bassa temperatura
Vecchie Vigne - Roncus

Tortino di orata alla pancetta
Schioppettino - La Viarte

Attimi dolci... in fila
Ramandolo - I Comelli

RISTORANTE EDELHOF

È posto in una zona soleggiata e tranquilla sul limitare della foresta e del centro abitato di Tarvisio. L'architettura ricercata si contrappone alla purezza dello scenario naturale con grande sapienza: l'interno pur caratterizzato dal calore degli arredi montani, colpisce per la sua originalità e raffinatezza. Le stesse caratteristiche si rispecchiano nel rinomato servizio ristorante dove si possono degustare i piatti tradizionali della cucina friulana ed internazionale interpretati con grande raffinatezza e originalità.

CUCINA DELLA VALCANALE E VINI AUTOCTONI

RISTORANTE ALLA BAITA DEI SAPORI

via Saisera - 33010 Valbruna (Ud)

tel +39 0428 6604943 - e-mail: info@labaitadeisapori.com



DAL 18 AL 20 NOVEMBRE 2011

Menù degustazione

Prezzo € 50,00 a persona

Prenotazione consigliata

tel +39 0428 6604943

MENÙ DEGUSTAZIONE

Tortino di branzino in salsa di porro

Tartare di salmone al melograno

Sardine in "savor" con cipolla di Tropea, uva passa e pinoli

Moscardini "sofegai" all'Istrian

Ribolla Gialla - Produttori di Cormons

Risotto di scampi con la zucca Santa

Fagottino ripieno di orata allo zafferano

Friulano - Paolo Rodaro

Sorbetto al limone

Rombo in "Boreto" con polentina bianca

Filetto di scorfano con croccantino di pistacchi e verdure

Malvasia Istriana - Castelvechio

Parfait frutti di bosco al profumo di menta con salsa di cioccolato bianco

Verduzzo Friulano - Ronchi San Giuseppe

RISTORANTE ALLA BAITA DEI SAPORI

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

CUCINA DELLA VALCANALE E VINI AUTOCTONI

RISTORANTE HOTEL BELLAVISTA

via Sella, 61 - 33018 Camporosso (Udine)

tel +39 0428 653901 - e-mail: hotelbellavista2008@libero.it

DAL 18 AL 20 NOVEMBRE 2011

Menù degustazione

Prezzo € 50,00 a persona

Prenotazione consigliata

tel +39 0428 653901

Il 5/4 a cena

Dopo aver proposto, costate, filetti, tagliate ecc di carni nobili, quest'anno abbiamo pensato di proporre quello che viene messo in secondo quando si parla di carne ed è difficile trovare nei menù di tutti i giorni; il 5/4.

MENÙ DEGUSTAZIONE

Coppa di testa, lingua salmistrata e salame prosciuttato

Zuppa di fagioli con i piedini

Risotto con i fegatini

Trippa, rognoni, guancialetti, fegato, cervella, animelle con polenta grezza, patate e cappucci

Vini Azienda Masarotti

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 AL BUON ARRIVO

via Stazione, 20 - 33018 Tarvisio (Udine)

tel +39 0428 2219 - e-mail: ristoralbuonarrivo@libero.it

DAL 18 AL 20 NOVEMBRE 2011

Menù degustazione

Prezzo € 60,00 a persona

Prenotazione consigliata

tel +39 0428 2219

MENÙ DEGUSTAZIONE

Benvenuto dello chef

Prosecco Brut - Bortolomial

Cappesante al burro di tartufo su spuma di patate

Millefoglie di alici su crema di burrata e verdure passate al grill

Zelen - Guerila

Minestrina di ceci con gnocchetti allo zafferano e gamberi rossi

Fettucine ai crostacei con ragù di sarago

Rosè - Guerila

Tortino di orata alla pancetta

Cuba - Guerila

Attimi dolci...in fila

Pra Zenar Verduzzo - Rodaro

Mojito... "l' altro"

RISTORANTE AL BUON ARRIVO

L'atmosfera interna creata dal legno, calda ed invitante, nonchè 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 LA CANTINA DI EPICURO

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



DAL 18 AL 20 NOVEMBRE 2011

Menù degustazione

Prezzo € 70,00 a persona

Prenotazione consigliata
tel +39 0428 40305

Per l'edizione 2011 di Ein Prosit, il Ristorante ospiterà
la cucina della Trattoria "Da Nando" di Mortegliano.

Bicchiere del benvenuto: finger food serviti dai camerieri

Gamberi alla fonte dorata (con Farina di Mais "Blave di Mortean")

"Las Strisules" della latteria di Mortegliano, lecca lecca di frico, gocce di zucchine
Bolla Gialla - A. Pascolo

La "Patate Sglonfade", il tartufo bianco di Muzzana e i formaggi di Sante Rugo
Patate di Socchieve di "Leandro Fachin"

Il Carpaccio di manzo di pezzata rossa e le erbe di Carnia

(Bovino Friulano filiera completa Alta Qualità della "Vecje Salumerie" di Bepi Presacco)

"Il Zuf di Nando di Mortean"

(Zucche di diminuto di Castions di Strada e polenta bianca con farina "Blave di Mortean" e il "Muset" di Nando)
Malvasia e Cianton Rose - Vie di Romans

"Gnocs di curtil" (ragù di volatili di cortile: gallina, anatra e oca)

Gli straccetti di filetto di manzo Pezzata Rossa con il burro tartufato di Muzzana

(Bovino Friulano filiera completa Alta Qualità della "Vecje Salumerie" di Bepi Presacco)

La "Polente Cuinciade" e il tartufo bianco pregiato di Muzzana

Refosco Romain Riserva 2007

P. Rodaro Merlot 2008 - Ronc di Vico

Lo strudel rivisitato *Picolit 2009 - P. Rodaro*

Oro Caffè

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 GOLF CLUB

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



DAL 18 AL 20 NOVEMBRE 2011

Menù degustazione

Prezzo € 65,00 a persona

Prenotazione consigliata

tel +39 0428 645030

MENÙ DEGUSTAZIONE

Benvenuto con mozzarella di bufala in carrozza

Modolet - Tenuta di Angoris

Piccola tartare di gamberi rossi e salsa frutto della passione

Tartare di tonno di Carloforte e salsa ai lamponi

Vitovska - Skerk

Pasta Gerardo di Nola con pomodoro essiccato in pianta,

filetti di acciuga e briciole di pane al finocchio

Vecchie Vigne - Roncus

Filetto di rana pescatrice con emulsione di mandorle e aglio,

chutney di verdure

Schioppettino - La Viarte

Crumble di uvetta e pinoli, gelato alla mela al forno e aria di cannella

Riesling Eiswein edelsüß - Braun Nierstein

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

DAL 18 AL 20 NOVEMBRE 2011

Menù degustazione
Prezzo € 55,00 a persona

Prenotazione consigliata
tel +39 0428 41959

MENÙ DEGUSTAZIONE

Insalatina tiepida di trota fil di fumo, agrumi e finocchietto

Baccalà mantecato con crostini

Alici ammollicate

Ribolla Nera Brut Rosè - Gigante

Lasagnette verdi al ragù di coccio e pendolini

Cappellacci neri al salmone e ortiche

Friulano Doc - Gigante

Falda di pesce spada al pane saporito

Sauvignon Doc - Il Roncal

Semifreddo ai frutti rossi

Picolit Miklus - Draga

Caffè e distillati

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

DAL 18 AL 20 NOVEMBRE 2011

Menù degustazione
Prezzo € 45,00 a persona

Prenotazione consigliata
tel +39 0428 2332

MENÙ DEGUSTAZIONE

Code di gambero dorato, salsa al melograno
Cuore di cappasanta, lenticchie rosse e bacon croccante
Cuvée Prestige - Brut Fantinel

Passato di zucca, scampi e vongole al vapore
Chicchette di patate, calamaretti e carciofi
Pinot Grigio - Fantinel

Trancio di spigola, barba di frate e salsa guacamole
Eclisse - La Roncaia

Girella di sfoglia alle pere e vaniglia
Ramandolo - La Roncaia

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.

CUCINA DELLA VALCANALE

E VINI AUTOCTONI

RISTORANTE SAISERA

via Alpi Giulie 38 - 33038 Valbruna (Udine)
tel +39 0428 660522 - e-mail: hotelsaisera@libero.it

DAL 18 AL 20 NOVEMBRE 2011

Menù degustazione
Prezzo € 50,00 a persona

Prenotazione consigliata
tel +39 0428 660522

MENÙ DEGUSTAZIONE

Crostini di pane toscano con fegatelli toscani e foie gras d'anatra
Salame e prosciutto di cervo, capriolo e cinghiale, mostarde di bosco
Crocante di frico del Montasio, mousse di pecorino al tartufo
Trento Doc Brut Riserva - Bellaveder

Granita di rosmarino

Pici toscani con ragù di cervo alla Val Canale
Dannato Teroldego Rotaliano - Redondel

Granita di salvia

Carré di capriolo con pancetta di cinta senese croccante
polenta di castagne in cialda con porcino grigliato
e pecorino toscano al tartufo
Rosso di Montalcino - Conti Costanti

Gelato alla mentuccia di bosco

Brigadini di Lamporecchio con chantilly ai frutti di bosco
Gubana friulana
Ramandolo - I Comelli

RISTORANTE SAISERA

Immerso nel verde circondato da ampio scoperto privato sorge in una zona turisticamente felice sia d'estate che d'inverno, a pochi chilometri dal confine con l'Austria e la Slovenia. Costruito nel 1910, veniva utilizzato dai nobili provenienti dall'Italia, dalla Slovenia e dall'Austria attratti dalle straordinarie opportunità di caccia della zona. Dopo un periodo di chiusura è stato recentemente ristrutturato e riaperto.

CUCINA DELLA VALCANALE E VINI AUTOCTONI

RISTORANTE VECCHIO KEIL

via Alpi Giulie 2 - 33010 Valbruna (Udine)
tel +39 0428 660554 - e-mail: info@valbrunainn.com



DAL 18 AL 20 NOVEMBRE 2011

Menù degustazione

Prezzo € 60,00 a persona

Prenotazione consigliata

tel +39 0428 660554

MENÙ DEGUSTAZIONE

Zuppa di radici vegetali
carote, pastinaca, sedano e barbietola croccante

Tortino di trota affumicata
salsa di rafano e aneto in sapore di limone, capperi e pomodorino

Insalata Blue & Blue
rucola, cavolo viola, mirtilli, gorgonzola e vinaigrette di miele

Gamberoni e okra
miele, cumino e aglio

BBQ di petto di anitra
mele, noci pecan, okra al miele e cumino,
fagioli dall'occhio nero e finocchio "Hoppin' John"

Spiced Bananas Foster
zenzero, cardamomo, rhum alle spezie e gelato alla vaniglia

Vini: Azienda Ronco delle Betulle

RISTORANTE VECCHIO KEIL / ALBERGO VALBRUNA INN

L'ambiente offre molte comodità realizzate in armonia con un arredamento tradizionale di montagna. Rispettoso dei valori dell'architettura locale e che valorizza la storia, i costumi e la cultura della zona. Il ristorante propone una cucina attenta alla tradizione e - nello stesso tempo - all'innovazione. Per l'edizione 2011 di Ein Prosit, è stato invitato a cucinare lo chef statunitense Hans Rueffert del Woodbrige Inn a Jasper in Georgia.

novembre

giovedì
venerdì
sabato
domenica

PUNTI DEGUSTAZIONE

AmorVino Lounge Bar Tizio & Caio

18-20

SABATO 19 NOVEMBRE 2011

AmorVino Lounge Bar

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

Prezzo € 30,00 a persona

Sabato 19 Novembre 2011 - Ore 20.30

Umberto Marangoni presenta la Pizza Gourmet

Farine biologiche di proprietà, macinate lentamente a pietra con la lavorazione artigianale di Aquolina; lievitazione in tre fasi di 60 ore, impiego di storici lieviti madre ed esclusive lavorazioni a mano. Andrea Gabin chef chic (Charming Italian Chef) preparerà la pizza, concepita in nuova veste, riscoprendo i piatti classici regionali in modo diverso.

A TUTTO FRIULI

Pizza base bianca con ricotta di malga, trota fil di fumo e verza

L'ITALIA DA NORD A SUD

Pizza rossa, con pecorino fresco di Pienza,
cavolo nero stufato e rigatino di cinta senese

Pizza rossa, con giuliana di puntarelle, alici fresche,
concasce di pomodoro e polvere di olive di Gaeta

Birra del Birrifico Artigianale 32 Via dei Birrai

DAL 18 AL 20 NOVEMBRE 2011

Tizio & Caio

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

da Venerdì 18 a Domenica 20 Novembre 2011

Torta meringata con marmellata di ribes

Schioppettino Giuseppe Zorzettig - € 6,00

Crostata di prugne

Cunfins Giuseppe Zorzettig - € 6,00

Torta di cioccolato con pere

Verduzzo Giuseppe Zorzettig - € 6,00

Tiramisù ai frutti di bosco

Donzel Giuseppe Zorzettig - € 6,00



EIN PROSIT 2011

17 - 20 NOVEMBRE 2011

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 INFORMAZIONI

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

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 due vantaggiose offerte per soggiornare nel Tarvisiano e visitare la rassegna enogastronomica.

OFFERTA 1

sistemazione in hotel ***, o a scelta in Bed & Breakfast, in camera doppia con servizi privati, trattamento di pernottamento e prima colazione.

L'offerta comprende

- ◆ 2 notti con trattamento di 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 € 115,00
- ◆ In B&B da € 105,00
- ◆ Supplemento singola € 15,00

OFFERTA 2

sistemazione in hotel ***, camera doppia con servizi privati, trattamento di pernottamento e prima colazione.

L'offerta comprende

- ◆ 1 notte con trattamento di pernottamento e prima colazione.
- ◆ 1 ingresso alla mostra assaggio per una giornata a scelta
- ◆ 1 cena degustazione nei ristoranti della Valcanale fra quelle in programma.

Prezzo per persona

- ◆ In Hotel da € 100,00
- ◆ Supplemento singola € 15,00

.....
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

CENTRO DI INFORMAZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA TARVISIO

T +39 0428 2135 / F +39 0428 2972

e-mail: info.tarvisio@turismo.fvg.it



COMUNITA' MONTANA DEL GEMONESE
CANAL DEL FURRO E VAL CAVALE



COMUNE
DI TORVISIO



COMUNE
DI MALBORGHETTO

