

EIN PROSIT '09

19 - 23 NOVEMBRE 2009 A MALBORGHETTO E TARVISIO (UDINE)



11^a EDIZIONE



FRIULI
VENEZIA
GIULIA

Ospiti di gente unica

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 - Numero Verde 800.565800

PAG 04	Presentazione dell'undicesima edizione di Ein Prosit
PAG 06	Appuntamenti Ein Prosit 2009
PAG 08	Il calendario di tutti eventi Ein Prosit 2009
PAG 09	Offerta turistica per Ein Prosit 2009
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 con Gian Luca Mazzella
PAG 20	Le degustazioni guidate con Sandro Sangiorgi
PAG 22	Gli incontri con Aurora Endrici
PAG 24	Gli itinerari del Gusto nei Ristoranti della Valcanale
PAG 31	I punti degustazione
PAG 32	"Sapori di Mare in Friuli Venezia Giulia" a cura di Bepi Pucciarelli
PAG 34	"Lezioni di Cucina" a cura di Paolo Marchi
PAG 36	Laboratori dei sapori a cura di Daniele Savi
PAG 37	Laboratori dei sapori a cura Claudio Fabbro
PAG 38	La cucina della Valcanale ed i vini autoctoni

Organizzata dal Consorzio Promozione Turistica del Tarvisiano, di Sella Nevea e di Passo Pramollo, in collaborazione con l'Agenzia Turismo FVG, la 11ª edizione di **Ein Prosit**, manifestazione sui vini da vitigno autoctono nazionali ed internazionali, si terrà **dal 19 al 23 novembre 2009, 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 Regione Friuli Venezia-Giulia.

EIN PROSIT '09



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.



LA MOSTRA ASSAGGIO - sabato 21 e domenica 22 novembre

Riuniti nella suggestiva cornice del Palazzo Veneziano di Malborghetto, nei giorni 21 e 22 novembre 2009 circa 200 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

Sabato 21 novembre	Domenica 22 novembre	Ingresso alla Mostra
10.00 - 19.00	10.00 - 19.00	€ 20,00

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 21 e domenica 22 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 21, domenica 22 e lunedì 23 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

Le presenze di grandi cuochi, quali Heinz Beck, Mauro Uliassi, Massimo Bottura, Norbert Niederkofler, Gennaro Esposito solo per citare coloro i quali sono intervenuti negli ultimi tre anni, hanno imposto all'attenzione dei gourmet questo appuntamento, che si presenta come uno dei momenti più attesi della manifestazione.

Grazie alla collaborazione con Emanuele Scarello nuovo Presidente dell'Associazione dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, anche quest'anno godremo della presenza di prestigiosi chef, impegnati a presentare la loro cucina abbinata ai grandi vini del Friuli Venezia Giulia; previste le partecipazioni del Ristorante La Madia di Licata, del Ristorante Don Alfonso di Sant'Agata sui due Golfi, del gradito ritorno di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena e ospite d'eccezione lo chef Sanjay Dwivedi del Ristorante Zaika di Londra; inoltre per la serata dedicata all'amata pizza, Cosimo Mogavero e Ciripizza di Salerno. Durante tutta la manifestazione, il Ristorante Vecchio Keil presso l'albergo Valbruna Inn di Valbruna ospiterà l'Antica Trattoria Boschetti di Tricesimo ed il suo allettante menu.



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.

CALENDARIO APPUNTAMENTI

Per trovare a colpo d'occhio tutti gli appuntamenti di Ein Prosit 2009

LUOGO DI SVOLGIMENTO	GIOVEDÌ 19	VENERDÌ 20	SABATO 21	DOMENICA 22	LUNEDÌ 23
Palazzo Veneziano mostra vini			●	●	
Palazzo Veneziano mostra culinaria			●	●	
Palazzo Veneziano sala deg. A		●	● ●	● ●	
Palazzo Veneziano sala deg. B			●	●	
Ristorante Vecchio Keil		●	●	●	
Ristorante Pizzeria Raibl	●				
Ristorante Edelfhof		●	●	●	
Ristorante Al Buon Arrivo	●	●	●	●	●
La Baita di Beatrice	●				
Ristorante Ex Posta	●	●	●	●	●
Ristorante Golf Club	●	●	●	●	●
Ristorante La Baita	●	●	●	●	●
Ristorante Nevada	●	●	●	●	●
Ristorantino	●	●	●	●	●
Trattoria Ai Vecchi Tempi	●	●	●	●	●
Ristorante Pizzeria Raibl		●			
Ristorante Casa Oberrichter	●	●	● ● ●	● ●	●
Bar Commercio	●	●	●	●	●
Bar Tizio & Caio	●	●	●	●	●

- Mostra e assaggio
- La cucina ed i vini autoctoni
- Punti degustazione
- Degustazioni guidate
- Laboratori dei sapori
- Culinaria
- Itinerari del gusto
- Incontri

OFFERTA TURISTICA EIN PROSIT 2009

*Perché 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, sempre con trattamento di pernottamento e prima colazione.*

Sistemazione in hotel ★★ ★ / B&B, camera doppia con servizi privati, trattamento di pernottamento e prima colazione.

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

[*] per le degustazioni di sabato 21 novembre Borgogna, il mito del Pinot Noir e di domenica 22 novembre Bordeaux, la leggenda: verticale Château Valandraud è richiesta un'integrazione.

Informazioni e prenotazioni

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



AZIENDA	COMUNE	ZONA VITICOLA
Antonutti Casa Vinicola	Colloredo di Prato	Friuli Grave
Borgo delle Ocche	Valvasone	Friuli Grave
Cantarutti	San Giovanni al Natisone	Colli Orientali del Friuli
Collavini Eugenio Viticultori	Corno di Rosazzo	Colli Orientali del Friuli
Colle Duga	Cormons	Collio
Colli di Poianis	Prepotto	Colli Orientali del Friuli
Conte Brandolini	Sacile	Friuli Grave
Di Lenardo Vineyards	Ontagnano	Friuli Grave
Dorigo Girolamo	Buttrio	Colli Orientali del Friuli
Drius Mauro	Cormons	Friuli Isonzo
Felluga Livio	Brazzano	Colli Orientali del Friuli
Felluga Marco	Gradisca d'Isonzo	Collio
Foffani	Trivignano	Aquileia
Furlan Gian Franco	S. Giorgio della Richinvelda	Friuli Grave
Gigante Adriano	Corno di Rosazzo	Colli Orientali del Friuli
Gradis'ciutta	San Floriano del Collio	Collio
Grillo Iole	Prepotto	Colli Orientali del Friuli
Grossutti	Bertiolo	Friuli Grave
Guerra Albano	Torreano	Colli Orientali del Friuli
Il Carpino	S. Floriano del Collio	Collio
Il Roncal	Cividale del Friuli	Colli Orientali del Friuli
Jacùss	Torreano	Colli Orientali del Friuli
Keber Renato	Cormons	Collio
Kitzmueller Thomas	Brazzano di Cormons	Collio
La Buse dal Lof	Prepotto	Colli Orientali del Friuli
La Selva Planizia	S. Giorgio di Nogaro	Annia
La Tunella	Ipplis di Premariacco	Colli Orientali del Friuli
La Viarte	Prepotto	Colli Orientali del Friuli

ORARI DI APERTURA

Sabato 21 novembre 10.00 - 19.00	Domenica 22 novembre 10.00 - 19.00	Ingresso alla mostra € 20,00
-------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------

AZIENDA	COMUNE	ZONA VITICOLA
Le Vigne di Zamò	Manzano	Colli Orientali del Friuli
Lis Neris	San Lorenzo Isontino	Friuli Isonzo
Marco Sara	Savorgnano del Torre	Colli Orientali del Friuli
Petrussa	Prepotto	Colli Orientali del Friuli
Pizzutti	Dolegna del Collio	Collio
Pizzulin	Prepotto	Colli Orientali del Friuli
Plozner	Spilimbergo	Friuli Grave
Primosic	Gorizia	Collio
Puiatti Giovanni	Romans d'Isonzo	Friuli Isonzo
Quinta della Luna	San Quirino	Friuli Grave
Rodaro Paolo	Spessa di Cividale	Colli Orientali del Friuli
Ronco dei Pini	Prepotto	Colli Orientali del Friuli
Ronco dei Tassi	Cormons	Collio
Ronco del Gelso	Cormons	Friuli Isonzo
Ronco delle Betulle	Manzano	Colli Orientali del Friuli
Ronco Severo	Prepotto	Colli Orientali del Friuli
Scubla Roberto	Premariacco	Colli Orientali del Friuli
Tenuta di Angoris	Cormons	Colli Orientali del Friuli
Tenuta di Blasig	Ronchi dei Legionari	Friuli Isonzo
Valpanera	Villa Vicentina	Aquileia
Venica & Venica	Dolegna del Collio	Collio
Vigna Petrusa	Prepotto	Colli Orientali del Friuli
Villa Russiz	Capriva del Friuli	Collio
Zorzon	Brazzano	Collio

ORARI DI APERTURA

Sabato 21 novembre 10.00 - 19.00	Domenica 22 novembre 10.00 - 19.00	Ingresso alla mostra € 20,00
-------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------

AZIENDA	COMUNE	REGIONE
Terre di Poggio	Poggiofiorito	Abruzzo
Elena Fucci	Barile	Basilicata
Terre del Gufo	Donnici Inferiore	Calabria
Tenuta Cà Boffenisiso	Borgo Priolo	Lombardia
Vini Bulgarini	Pozzolengo	Lombardia
Cantina Colognola	Cingoli	Marche
Mancinelli Stefano	Morro d'Alba	Marche
Gonella Vini	San Martino Alfieri	Piemonte
Montaribaldi	Barbaresco	Piemonte
Tenuta San Mauro	Castagnole delle Lanze	Piemonte
Terra delle Sirene	Ferla	Sicilia
Costanti	Montalcino	Toscana
Le Macioche	Montalcino	Toscana
Tiezzi Vini	Montalcino	Toscana
Bellaveder	Faedo	Trentino A. A.
Cantina d'Isera	Isera	Trentino A. A.
Dalzocchio Elisabetta	Rovereto	Trentino A. A.
Haderburg	Salorno	Trentino A. A.
Maso Martis	Martignano	Trentino A. A.
Redondél	Mezzolombardo	Trentino A. A.
Adami	Colbertaldo di Vidor	Veneto
Andreola Orsola	Farra di Soligo	Veneto
Col Vitoraz Spumanti	S. Stefano di Valdobbiadene	Veneto
Conte Collalto	Susegana	Veneto
Corte Sant'Alda	Mezzane di Sopra	Veneto
Fattori Giovanni	Terrossa di Roncà	Veneto
Franchetto Antonio	Terrossa di Roncà	Veneto
Frezza	Vidor	Veneto
Santa Margherita	Fossalta di Portogruaro	Veneto
Spagnol	Colbertaldo di Vidor	Veneto
Tenute Tomasella	Mansuè	Veneto
Terre di Leone	Marano di Valpolicella	Veneto
Vigneti Villabella	Calmasino di Bardolino	Veneto
Zymè	San Pietro in Cariano	Veneto

SELEZIONI PRESENTI NELLA SEZIONE VIGNETO ITALIA

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

AZIENDA	COMUNE	ZONA VITICOLA
Enoteca di Buttrio		
Piazza Gianni	Buttrio	Colli Orientali del Friuli
Virgilio Maria	Remanzacco	Colli Orientali del Friuli

DISTRIBUTORI PRESENTI NELLA SEZIONE VIGNETO ITALIA

Cuzziol Importatore - Santa Lucia di Piave (TV):

Heymann-Lowenstein	Mosella	Germania
Emrich Schoenleber Monzingen	Rheingau	Germania
Marcel Deiss	Alsace	Francia
Bruno Paillard	Champagne	Francia
Sharp's Brewerei	Cornwall	Inghilterra
Lurisia	Mondovi'	Italia

Vinicola Balan - Trebaseleghe (PD):

Château Guiraud	Sauternes	Francia
Château Belgrave	Bordeaux	Francia
Château de Ricaud	Bordeaux	Francia
Thiénot	Champagne	Francia
Château Sérame	Languedoc Roussillon	Francia
Franciacorta	Majolini	Ome (BS)
Chianti	Castello di Volpaia	Radda in Chianti (SI)
Nobile di Montepulciano	Dei	Montepulciano (SI)
Brunello Montalcino	Tenuta Il Poggione	Montalcino (SI)
Friulano	Cá Selva	Sequals (PN)
Primitivo	Mottura	Tuglie (LE)
Vermentino	Vigne Surrau	Arzachena (OT)

ORARI DI APERTURA

Sabato 21 novembre 10.00 - 19.00	Domenica 22 novembre 10.00 - 19.00	Ingresso alla mostra € 20,00
-------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------

AZIENDA	COMUNE	NAZIONE
Pretterebner	Zagersdorf	Austria
Braun Nierstein	Nierstein am Rhein	Germania
Fürstlich Castell'sches Domänenamt	Castell	Germania
Weingut Schmitt's Kinder	Randersacker	Germania
Weingut Graf von Schönborn	Volkach	Germania
Klet Soncni Skol	Rence	Slovenia
Kmetija Sibav	Dobrovo	Slovenia
Mervič JNK	Sempas	Slovenia
MonteMoro	Koper	Slovenia
Ščurek Stojan	Dobrovo	Slovenia
Verus vinogradi	Ormož	Slovenia
Vinska Klet Goriska Brda	Dobrovo	Slovenia
Vina Matosevic	Sveti Lovrec	Croazia
Bassanese	Buje	Croazia
Vina Zigante	Groznjan	Croazia
Vini Cattunar	Brtonigla	Croazia
Vina Ritosa	Porec	Croazia
Degrassi	Savudrija	Croazia

ORARI DI APERTURA

Sabato 21 novembre
10.00 - 19.00

Domenica 22 novembre
10.00 - 19.00

Ingresso alla mostra
€ 20,00



REGIONE	AZIENDA	PRODOTTO
Fvg	Arvenis	Salumi di ungulati
Fvg	Azienda Agricola San Juri	Formadi Frant
Fvg	Bea Caffè	Caffè
Fvg	Birrificio Cittavecchia	Birra Artigianale
Fvg	Biscotto Pordenone	Biscotto Pordenone
Fvg	Casale Cjanor	Pestat
Fvg	C'era Una Volta	Gelato Artigianale
Fvg	Cooperativa Agricoltori Valcanale	Formaggio Montasio
Fvg	Cucina di Carnia	Frico e cjalcions
Fvg	Canais	Miele e conserve
Fvg	Giuditta Teresa	Gubane
Fvg	Illy caffè	Caffè
Fvg	Livio Pesle	Gelatine
Fvg	Nonino Distillatori	Grappa
Fvg	Pasticceria Crema e Cioccolata	Panettoni a lievitazione naturale
Fvg	Profumi d'Italia	Selezione formaggi
Fvg	Prosciuttificio DOK Dall'Ava	Prosciutto di San Daniele
Fvg	Rugo srl	Formaggio di Malga e Salato
Fvg	Salumificio Sfreddo	Gran Praga Buongusto nel Pane
Fvg	Sapori di Casa di Jacoponi Claudio	Pasta all'uovo
Fvg	Spironelli Maria Carmen	Formaggi di malga
Abruzzo	Oleificio Andreassi	Olio Extra Vergine d'Oлива di frantoio
Abruzzo	Ursini	Prodotti sott'olio
Campania	Conserve San Nicola dei Miri	Pomodoro S. Marzano al naturale
Emilia Romagna	Acetaia La Tradizione	Aceto Balsamico Trad. Modena Dop

ORARI DI APERTURA

Sabato 21 novembre 10.00 - 19.00	Domenica 22 novembre 10.00 - 19.00	Ingresso alla mostra € 20,00
-------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------

REGIONE	AZIENDA	PRODOTTO
Emilia Romagna	Monti di Parma	Parmigiano Reggiano
Lombardia	Diego Luccini	Mostarde
Piemonte	Gli Aironi - Risi & Co.	Riso
Piemonte	Oliveri Emilio	Funghi Porcini secchi e sott'olio
Sicilia	Tridente Pantalica	Olio Extra Vergine di Oliva
Toscana	De Bondt	Tavolette di cioccolato
Toscana	Il Poggio	Prodotti cinta senese e suino brado
Toscana	La Molina	Cioccolato
Toscana	Pasticceria Bonci	Cioccolato
Toscana	Claudio Pistocchi	Cioccolato e torte di cioccolato
Toscana	Savini Tartufi	Tartufo fresco
Trentino A. A.	Mieli Thun	Miele
Trentino A. A.	Pastificio Felicetti	Pasta di Korasan Kamut®
Veneto	Antica e Rinomata Riseria Ferron	Riso vialone nano
Veneto	Czarnocki Lucheschi	Aceto sopraffino degli Estensi
Veneto	Figuli	Le Foglie di Visnadello
Veneto	32 Via dei Birrai	Birra Artigianale
	Cuzziol linea Mediterraneo	
Sicilia	Olio Arkè e Natura	Olio di oliva
Sicilia	Az. Agr. Scyavuru	Marmellate
Sicilia	Di Stefano	Dolci tipici
Sicilia	Sarmare - Ittica Pietro Sciortino	Filetti di acciughe
Sicilia	D'Alfredo	Conserven alimentari
Emilia Romagna	Il Borgo del Balsamico	Aceto Balsamico

SABATO 21 NOVEMBRE

DEGUSTAZIONI GUIDATE a cura di Gian Luca Mazzella a Palazzo Veneziano

ORE 14.00 _ingresso € 20,00

◆ SILVANER: UNO DEI PIÙ SORPRENDENTI VITIGNI BIANCHI D'EUROPA

Il Silvaner nei migliori Cru d'Europa: in passato uno dei vitigni più coltivati d'Europa, in futuro uno dei vini più sorprendenti. I migliori Silvaner di Italia, Francia e Germania a confronto.

Aziende: Weingut Schmitt's Kinder - Randersacker (D) / Weingut Graf von Schoenborn - Volkach (D) / Fürstlich Castell'sches Domänenamt - Castell (D) / Domaine Agathe Bursin - Westhalten (F) / Domaine Weinbach - Kaysersberg (F) / Abbazia di Novacella - Varna (Bz) / Weingut Kuenhof - Mahr/Brixen (Bz)

ORE 16.00 _ingresso € 35,00

◆ BORGOGNA, IL MITO DEL PINOT NOIR: OSSIA IL PIÙ ELEGANTE VINO ROSSO DEL MONDO

Esclusiva verticale del Domaine Robert Arnoux, che produce da 150 anni grandissimi vini. Distribuito in Italia da Cuzziol Importatore (www.cuzziol.it).

ORE 18.30 _ingresso € 30,00

◆ IL VERO BRUNELLO DI MONTALCINO, LA CLASSE DEL SANGIOVESE IN PUREZZA

Comparazione di produttori e grandi annate.

Aziende: Conti Costanti - Le Macioche - Il Poggione - Tiezzi - Canalicchio di Sopra - Mastroianni Cerbaiona.



GIAN LUCA MAZZELLA

Giornalista, critico e documentarista, ha studiato e insegnato filosofia e teologia.

Oggi Scrive editoriali ed articoli per alcune delle migliori riviste e giornali d'Europa, talora sotto pseudonimo. Così come scrive e fa documentari per alcune delle migliori Televisioni europee. Di lui e di alcune sue degustazioni irripetibili si è scritto in alcuni di più noti giornali o riviste: dal Financial Times a The Wine Advocate.

DOMENICA 22 NOVEMBRE

DEGUSTAZIONI GUIDATE a cura di Gian Luca Mazzella a Palazzo Veneziano

ORE 14.00 _ ingresso € 30,00

◆ **WEINGUT BRAUN: MEZZO SECOLO DI RIESLING**

Degustazione verticale d'eccezione: i vini d'uno dei produttori più singolari del Reno, fra i paesaggi più emozionanti della Germania.

Rote Erde Niersteiner Riesling vom Rotliegend 2008 Spätlese trocken
Weiße Erde Oppenheimer Riesling vom Kalkmergel 2008 Spätlese trocken
Pettenthal Summa Cum Laude 1996 Niersteiner Riesling Auslese trocken
Pettenthal Summa Cum Laude 1986 Niersteiner Riesling Spätlese trocken
Riesling Auslese 1988 Niersteiner Hipping
Riesling Beerenauslese 1976 Niersteiner Rosenberg
Riesling Trocken-Beeren-Auslese 1964 Niersteiner Hipping

ORE 18.30 _ ingresso € 40,00

◆ **BORDEAUX, LA LEGGENDA: VERTICALE CHÂTEAU VALANDRAUD**

Importato e distribuito in Italia da Balan (www.balan.it), Château Valandraud è il parvenu dei Sant Emilion: Jean-Luc Thunevin, pioniere fra i produttori di Vin de garage, in pochi anni ha fondato uno dei più interessanti microchâteau della zona.

Prestigiosa degustazione verticale del suo celebre Bordeaux.

Valandraud 1996
Valandraud 1998
Valandraud 1999
Valandraud 2004
Valandraud 2006
Virginie di Valandraud 2006

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 oppure scrivere una e-mail a: info@einprosit.org o direttamente dal sito www.einprosit.org dove saranno anche segnalate eventuali modifiche al programma.

VENERDI 20 NOVEMBRE

DEGUSTAZIONI GUIDATE a cura di Sandro Sangiorgi a Palazzo Veneziano

- ◆ **ORE 16.00 FORMA E SOSTANZA** _ ingresso € 15,00
La sana modernità al servizio del risultato
Aziende: Barolo Bricco Boschis - Cavallotto / Brunello Montalcino - Paradiso di Manfredi Rosato - Cefalicchio / Zibibbo - Giotto Bini / Metodo Cl. Rosè - Cascina Baricchi Gewurtztraminer - Haderburg.

- ◆ **ORE 18.30 LA MERIDIONALE PUREZZA DELL' AGLIANICO** _ ingresso € 15,00
Il vulture e la sua energia vulcanica, l'Irpinia e il suo timbro radicale
Aziende: Don Anselmo - Paternoster / Aglianico Riserva - D'Angelo / Titolo - Elena Fucci Nude - Cantina Giardino Nero Né - Il Cancelliere / Antelio Aglianico Vulture - Camerlengo Aglianico - Contrade di Taurasi.

SABATO 21 NOVEMBRE

DEGUSTAZIONI GUIDATE a cura di Sandro Sangiorgi a Palazzo Veneziano

- ◆ **ORE 11.30 LA PICCOLA POESIA** _ ingresso € 20,00
La bellezza dei meno noti, vini generosi e emozionanti frutto di una ricerca meticolosa nei luoghi e nei generi meno alla ribalta della scena enologica
Aziende: Faro - Bonavita / Rosso di Montepulciano - Poderi Sanguinetto / Vinudilice - Salvo Foti Trebbiano - Emidio Pepe / Pinot Nero - Elisabetta Dalzocchio / Verduzzo - Marco Sara.

- ◆ **ORE 16.30 UNA QUESTIONE D'AMORE** _ ingresso € 20,00
Gattinara Osso San Grato e San Francesco in degustazione verticale
Azienda: Antoniolo.

- ◆ **ORE 18.30 PICCOLE, GRANDI BIRRE ITALIANE IN ABBINAMENTO A...** _ ingresso € 15,00
Aziende: Birra 32 / Birrifico Cittavecchia / Birra del Borgo / Birrifico Foglie d'Erba



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.

DOMENICA 22 NOVEMBRE

DEGUSTAZIONI GUIDATE a cura di Sandro Sangiorgi a Palazzo Veneziano

- ◆ **ORE 14.30 CARSO, LA SUPREMAZIA DELLA LUCE** _ ingresso € 15,00
Aziende: Zidarich / Kante / Vodopivec / Rencel / Fon / Cotar.
- ◆ **ORE 16.30 VERTICALE VALPOLICELLA SUPERIORE E AMARONE DELLA VALPOLICELLA**
Azienda: Corte Sant'Alda. _ ingresso € 20,00
- ◆ **ORE 18.30 LA RIBOLLA, TRA SIMBOLI, PRATICHE E CIVILTÀ** _ ingresso € 25,00
Aziende: Gravner / Renato Keber / Mlecnick / Primosic / Princic / Radikon / Terpin.



SABATO 21 NOVEMBRE

DEGUSTAZIONE GUIDATA a cura di Carlo Vischi a Palazzo Veneziano

ORE 11.30 _ ingresso libero

- ◆ **L'ISTRIA CROATA ED IL SUO VINO DI RIFERIMENTO:
LA MALVASIA ISTRIANA TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE**

Aziende: Bassanese / Vina Cattunar / Vina Matosevic / Vina Ritosa / Vina Zigante / Degrassi

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 oppure scrivere una e-mail a: info@einprosit.org o direttamente dal sito www.einprosit.org dove saranno anche segnalate eventuali modifiche al programma.

SABATO 21 NOVEMBRE

INCONTRI a cura di Aurora Endrici

ORE 11.00 Casa Oberrichter Malborghetto _ ingresso libero

◆ I VINI DELLA GOLDEN STAR DI VINIBUONI D'ITALIA

Presentazione e premiazione dei vini che hanno ottenuto la Golden Star dalla guida ai vini da vitigni autoctoni italiani ViniBuoni d'Italia edizione 2010.

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 Ein Prosit per l'evento di premiazione di 187 vini di eccellenza e nell'occasione verranno consegnati i diplomi di merito ai produttori che hanno ottenuto questo prestigioso riconoscimento nell'edizione 2010. Oltre ai produttori premiati 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 ad assaggiare i vini premiati con alcuni prodotti tipici del paniere italiano e congratularsi personalmente con i produttori vincitori dell'ambito riconoscimento.

ORE 14.30 Palazzo Veneziano a Malborghetto _ ingresso libero

◆ INCONTRO CON LE DONNE DEL VINO FVG - PARTE I*

“Scent of a woman: le parole del vino di una donna toccano il cuore.”

Aurora Endrici incontra quattro importanti produttrici friulane di Refosco, tra racconti di vita vissuta, suggestioni musicali, video e immagini per una degustazione decisamente inusuale. In collaborazione con l'associazione Le Donne del Vino di Friuli Venezia Giulia e le produttrici:

Elisabetta Missoni, Azienda Foffani, Clauiano (UD)

Sabina Maffei, Azienda Plozner, Spilimbergo (PN)

Luisa Menini, Azienda Borgo delle Oche, Valvasone (PN)

Federica Magrini, Azienda Vignai da Duline, Villanova dello Judrio (UD).

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.



DOMENICA 22 NOVEMBRE

INCONTRI a cura di Aurora Endrici

ORE 11.30 Palazzo Veneziano a Malborghetto _ ingresso libero

◆ **"FENOMENO BOLLICINE: LA NOUVELLE VAGUE DEI BIANCHI FRIULANI?"**

Tra Metodo Classico, Metodo Italiano, vitigni internazionali ed autoctoni, tra versioni personali e spumanti di ispirazione classica, sono sempre più numerosi ed interessanti le bollicine che i produttori del Friuli Venezia Giulia propongono con convinzione ad un pubblico italiano ed internazionale non abituato sino ad ora a questa intrigante interpretazione di vino friulano. In occasione dell'incontro, Aurora Endrici dialogherà con alcuni dei produttori protagonisti del "fenomeno", assaggiando assieme al pubblico un variegato ventaglio di bollicine friulane e giuliane.

ORE 16.30 Palazzo Veneziano a Malborghetto _ ingresso libero

◆ **INCONTRO CON LE DONNE DEL VINO FVG - PARTE II'**

"Scent of a woman: le parole del vino di una donna toccano il cuore." Aurora Endrici incontra quattro importanti produttrici friulane di GRANDI BIANCHI FRIULANI, tra racconti di vita vissuta, suggestioni musicali, video e immagini per una degustazione decisamente inusuale. In collaborazione con l'associazione Le Donne del Vino di Friuli Venezia Giulia e le produttrici:

Ornella Venica, Azienda Venica & Venica, Dolegna del Collio (GO)

Federica Felice, Azienda La Viarte, Novacuzzo (UD)

Rosa Bosco, Azienda Rosa Bosco, Moimacco (UD)

Monica Vettor, Azienda Quinta della Luna, San Foca (PN).



Prenotazioni e informazioni utili

La partecipazione agli incontri è gratuita ma i posti sono limitati ed è vivamente consigliata la prenotazione. Per prenotare una degustazione, telefonare al numero +39 0428 2392 oppure scrivere una e-mail a: info@einprosit.org o direttamente dal sito www.einprosit.org dove saranno segnalate eventuali modifiche al programma.

il RISTORANTE VECCHIO KEIL ospita L' ANTICA TRATTORIA BOSCHETTI

Lo chef Marco Coccoło del ristorante Antica Trattoria Boschetti di Tricesimo (Ud) viene ospitato presso il Ristorante Vecchio Keil dell'Albergo Valbruna Inn di Valbruna

PROPOSTA MENU DEGUSTAZIONE dal 20 al 22 NOVEMBRE ORE 20.30*

€ 70,00 / prenotazione obbligatoria: T +39 0428 660554 / e-mail: info@valbrunainn.com

Anelli di farro con zucca, bledina, ricotta, erbe rosse e semi di papavero
Ruttars Pinot Grigio 2008 - Puiatti

Zuppetta di verdure e pesci dell'Adriatico
Ribolla Gialla 2008 - Ronco delle Betulle

Fagottini di pasta alle noci ripieni di crema di patate con verze e tartufo
Chardonnay 2008 - Girolamo Dorigo

Code di gamberi, lenticchie e lardo
Chardonnay 2008 - Girolamo Dorigo

Filetto di capriolo al Brunello di Montalcino con tortino di polenta al grano saraceno
Brunello di Montalcino 1993 - Marchesi de Frescobaldi

Crocante di marroni con crema fior di latte e caffè e arancini caramellati
Pensiero 2006 - Petrusa

* Domenica 22 novembre ore 13.00 e ore 20.30

Ristorante Vecchio Keil / Albergo Valbruna Inn

via Alpi Giulie, 2 - 33010 Valbruna (Ud) - T +39 0428 660554 - info@valbrunainn.com

Antica Trattoria Boschetti di Rinaldo e Guia Krcivoj

Pzza Mazzini, 9 - 33019 Tricesimo (Ud) - T +39 0432 851230 - info@ristoranteboschetti.com

Rinaldo e Guia Krcivoj

Titolari dell'Antica Trattoria Boschetti, dopo la positiva esperienza dell'anno passato, sono stati invitati anche per questa edizione di Ein Prosit, dagli amici del ristorante Vecchio Keil, a "portare" la loro trattoria in montagna. Amando da sempre la Valcanale, hanno accettato con piacere di trasferire per 4 giorni il "Boschetti" a Valbruna, dove saranno coadiuvati dal loro Chef Marco Coccoło e dall'insostituibile pasticciere Roldano Toso.



la BAITA DI BEATRICE del RISTORANTE AL BUON ARRIVO

“Passioni Carnali”... la passione per la carne interpretata da:
Fabrizio Nonis, Franco Cazzamali e Simone Fracassi

PROPOSTA MENU DEGUSTAZIONE GIOVEDÌ 19 NOVEMBRE 2009 ORE 20.30

€ 75,00 / prenotazione obbligatoria: T +39 0428 2219 / e-mail: ristoralbuonarrivo@libero.it

Antipasti

“Battuta di Piemontese” di Franco Cazzamali

Friulano - Meroi

“Trionfo di Salumi Friul-Toscani “ di Fabrizio Nonis e Simone Fracassi

“Crostino di nero di Chianina” di Simone Fracassi

Dominin - Meroi

“Lingùal Mitteleuropeo” di Fabrizio Nonis

“Involtino di quinto/quarto “ di Franco Cazzamali

Filip - Miani

Secondo unico

“Gran pezzo di Chianina IGP” di Simone Fracassi

Filip - Miani

Dessert

Gubane Giuditta Teresa

Prunus - Nonino Distillatori / Prunella - Nonino Distillatori

La Baita di Beatrice

località Val Bartolo - Camporosso (Ud)

Ristorante Al Buon Arrivo

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

Fabrizio Nonis: professionista per passione, 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.

il RISTORANTE PIZZERIA RAIBL ospita CIRIPIZZA

Cosimo Mogavero di Ciripizza - Salerno
viene ospitato presso il ristorante Pizzeria Raibl di Tarvisio

PROPOSTA MENU DEGUSTAZIONE 19 NOVEMBRE 2009 ORE 19.30 E 21.30

€ 30,00 / prenotazione obbligatoria: T +39 0428 2247 / info@albergoraibl.com

Soppressata, salsiccia e capicollo di San Gregorio Magno
Cardinali bianchi e affumicati di bufala
Caciocchiato di Ariano Irpino

Giro di pizza con:

Regina Margherita

Jeans

Non ti scordar di me

Cetara pizza integrale antiossidante

Dolce Pizza alla Nutella con granella di nocciole di Giffoni IGP
Cioconcello del Presidente

Saranno servite birre di :

Birrificio Cittavecchia - Trieste

32 Via dei Birrai - Onigo di Pederobba

Kummert - Amberg (Germania) / Cuzziol Importatore

Ristorante Pizzeria Raibl

via IV Novembre 12 - 33018 Tarvisio (Ud) - T +39 0428 2247 - info@albergoraibl.com

Ciripizza

via Lungomare Colombo - 84121 Salerno - T +39 089 725892 - info@lafabbricadeisapori.it



Ciripizza

La Fabbrica dei Sapori, di cui Ciripizza è parte, è un laboratorio nel quale si osserva, si elabora, si sperimenta, dando vita ad idee da cui trarre piacere e soddisfazione personale. Le pizze preparate nella Fabbrica sono particolari; un esempio ne è, appunto, la Ciripizza con suggestivo effetto patchwork, dove i singoli componenti sono mantenuti distinti lasciando al piacere di ogni palato la scelta di lasciarsi catturare dai vari ingredienti.

il RISTORANTE EDELHOF ospita L'OSTERIA FRANCESCANA

Lo chef Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena viene ospitato presso il ristorante Edelhof di Tarvisio

PROPOSTA MENU DEGUSTAZIONE VENERDÌ 20 NOVEMBRE 2009 ORE 20.30

€ 160,00 / prenotazione obbligatoria: T +39 0428 644025 / e-mail: info@hoteledelhof.it

Ricordo di un panino alla Mortadella

Ribollanera - Primosic

Croccantino di foie gras con cuore di aceto balsamico tradizionale extravecchio; mandorle di Noto e nocciole Piemonte / Trevignis 2008 - Venica & Venica

Compressione di una pasta e fagioli

Friulano Vigneto Storico 2008 - Adriano Gigante

Tortellino del dito mignolo in crema densa di Parmigiano Reggiano di collina

Chardonnay Grafín de La Tour 2007 - Villa Russiz

Guancetta di vitello in succo balsamico / Mostarda di mele campanine

Schioppettino 2006 - Petrusa

Pensando alla parmigiana di melanzane... Zuppetta di burrata, pomodorini del piennolo e melanzane grigliate / Chalky's Bite - Sharp's Brewerei (Cuzziol Importatore)

Pasticcio di mascarpone, saba, caffè / Bas Armagnac - Claire de Montesquiou (Cuzziol Importatore)

Ristorante Edelhof

via Diaz, 13 - 33018 Tarvisio (Ud) - T +39 0428 644025 / e-mail: info@hoteledelhof.it

Osteria Francescana

via Stella 22 - 41100 Modena - T +39 059 210118 / info@francescana.it

2 Stelle Guida Michelin

Massimo Bottura

Chef patron dell'Osteria Francescana di Modena, miglior ristorante italiano e 13° nel mondo per i "World 50 Best Restaurants", con la sua cucina e le sue idee ha trovato una collaborazione con i migliori produttori ed artigiani, supportando e valorizzando i prodotti con l'applicazione di tecniche all'avanguardia per cercare l'emozione tra tradizione ed innovazione, creando una "cucina di territorio vista da 10 km di distanza".



IL RISTORANTE EDELHOF ospita IL RISTORANTE LA MADIA

Lo chef Pino Cuttaia del ristorante La Madia di Licata (Agrigento) viene ospitato presso il Ristorante Edelhof di Tarvisio

PROPOSTA MENU DEGUSTAZIONE SABATO 21 NOVEMBRE 2009 ORE 20.30

€ 130,00 / prenotazione obbligatoria: T +39 0428 644025 / e-mail: info@hoteledelhof.it

La parmigiana riveduta e corretta, alla moda della madia
Ribolla Gialla Brut - Collavini

Baccala all'affumicatura di pigna in crosta di olive nere, condimento alla pizzaiola
Chardonnay 2008 - Colle Duga

Ravioli di calamaro ripieno di "broccoletti" salsa di acciughe e crostaceo
Malvasia Istriana 2007 - Ronco del Gelso

Cannolo di melanzana perlina in pasta croccante con ricotta, pomodorino e ragusano dop
Bianco Sesto 2008 - La Tunella

Filetto di manzo con carciofo arrostito e carbone nero di seppia
Merlot 2006 - Vistorta

Cornucopia di cialda di cannolo, ripieno di ricotta marmellata di arance e gelato al vecchio samperi / Passito al Vento 2006 - Scubla
Al termine saranno serviti liquori e grappe Nonino Distillatori

Ristorante Edelhof

via Diaz, 13 - 33018 Tarvisio (Ud) - T +39 0428 644025 / e-mail: info@hoteledelhof.it

Ristorante La Madia

corso F. Re Capriata, 22 - 92027 Licata, Agrigento / T +39 922 771443
info@ristorantelamadia.it - 1 Stella Guida Michelin

Pino Cuttaia

Pino Cuttaia ha aperto La Madia a Licata insieme alla moglie Loredana nel 2000. E' stato scelto per il ristorante un nome che evocasse i tesori gastronomici custoditi nella Madia di Licata, sulla costa siciliana. Il lavoro è stato riconosciuto, segnalato e premiato (Espresso, Gambero Rosso e Michelin): ma la parola d'ordine di Loredana e Pino era ed è semplicità. Semplicità di sapori, ingredienti e tecniche che si sente nel piatto finito. La loro sfida: sposare creatività e semplicità in cucina e farlo a Licata, dove sono nati e tornati per scelta.



IL RISTORANTE EDELHOF ospita IL RISTORANTE DON ALFONSO 1890

Lo chef Ernesto Iaccarino del ristorante Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui due Golfi (Na) viene ospitato presso il Ristorante Edelhof di Tarvisio

PROPOSTA MENU DEGUSTAZIONE DOMENICA 22 NOVEMBRE ORE 20.30

€ 160,00 / prenotazione obbligatoria: T +39 0428 644025 / e-mail: info@hoteledelhof.it

Stuzzichino

Zeppola di astice in agrodolce ed "acidula" agli agrumi con julienne di ortaggi autunnali
K.K. Spumante - Edi Kante

Ristretto di cappone di mare con nudi di ricotta ed ortiche
Friulano 2008 - Russiz Superiore

Cappelli di pasta farciti di pollo bio alla genovese, fonduta di parmigiano e verdure croccanti
Sauvignon 2008 - Di Lenardo

Triglia di scoglio e la sua "sabbia", polvere di capperi, rucola selvatica e riduzione di Aglianico
Terre Alte 2007 - Livio Felluga

Predessert
Concerto ai profumi e sapori di limone / Limoncello di Amalfi

Al termine saranno serviti liquori e grappe Nonino Distillatori

Ristorante Edelhof

via Diaz, 13 - 33018 Tarvisio (Ud) - T +39 0428 644025 / e-mail: info@hoteledelhof.it

Don Alfonso 1890

corso Sant'Agata, 11/13 - 80064 Sant'Agata Sui Due Golfi (Na) - T +39 081 878.00.26
info@donalfonso.com - 2 Stelle Guida Michelin

Don Alfonso 1890

Sant'Agata sui Due Golfi è un paesino tra Sorrento e Positano, piccola capitale della Penisola Sorrentina, spartiacque tra Golfo di Napoli e Golfo di Salerno; è la che il Relais Don Alfonso 1890 accoglie viaggiatori di vocazione e gourmet di passione, per condividere alta cucina e prodotti deliziosi di uno dei luoghi più belli d'Italia. Oggi Livia e Alfonso Iaccarino, insieme da sempre e discendenti di famiglie dedite alla cucina e all'accoglienza, sono strenui difensori dei profumi e dei prodotti originali della Penisola Sorrentina e con i figli Ernesto e Mario, offrono l'esperienza dell'alta cucina mediterranea e dell'accoglienza raffinata e cortese.





DAL 19 AL 23 NOVEMBRE

I punti degustazione a Tarvisio per piccoli assaggi

◆ **BAR COMMERCIO**

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

Prosciutto cotto nel pane "Sfreddo" e formaggi misti

Ribolla Gialla 2008 - Il Roncal - € 7,00

Affettati di selvaggina "Arvenis" e formaggi stravecchi

Refosco 2007- Il Roncal - € 7,00

◆ **CASA OBERRICHTER**

via Superiore 4 - 33010 Malborghetto (Ud) - T +39 0428 660570

e-mail: casaoberrichter@gmail.com

Assaggini salati misti di Casa Oberrichter

Friulano 2008 Il Roncal - € 10,00

Dolci "KOCH" misti di Casa Oberrichter

Verduzzo Friulano 2008 Il Roncal - € 10,00

◆ **BAR TIZIO & CAIO**

via Roma, 53 - 33018 Tarvisio (Ud) - T +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

SABATO 21 NOVEMBRE**"SAPORI DI MARE IN FRIULI VENEZIA GIULIA"** a cura di Bepi Pucciarelli a Casa Oberriechter◆ **ORE 14.30 IL BRANZINO E IL FRIULANO** _ ingresso € 15,00

Friulano il vino, friulano anche il branzino. Nelle valli di pesca della laguna di Marano, l'allevamento del branzino è presente da tempo immemorabile e può essere fatto risalire ai primi insediamenti di pescatori in questi territori. Senza mettere in discussione il pregio (e soprattutto il fascino) del branzino pescato, ci sembra giusto sottolineare che quello allevato in modo non intensivo nel "mare di casa" e un prodotto di qualità controllata, "a chilometro zero", che contribuisce a contrastare il generale impoverimento dei mari. Per apprezzarne al meglio le caratteristiche organolettiche, val la pena di provarlo crudo o cotto nel modo più semplice, a vapore; sempre accompagnato da un filo di olio extravergine d'oliva della Riviera friulana.

Crudità di branzino / Branzino al vapore con olio di Palazzolo / Risotto di branzino

Friulano DOC Grave 2007 - Quinta della Luna / San Quirino (PN)

Friulano DOC Collio 2008 - Renato Keber / Zegla (GO)

Friulano DOC Colli Orientali 2008 - Ronco delle Betulle / Manzano (UD)

◆ **ORE 18.30 SEPIE, POLPI E CALAMARI** _ ingresso € 15,00

Appartengono alla stessa classe zoologica, ovvero sono molluschi cefalopodi. Ma provengono da famiglie, anzi, da ordini diversi. Il polpo [sbagliato chiamarlo polipo!] ha otto piedi (per questo e Octopus), seppia e calamaro ne hanno dieci. Ma in comune questi tre animali marini hanno anche il fatto di essere ben presenti nella laguna di Marano e, in genere, nell'alto Adriatico, e di essere – per loro sfortuna e nostro diletto – particolarmente gustosi e versatili in cucina (le seppie in umido con la polenta sono un classico della cucina marinara regionale). Molluschi autoctoni dunque, ai quali – nello spirito di Ein Prosit – abbiamo abbinato tre bianchi autoctoni del Vigneto Friuli: Ribolla Gialla, Malvasia e la Vitovska carsolina.

Salame di polpo e insalata di seppie / Blects e tentacoli / Calamari fritti

Vitovska DOC Carso-Kras 2008 - Zidarich / Prepotto (TS)

Malvasia DOC Collio 2008 - Zorzon / Brazzano (GO)

Ribolla Gialla DOC Collio 2008 - Gradis'ciutta / San Floriano (GO)



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.

DOMENICA 22 NOVEMBRE

“SAPORI DI MARE IN FRIULI VENEZIA GIULIA” a cura di Bepi Pucciarelli a Casa Oberrichter

◆ **ORE 15.00 FASOLARI & BOLLICINE** _ ingresso € 15,00

Nell'Alto Adriatico – ovvero la fascia di mare che va da Muggia a Chioggia - e delle zone più “vocate” in Italia, forse in Europa, per la raccolta dei fasolari, conosciuti anche con il nome di noci di mare. I fasolari vivono a profondità che vanno dai 10 ai 20 metri, a una distanza dalla costa compresa tra le 8 e le 10 miglia, il che significa acque pulite.

Da noi – in Friuli Venezia Giulia – sono conosciuti, ma hanno una cattiva reputazione: provate a chiedere a qualche ristoratore esperto di cucina marinara, vi dira che sono gustosi, sì, ma duri, gommosi... Proviamo allora, con l'aiuto dei pescatori e dello chef (e con un accompagnamento imperdibile di Bollicine friulane) a smentire questa diceria.

Crudi al naturale e marinati / La zuppetta / I tagliolini

Ribolla Gialla Spumante - Collavini / Corno di Rosazzo

Puiatti Ribolla Gialla M. C. - Puiatti / Romans d'Isonzo (GO)

Epilogo di Cantalfieri Spumante M.C. - Cantarutti / San Giovanni al Natisone (UD)

◆ **ORE 18.00 DUE AUTOCTONI PER IL “BORETO”** _ ingresso € 15,00

L'errore più comune è quello di tradurre “boreto” con “brodetto”, termine usato in buona parte della costa adriatica per identificare una zuppa di pesce. Neanche per idea! Il “boreto a la graisana” (questo il nome completo) non è un brodetto, ne' tantomeno una zuppa, ma un secondo piatto di pesce dalle caratteristiche pressoché uniche. Il boreto più classico è quello di pesce misto, come nella ricetta tradizionale dei pescatori che usavano il pesce che restava in fondo alle reti. Ma oggi si usano anche altri pesci o, addirittura molluschi.

Al boreto di pesce di norma si abbina un vino rosso, preferibilmente un Refosco.

A quello di cannocchie (cicale di mare) abbiamo affiancato il Friulano... Non vi diciamo, per non guastare la sorpresa, cos'è il boreto “de basi” che sposerà lo spumante metodo classico.

Boreto “de basi” / Boreto di cannocchie / Boreto di pesce misto

Dorigo Brut - Girolamo Dorigo / Buttrio (UD)

Friulano DOC Colli Orientali 2008 - La Viarte / Prepotto (UD)

Refosco DOC Aquileia 2007 - Foffani / Trivignano (UD)

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 (€ 15,00 ciascun laboratorio) ed è obbligatoria la prenotazione. Per prenotare, telefonare al numero +39 0428 2392 oppure scrivere una e-mail a: info@einprosit.org o direttamente dal sito www.einprosit.org dove saranno anche segnalate eventuali modifiche al programma.

SABATO 21 NOVEMBRE**"LEZIONI DI CUCINA"** a cura di Paolo Marchi

- ◆ **ORE 13.00 LE ECCELLENZE DEI PESCI DI ACQUA DOLCE** _ingresso € 15,00
Leandro Luppi Ristorante Vecchia Malcesine di Malcesine (Verona)
 Le eccellenze dei pesci di acqua dolce, viaggio alla (ri)scoperta dell'altra faccia della cucina di pesce, splendida per delicatezza ma penalizzata da anni di mediocrit  alberghiera e turistica.
- ◆ **ORE 15.00 LA GRANDE SICILIA** _ingresso € 15,00
Pino Cuttaia della Madia di Licata (Agrigento)
 La Grande Sicilia della tavola vista attraverso la mente e le esperienze di uno chef che ha saputo imporsi per stile e personalit  nel panorama gastronomico.
- ◆ **ORE 17.00 IL MONDO DELL'OLIO DI NOCCIOLA** _ingresso € 15,00
Mattia Pariani (Olio Pariani) con **Emanuele Scarello**, Agli Amici di Godia (Udine).
 Il mondo dell'olio di nocciola, un percorso di assoluta originalit  in quelle produzioni di eccellenza che l'olio extra vergine di oliva ha sempre messo in ombra.

**Paolo Marchi**

Nato a Milano nel 1955,   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 "Identit  Golose", primo congresso italiano di cucina d'autore,   curatore di "Identit  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.

DOMENICA 22 NOVEMBRE

"LEZIONI DI CUCINA" a cura di Paolo Marchi

- ◆ **ORE 12.00 LA CREATIVITÀ IN MARE** _ ingresso € 15,00
Viviana Varese del Ristorante Alice (Milano)
La creatività in mare grazie a una cuoca che, partita da Salerno e approdata a Milano, sa andare oltre luoghi comuni come gli spaghetti allo scoglio per proporre la sua cucina d'autore.
- ◆ **ORE 15.00 IL MITO DI DON ALFONSO** _ ingresso € 15,00
Ernesto Iaccarino del Don Alfonso di Sant'Agata (Napoli)
Ernesto Iaccarino incarna l'ultima generazione di una dinastia di cuochi campani che sulla Penisola Sorrentina ha saputo portare un locale al top mondiale.
- ◆ **ORE 18.00 LA SPAGNA IN ITALIA E A TAVOLA** _ ingresso € 15,00
Antonio Facciolo della Brisa (Milano)
La Spagna in Italia e a tavola, una lezione per capire cosa c'è di buono nella ristorazione italiana che ci arriva dal Paese iberico.

LUNEDÌ 23 NOVEMBRE

"LEZIONI DI CUCINA" a cura di Paolo Marchi

- ◆ **ORE 15.00 LA BIRRA IN CUCINA** _ ingresso € 15,00
Andrea Mattei della Magnolia dell'Hotel Byron a Forte dei Marmi (Lucca)
La birra in cucina ovvero una delle bevande più tipiche e apprezzate al mondo, interpretata ai fornelli come un ingrediente, lungo percorsi di assoluta originalità.

Prenotazioni e informazioni utili

La partecipazione è a pagamento (€ 15,00 ciascun laboratorio) ed è obbligatoria la prenotazione. Per prenotare, telefonare al numero +39 0428 2392 oppure scrivere una e-mail a: info@einprosit.org o direttamente dal sito www.einprosit.org dove saranno anche segnalate eventuali modifiche al programma.

SABATO 21 NOVEMBRE

LABORATORI DEI SAPORI a cura di Daniele Savi a Casa Oberrichter di Malborghetto

- ◆ **ORE 15.00 CIOCCOBLOG** _ ingresso € 15,00
Cioccoblog un “club-sandwich” tra Paul de Bondt, Alessandro Paiano (La Molina) e un blogger. Ogni domanda sarà lecita pur di provare a scoprire quale sia la vena che alimenta e anima la creazione del lussuoso ed irrinunciabile CIOCCOLATO!
- ◆ **ORE 18.00 ACETO SI ACETO NO, LA FINE DEL VINO00...** _ ingresso € 15,00
l'Italia sarà anche la terra dei cachi ma in quanto ad aceti ed alle loro innumerevoli blasonate versioni produttive non può dirsi di certo sprovvista; un Aceto Estense prodotto in marca trevigiana ed un aceto balsamico Tradizionale di Modena si affiancano per offrirvi degli assaggi che ci permetteranno di avvicinarci a due stili così lontani per risultato finale ma così vicini per piacevolezza e stimoli sensoriali.

DOMENICA 22 NOVEMBRE

LABORATORI DEI SAPORI a cura di Daniele Savi a Casa Oberrichter di Malborghetto

- ◆ **ORE 15.00 FIGLI DEI FIORI** _ ingresso € 15,00
Andrea Paternoster (Miel Thun) ci accompagna con racconti di pastorizia d'api verso la degustazione di alcuni suoi mieli e di altri prodotti ove il miele è ispiratore e chiave di lettura interpretativa.
- ◆ **ORE 18.00 IL RISO ABBONDA SULLA BOCCA DEI... GURMÉ** _ ingresso € 15,00
Gabriele Ferron, Isola della Scala, la padania veronese, un sorriso dalla semplicità disarmante, un'incomparabile tenacia nel conferire dignità e qualità non comuni ai propri raccolti. Michele Perinotti, Tronzano Vercellese, caput mundi delle risaie; ha fatto tornare gli aironi, le carpe e tanti altri animali da risaia nei suoi campi, e poi ha trasformato i suoi raccolti in tanti ricercati prodotti gourmand.

Prenotazioni e informazioni utili La partecipazione ai laboratori è a pagamento (€ 15,00 ciascun laboratorio) ed è obbligatoria la prenotazione. Per prenotare, telefonare al numero +39 0428 2392 oppure scrivere una e-mail a: info@einprosit.org o direttamente al sito www.einprosit.org dove saranno anche segnalate eventuali modifiche al programma.



Daniele Savi

47anni, 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.

SABATO 21 NOVEMBRE

“L'ANGOLO DELL'ENOLOGO” a cura di Claudio Fabbro a Casa Oberrichter di Malborghetto

L'enologo Claudio Fabbro guiderà la degustazione di alcuni vini provenienti da vitigni autoctoni friulani, approfondendone gli aspetti storici, agronomici e di cantina, nonché le caratteristiche organolettiche e le ipotesi di abbinamento con prodotti tipici della nostra regione.

◆ **ORE 11.30 DEGUSTAZIONE GUIDATA DI FRIULANO E REFOSCO** _ ingresso € 15,00

Friulano 2008 Vos da Vigne Tenuta di Angoris

Friulano 2008 Grillo Iole

Friulano 2008 La Viarte

Refosco 2007 Borgo delle Oche

Refosco 2005 Foffani

Refosco 2005 Girolamo Dorigo

Accompagnata da:

Prosciutto crudo di San Daniele Dok Dall'Ava

Montasio fresco e stagionato Cooperativa Valcanale

◆ **ORE 16.30 DEGUSTAZIONE GUIDATA: RIBOLLA GIALLA E SCHIOPPETTINO** _ ingresso € 15,00

Ribolla Gialla 2008 Gradisc'utta

Ribolla Gialla 2008 Paolo Rodaro

Ribolla Gialla 2008 La Buse dal Lof

Schioppettino 2008 Colli di Poianis

Schioppettino 2008 Pizzulin

Schioppettino 2008 Vigna Petrusa

Accompagnata da:

Fritturina mista di pesce dell'Adriatico.

Prenotazioni e informazioni utili La partecipazione ai laboratori è a pagamento (€ 15,00 ciascun laboratorio) ed è obbligatoria la prenotazione. Per prenotare, telefonare al numero +39 0428 2392 oppure scrivere una e-mail a: info@einprosit.org o direttamente dal sito www.einprosit.org dove saranno anche segnalate eventuali modifiche al programma.



Claudio Fabbro

Isontino di origini friulane Claudio Fabbro si è laureato in Scienze Agrarie nel 1972 all'Università di Bologna. Nello stesso anno ha conseguito l'abilitazione alla professione di agronomo e successivamente il titolo d'enologo. Autore di libri e pubblicazioni di interesse agricolo ed in particolare vitivinicolo, collabora con periodici e riviste specializzate regionali e nazionali nonché a programmi radiofonici e televisivi. E' presidente in carica del Comitato "Vinum Loci".

DAL 19 AL 23 NOVEMBRE

RISTORANTE AL BUON ARRIVO

via Stazione, 20 - 33018 Tarvisio (Udine)

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

◆ PROPOSTA MENU DEGUSTAZIONE

PREZZO € 60,00

Benvenuto con piccola variazione di appetizer dello chef

Grovis Spumante Brut - Alturis

Carpaccino di orata su sfoglia croccante e gratin di pomodoro

Riesling vom Kalkmergel Spatlese trocken 2008 - Weingut Braun

Tortelli ai gamberi rossi con porro e treccia di bufala su crema di zucchini

Schlossberg Silvaner 2008 - Fürstlich Castell'sches Domänenamt

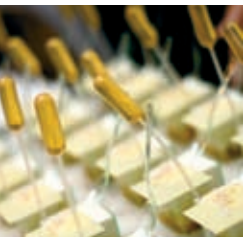
Zuppetta di calamari, gamberi e cozze

Triglia farcita di patate e capperi con carciofi e olive

Pinot Nero Vigneto delle Dolomiti 2007 - Elisabetta Dalzocchio

Mousse di cioccolato bianco e cremoso alla nocciola

Le Passule 2005 – Librandi



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.

DAL 19 AL 23 NOVEMBRE

RISTORANTE "EX POSTA"

via Friuli, 55 - 33018 Tarvisio (Udine)

T +39 0428 644055

◆ PROPOSTA MENU DEGUSTAZIONE

PREZZO € 45,00

Porchetta con rucola e aceto balsamico
Tortino di zucchine e salsa al Parmigiano
Prosecco 2008 - Andreola Orsola

Zuppa di lenticchie
Pappardelle al ragout di cervo
Friulano 2008 - Paolo Rodaro

Guancia di manzo al Cabernet
Cabernet Franc 2008 - Paolo Rodaro

Crema catalana e mousse ai frutti di bosco



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.

DAL 19 AL 23 NOVEMBRE

RISTORANTE GOLF CLUB

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

◆ PROPOSTA MENU DEGUSTAZIONE

PREZZO € 80,00

Code di gamberi, carpaccio di guancia e crema di mascarpone

Brut Premiere Cuvée - Bruno Paillard

Scaloppa di astice, purea di patate rosse di S. Antonio e crema di funghi porcini

Chardonnay 2008 - Verus

Ravioli di branzino nella sua vellutata

Friulano 2008 - Guerra

Rana pescatrice al profumo d'autunno

Hautes Cotes de Nuits Pinot Noir 2005 - David Duband

Crema di limone e mousse di cioccolato

Limoncello di Amalfi e Porto Ruby Lote Quinta de la Rosa



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.

DAL 19 AL 23 NOVEMBRE

RISTORANTE LA BAITA

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

◆ PROPOSTA MENU DEGUSTAZIONE

PREZZO € 47,00

Bocconcini di trota con polentina
Crostino con patè e mascarpone
Regina con zucchine e verdure fritte
Friulano 2008 - Conte Brandolini

Gnocchi al ragù di trota
Linguine fil di fumo e pomodorini
Ribolla Gialla 2008 - Il Carpino

Trota dello chef agli aromi con mirepoix di verdure
Collio Bianco Bratinis 2008 - Gradis'ciutta

Sorbetto al limone

Cachi graten con la sua salsa
Verduzzo 2008 - Il Roncal



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 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.

DAL 19 AL 23 NOVEMBRE

RISTORANTE NEVADA

via Kugy, 4 - 33018 Tarvisio (Udine)

T +39 0428 2332 / e-mail: info@hotelnevadatarvisio.com

◆ PROPOSTA MENU DEGUSTAZIONE

PREZZO € 58,00

Bastoncino di fillo ai formaggi alle erbe su misticanza
Vellutata di zucca, cappasanta grigliata e lattuga di mare
Blanc de Blanc Extra Brut - Puiatti

Risotto con scampi e funghi porcini di Tarvisio
Zuppa del contadino, carciofi e patate
Ruttars Pinot Grigio 2008 - Puiatti

Trancio di rombo al San Daniele croccante e finocchio appassito
Ruttars Pinot Grigio 2008 - Puiatti

Bocconcini di cervo al cioccolato amaro su purea di patate
Ruttars Pinot Nero - Puiatti

Cestinetto di sfoglia alle mandorle con spuma di zabaione
Aurato - Puiatti



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.

DAL 19 AL 23 NOVEMBRE

RISTORANTINO

via Nazionale - 33018 Camporosso (Udine)

T +39 340 2484981

◆ PROPOSTA MENU DEGUSTAZIONE

PREZZO € 140,00

IL "RE" TARTUFO

Tartara di tonno e tartufo bianco

Cocottina con formaggio Montasio, uovo e tartufo bianco

Franciacorta Cuvée Brut - Bellavista

Crema di patata e aglio, con capesante e tartufo bianco

Tagliolini al tartufo bianco

Sauvignon Ronco del Cerò - Venica & Venica

Filetto di vitello al rosmarino con porcini e tartufo bianco

Rosso di Montalcino - Conti Costanti

Sfogliatina al cioccolato bianco

Ramandolo - La Roncaia

Il tartufo è fornito dalla ditta "Savini Tartufi" di Forcoli (PI)



RISTORANTINO

Magda e Lauro hanno inaugurato il loro nuovo locale sulla piana di Camporosso, sotto il Monte Lussari, lo scorso anno, proponendo la loro cucina con passione ed entusiasmo. L'offerta di pesce è attenta e variegata, la tradizione sempre presente nei menu. Una bella selezione di vini regionali.

DAL 19 AL 23 NOVEMBRE

TRATTORIA AI VECCHI TEMPI

via Lussari, 13 - 33010 Camporosso (Udine)
T +39 0428 63398 / e-mail: tinavi82@yahoo.it

◆ PROPOSTA MENU DEGUSTAZIONE

PREZZO € 50,00

Lo chef della trattoria Vecchi Tempi in occasione della manifestazione Ein Prosit presenta:

“ Un tuffo nei sapori del mare “

Bruschette al Sapore di Mare

Sfilacci di seppie e calamari con polentina

accompagnato da un calice di Incò 2004 - La Viarte

Pasta cozze e bottarga della Sardegna

Ravioloni ripieni di ricciola e pistacchi saltati in padella

con gamberetti e zucchine, sfumati al vino

accompagnato da un calice di Pinot Bianco - La Viarte

Scampi su nido di verdure d'orto con tronchetto di branzino

accompagnato da un calice di Sauvignon - La Viarte

Dessert Trattoria Vecchi Tempi

accompagnato da un calice di Siùm - La Viarte

**TRATTORIA AI VECCHI TEMPI**

A pochi passi dalla Funivia che porta sulle piste del Monte Lussari, la Trattoria Ai Vecchi Tempi offre una cucina che privilegia la ricerca di sapori sempre nuovi e ricercati.

L'ampia scelta di menu a base pesce e carne, accontenta i palati più esigenti, mentre dalle ampie vetrate si scorgono gli sciatori scendere a valle.

VENERDI 20 NOVEMBRE ORE 19.00 e ORE 20.30

RISTORANTE PIZZERIA RAIBL

via IV Novembre, 12 - 33018 Tarvisio (Ud)

T +39 0428 2247 / info@albergoraibl.com

◆ PROPOSTA MENU DEGUSTAZIONE

PREZZO € 30,00

Antipasto:

Frittura mista mediterranea

(zucchine, crocchette di patate, aranci di riso, mozzarella in carrozza)

Pizze:

Pizza frita con datterino basilico parmigiano e provola

La nostra pizza mozzarella di bufala, datterino, basilico e parmigiano

Pizza di mare pomodoro e pesce fresco

Dessert:

Pastiera napoletana

Saranno serviti i vini dell'Azienda Ronco dei Pini di Prepotto (UD)



RISTORANTE PIZZERIA RAIBL

La vera pizza napoletana a Tarvisio! L'ormai storico locale della famiglia Amoroso continua a sfornare, è proprio il caso di dirlo, la pizza come la si può mangiare solo a Napoli.

Per chi non si volesse accontentare, la cucina poi propone i suoi piatti di pasta, di pesce e di carne sempre accompagnati da una vasta scelta di contorni di verdure varie e tutto questo a pochi passi dalla centrale piazza Unità.



EIN PROSIT '09



Come raggiungere il Tarvisiano

La manifestazione Ein Prosit si sviluppa nei Ristoranti della zona di Tarvisio. In particolare al Palazzo Veneziano di Malborghetto si tiene la famosa “mostra assaggio”. Per raggiungere il Tarvisiano, percorrere l'Autostrada A23 Palmanova-Tarvisio; è possibile uscire a Pontealba 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.

.....
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

