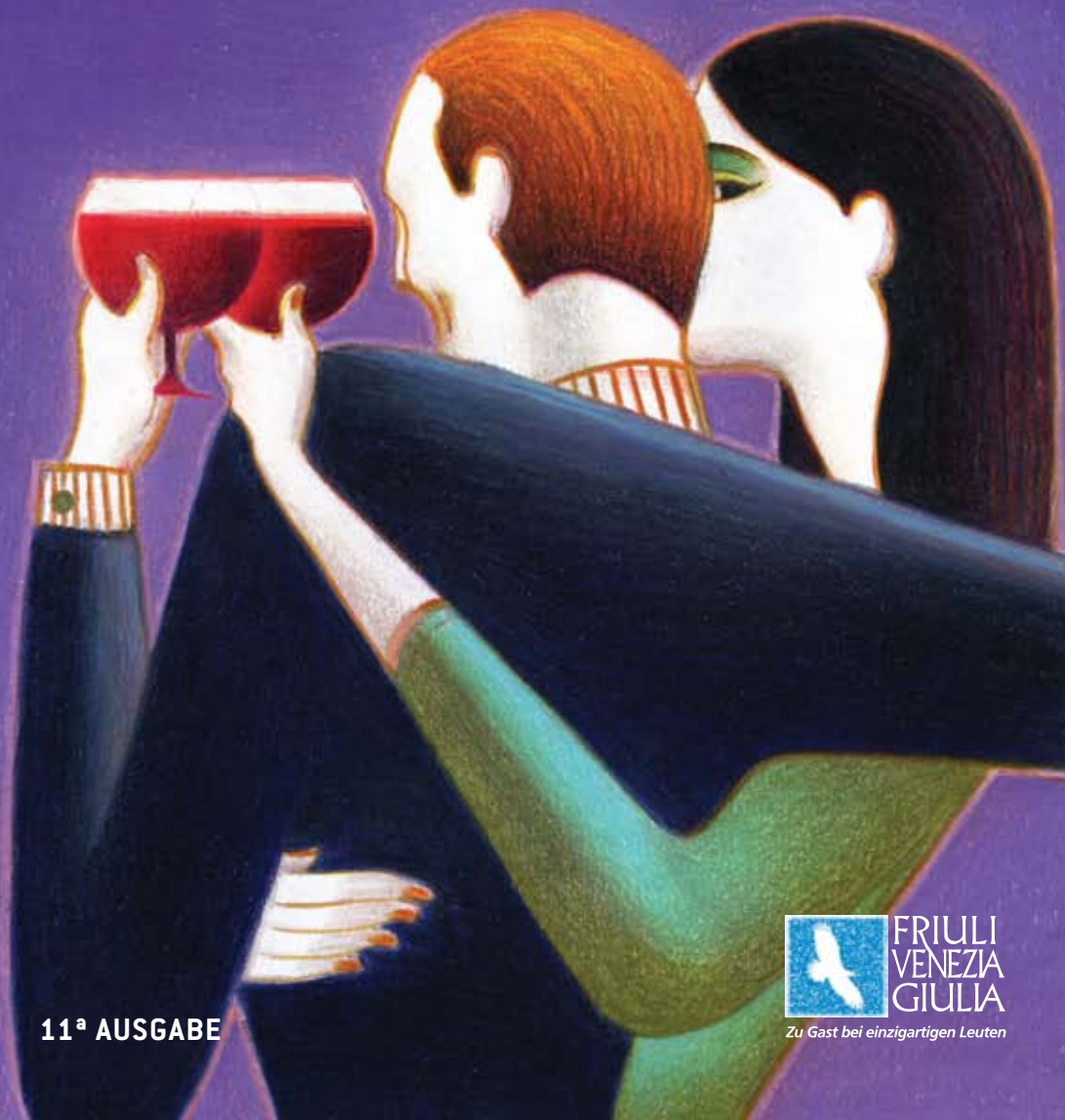


EIN PROSIT '09

19. - 23. NOVEMBER 2009 IN MALBORGETH UND TARVIS (UD) ITALIEN



11^a AUSGABE



FRIULI
VENEZIA
GIULIA

Zu Gast bei einzigartigen Leuten

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

INDEX

SEITE 04	Vorstellung der 11. Edition
SEITE 06	Termine von Ein Prosit 2009
SEITE 08	Alle Veranstaltungen von Ein Prosit 2009
SEITE 09	Touristisches Angebot für Ein Prosit 2009
SEITE 10	Verkostungsschau "Weinberge von Friaul Julisch-Venetien" in Palazzo Veneziano
SEITE 12	Verkostungsschau "Weinberge von Italien" in Palazzo Veneziano in Malborgeth
SEITE 14	Verkostungsschau "Internationale Weinberge" in Palazzo Veneziano in Malborgeth
SEITE 16	Verkostungsschau "Culinaria" in Palazzo Veneziano in Malborgeth
SEITE 18	Geführte Verkostungen mit Gian Luca Mazzella
SEITE 20	Geführte Verkostungen mit Sandro Sangiorgi
SEITE 22	Treffen und Seminare mit Aurora Endrici
SEITE 24	Geschmacksreisen in den Restaurants des Kanaltales
SEITE 31	Verkostungstellen
SEITE 32	„Der Geschmack des Meeres“ in Friaul Julisch-Venetien mit Bepi Pucciarelli
SEITE 34	„Hohe Schule der Geschmäcker“ mit Paolo Marchi
SEITE 36	Geschmackslabors mit Daniele Savi
SEITE 37	Geschmackslabors mit Claudio Fabbro
SEITE 38	Restaurants des Kanaltales und autochtone Weine

Der Tourismusverband Tarvis - Sella Nevea - Nassfeld/Passo Pramollo veranstaltet in Zusammenarbeit mit dem Tourismusamt der Region Friaul-Julisch-Venetien vom 19. bis 23. **November 2009, in Tarvis und Malborgeth**, die 11. Ausgabe von **Ein Prosit**, ein Event das sich autochthonen Weinen italienischer und internationaler Herkunft widmet.

Auf Grund der geographischen Position setzt sich "Ein Prosit" zum Ziel ein Schaufenster des enogastronomischen Panoramas der regionalen und italiensichen Produkten zu sein mit besonderer Rücksicht auf die Produkte der Region Friaul-Julisch Venetien.



EIN PROSIT '09

Tausende Weinliebhaber kamen in den vergangenen Jahren aus Italien, Österreich und Slowenien nach Malborgeth in den Sälen des Palazzo Veneziano aus dem Jahr 1500, wo zur Mostra Assaggio - dem Highlight der Veranstaltung - geladen wird. „Ein Prosit“ wird das gesamte Gebiet rund um Tarvis und seine Lokale involvieren.

Ein Prosit wird ermöglicht durch die Unterstützung der Banca Friuladria/Crèdit Agricole, der Stiftung CRUP, der Provinz Udine, der Berggemeinschaft Gemona, Canal del Ferro und Valcanale, der Gemeinden Malborgeth und Tarvis, der ERSÄ (Regionalbehörde für die Entwicklung des ländlichen Raums) und der Handelskammer Udine.



VERKOSTUNGSSCHAU - Samstag, 21. und Sonntag, 22. November 2009

Ein Prosit wird von Samstag, den 21. November bis Sonntag den 22. November in den wunderschönen Sälen des Palazzo Veneziano in Malborgeth stattfinden, hier werden ca. 200 enogastronomische Betriebe in den Sektionen „Vigneto“ und „Culinaria“ ihre besten Produkte zur Verkostung präsentieren.

ÖFFNUNGSZEITEN

Samstag 21. November	Sonntag 22. November	Eintritt zur Verkostungsschau
10.00 - 19.00	10.00 - 19.00	€ 20,00

GEFÜHRTE VERKOSTUNGEN

Während des Wochenendes finden unter der Leitung von Gian Luca Mazzella und Sandro Sangiorgi im Palazzo Veneziano in Malborgeth „Kommentierte Verkostungen“ statt. Wer seine Kenntnisse anhand einiger namhafter in- und ausländischer Weine vertiefen möchte, sollte sich die Gelegenheit nicht entgehen lassen, das Beste aus der italienischen und internationalen Weinwelt präsentiert zu bekommen.



TREFFEN - Samstag, 21. und Sonntag, 22. November 2009

Wer seine Kenntnisse im Bereich der Weinwelt, der Weinproduktion, des Weinvertriebs und Themen rund um den Weinbau vertiefen möchte und sich mit Produzenten direkt unterhalten möchte sollte sich diese Gelegenheit nicht entgehen lassen. Präsentiert von Aurora Endrici.

GESCHMACKSLABORS - Von 21. bis 23. November 2009

Bepi Pucciarelli, Paolo Marchi und Daniele Savi werden uns mit ihrer „Reise im Reich der Geschmäcker“ die öno-gastronomische Produktion der Region Friaul und jene aus ganz Italien näher bringen. Eine Exkursion während der auch einzigartige Kombinationen im enogastronomischen Bereich angeboten werden.

GESCHMACKSREISEN

Die Geschmacksreisen haben im Zuge der Jahre einige der besten italienischen Köche präsentiert und lassen somit Gourmets natürlich aufhorchen: Nicht von ungefähr sind die „Geschmacksreisen“ längst eines der Highlights von „Ein Prosit“. Somit hatten wir die Möglichkeit berühmte Chefs wie Heinz Beck, Mauro Uliassi, Massimo Bottura, Norbert Niederkofler und Gennaro Esposito bei uns zu Gast zu haben. Dank der Zusammenarbeit mit Emanuele Scarello, neuer Präsident der Vereinigung Jeunes Restaurateurs d'Europe, werden wir auch dieses Jahr berühmte Chefs bei uns begrüßen dürfen, die ihre Köstlichkeiten mit den Weinen der Region Friaul Julisch-Venetien anbieten werden. Folgende Restaurants mit ihren Chefs haben ihre Anwesenheit zugesagt: Das Restaurant La Madia aus Licata, das Restaurant Don Alfonso aus Sant'Agata sui Due Golfi, zum zweiten Mal das Restaurant Osteria Francescana aus Modena mit Massimo Bottura und als besonderer Gast Sanjay Divedi vom Restaurant Zaika aus London und ein ganzer Abend steht im Zeichen der Pizza mit Cosimo Mogavero und Ciripizza aus Salerno. Während der gesamten Veranstaltung wird das Restaurant Vecchio Keil des Hotels Valbruna Inn die Antica Trattoria Boschetti aus Tricesimo mit ihrem besonderen Menü beherbergen.



KANALTALER KÜCHE

Mit den „Degustationsmenüs“ kann man dank der Kreativität der Wirte zwischen verschiedenen, eigens für „Ein Prosit“ gestalteten Speisefolgen wählen, zu denen Weine der an der Veranstaltung teilnehmenden Winzer gereicht werden.

WO?	DONNERSTAG 19.	FREITAG 20.	SAMSTAG 21.	SONNTAG 22.	MONTAG 23.
Palazzo Veneziano - Wein			●	●	
Palazzo Veneziano - Culinaria			●	●	
Palazzo Veneziano Degustationssaal A		●	● ●	● ●	
Palazzo Veneziano Degustationssaal B			●	●	
Restaurant Vecchio Keil		●	●	●	
Restaurant Pizzeria Raibl	●				
Restaurant Edelhof		●	●	●	
Restaurant Al Buon Arrivo	●	●	●	●	●
La Baita di Beatrice	●				
Restaurant Ex Posta	●	●	●	●	●
Restaurant Golf Club	●	●	●	●	●
Restaurant La Baita	●	●	●	●	●
Restaurant Nevada	●	●	●	●	●
Ristorantino	●	●	●	●	●
Trattoria Ai Vecchi Tempi	●	●	●	●	●
Restaurant Pizzeria Raibl		●			
Restaurant Casa Oberrichter	●	●	● ● ●	● ● ●	●
Bar Commercio	●	●	●	●	●
Bar Tizio & Caio	●	●	●	●	●

- Verkostungsschau
- Geführte Verkostungen
- Geschmacksreisen
- Die Küche und autochthone Weine
- Geschmackslabors
- Treffen
- Verkostungsstellen
- Culinaria

TOURISTISCHES ANGEBOT EIN PROSIT 2009

Ein Prosit bietet sich ja auch sehr gut an um sich einen unvergesslichen Kurzurlaub zu gönnen. Wir haben Ihnen ein Paket zusammengestellt um Ihnen die Möglichkeit zu geben sowohl das Gebiet rund um Tarvis zu erkunden als auch das Event zu besuchen. Die Unterkunft ist entweder in *** Hotel oder in einem Bed & Breakfast, im Doppelzimmer mit Bad, mit Übernachtung und Frühstück.

Unterbringung in Hotel ★★★ / B&B, Doppelzimmer mit eigenem Badezimmer
Übernachtung und Frühstück.

Leistungspaket beinhaltet:

- ◆ 2x Übernachtung mit Frühstück.
- ◆ 1x geführte Verkostung aus der gegebenen Auswahl [*]
- ◆ 1x Eintrittskarte zur Ausstellung und Verkostung am Samstag.
- ◆ 1x Eintrittskarte zur Ausstellung und Verkostung am Sonntag.

Preis pro Person:

- ◆ In Hotel € 99,00
- ◆ In B&B € 85,00
- ◆ Zuschlag für Einzelzimmer € 20,00

[*] Für die Verkostungen am Samstag den 21. November Borgogna, der Mythos des Pinot Noir und am Sonntag, den 22. November Bordeaux, die Legende: Vertikalverkostung von Chateau Valandraud ist ein Aufpreis zu entrichten.

Information und Buchungen

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



UNTERNEHMEN	GEMEINDE	WEINREGION
Antonutti Casa Vinicola	Colloredo di Prato	Friuli Grave
Borgo delle Oche	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	Ippis di Premariacco	Colli Orientali del Friuli
La Viarte	Prepotto	Colli Orientali del Friuli

ÖFFNUNGSZEITEN

Samstag 21. November 10.00 - 19.00	Sonntag 22. November 10.00 - 19.00	Eintritt zur Verkostungsschau € 20,00
---------------------------------------	---------------------------------------	--

UNTERNEHMEN	GEMEINDE	WEINREGION
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

ÖFFNUNGSZEITEN

Samstag 21. November 10.00 - 19.00	Sonntag 22. November 10.00 - 19.00	Eintritt zur Verkostungsschau € 20,00
---------------------------------------	---------------------------------------	--

UNTERNEHMEN	GEMEINDE	REGION
Terre di Poggio	Poggiofiorito	Abruzzo
Elena Fucci	Barile	Basilicata
Terre del Gufo	Donnici Inferiore	Calabria
Tenuta Cà Boffenisio	Borgo Priolo	Lombardia
Vini Bulgarini	Pozzolenigo	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 Vektoraz 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

SELEKTIONEN DES BEREICHES WEINGUT ITALIEN

Selektionen autochthone Weine der „Guida ViniBuoni d'Italia“ Touring Club Editore

UNTERNEHMEN	GEMEINDE	WEINREGION
Enoteca di Buttrio		
Piazza Gianni	Buttrio	Colli Orientali del Friuli
Virgilio Maria	Remanzacco	Colli Orientali del Friuli

VERTREIBER DES BEREICHES WEINGUT ITALIEN

Cuzziol Importeur - Santa Lucia di Piave (TV):

Heymann-Lowenstein	Mosella	Germania
Emrich Schoenleber Monzingen	Rheingau	Germania
Marcel Deiss	Alsace	Francia
Bruno Paillard	Champagne	Francia
Sharp's Brewery	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)

ÖFFNUNGSZEITEN

Samstag 21. November 10.00 - 19.00	Sonntag 22. November 10.00 - 19.00	Eintritt zur Verkostungsschau € 20,00
---------------------------------------	---------------------------------------	--

UNTERNEHMEN	GEMEINDE	STAAT
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 Sončni 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

ÖFFNUNGSZEITEN

Samstag 21. November 10.00 - 19.00	Sonntag 22. November 10.00 - 19.00	Eintritt zur Verkostungsschau € 20,00
---------------------------------------	---------------------------------------	--



VERKOSTUNGSSCHAU CULINARIA

Die Unternehmen des Bereiches Culinaria die Palazzo Veneziano anwesend sind

REGION	UNTERNEHMEN	PRODUKT
Fvg	Arvenis	Salumi di ungulati
Fvg	Azienda Agricola San Juri	Formadi Frant
Fvg	Bea Caffè	Caffè
Fvg	Birificio 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 cjalcons
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'Oliva 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

ÖFFNUNGSZEITEN

Samstag 21. November 10.00 - 19.00	Sonntag 22. November 10.00 - 19.00	Eintritt zur Verkostungsschau € 20,00
---------------------------------------	---------------------------------------	--

VERKOSTUNGSSCHAU CULINARIA

Die Unternehmen des Bereiches Culinaria die Palazzo Veneziano anwesend sind

REGION	UNTERNEHMEN	PRODUKT
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 cinto 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
Mediterrane Linee von Cuzziol		
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	Conserve alimentari
Emilia Romagna	Il Borgo del Balsamico	Aceto Balsamico

SAMSTAG 21. NOVEMBER

VERKOSTUNG mit Gian Luca Mazzella im Palazzo Veneziano

14.00 UHR _ Eintritt € 20,00

◆ SILVANER: EINE DER BESTEN WEISSEN REBSORTEN EUROPAS

Der Silvaner unter den besten cru' Europas: Dieser Wein wurde in der Vergangenheit sehr stark angebaut und wird uns in der Zukunft noch sehr überraschen. Die besten Silvaner aus Italien, Frankreich und Deutschland im Vergleich.

Weingüter: 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)

16.00 UHR _ Eintritt € 35,00

◆ BORGOGNA, DER MYTHOS DES PINOT NOIR: DER ELEGANTESTE ROTWEIN DER WELT

Exklusive Vertikalverkostung des Domaine Robert Arnoux, der seit 150 Jahren einzigartige Weine produziert. Wird in Italien von Cuzziol vertrieben (www.cuzziol.it).

18.30 UHR _ Eintritt € 30,00

◆ DER ECHE BRUNELLO DI MONTALCINO, DIE KLASSE DES SANGIOVESE IN BEZUG AUF REINHEIT

Ein Vergleich der Produzenten und der besonderen Jahrgänge.

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



GIAN LUCA MAZZELLA hat Philosophie und Theologie studiert, unterrichtet und als Journalist gearbeitet, bevor er sich dem Wein gewidmet hat. Heute schreibt er für den Gambero Rosso und für Spirito Divino, macht Dokumentarfilme und ist für bedeutende italienische und internationale Fernsehsender ebenso tätig wie als Berater für namhafte Restaurants und wird zu Konferenzen sowie in Verkostungsjurys überall auf der Welt eingeladen. Über ihn und einige seiner Degustationen haben bekannte Zeitungen und Zeitschriften berichtet - von der Financial Times bis hin zu The Wine Advocate.

SONNTAG 22. NOVEMBER

VERKOSTUNG mit Gian Luca Mazzella im Palazzo Veneziano

14.00 UHR _ Eintritt € 30,00

◆ DER „WOHLBEKANNTE“ UND UNVERGÄNGLICHE RIESLING. WEINGUT BRAUN.

Eine einzigartige Vertikalverkostung: Die Weine eines der wichtigsten Erzeuger des Rheingebietes, dies bedeutet Weine aus einem der schönsten Gebiete Deutschlands.

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

18.30 UHR _ Eintritt € 40,00

◆ BORDEAUX, DIE LEGENDE: VERTIKALVERKOSTUNG CHÂTEAU VALANDRAUD.

Wird in Italien von Balan (www.balan.it), importiert und vertrieben. Château Valandraud ist der Parvenu der Sant Emilion: Jean-Luc Thunevin, ein Pionier der Vin de garage, hat in wenigen Jahren eines der Microchâteau des Gebietes ins Leben gerufen.

Eine besondere Vertikalverkostung seines Bordeaux.

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

Vorbestellung und wichtige Informationen

Alle Verkostungen finden im Palazzo Veneziano statt. Alle Verkostungen sind entgeltlich und verstehen sich mit geschlossener Teilnehmerzahl. Die Vorbestellung ist notwendig. Um eine Verkostung zu reservieren rufen Sie bitte die tel. Nr. + 39 0428 2392 an oder schreiben Sie eine e-mail an folgende Adresse: infoinprosit.org. Programmänderungen sind möglich und werden auf der Homepage www.einprosit.org ersichtlich sein.

FREITAG 20. NOVEMBER

VERKOSTUNG mit Sandro Sangiorgi im Palazzo Veneziano

- ◆ **16.00 UHR FORM UND INHALT** _ Eintritt € 15,00
Die gesunde Modernet im Dienste des Ergebnis
Weingüter: Barolo Bricco Boschis - Cavallotto / Brunello Montalcino - Paradiso di Manfredi
 Rosato - Cefalicchio / Zibibbo - Giotto Bini / Metodo Cl. Rosè - Cascina Baricchi
 Gewurtztraminer - Haderburg.

- ◆ **18.30 UHR DIE SÜDLÄNDISCHE REINHEIT DES AGLIANICO** _ Eintritt € 15,00
Der Vulture und seine vulkanische Kraft, Irpinien und ihre radikale Klangfarbe
Weingüter: 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.

SAMSTAG 21. NOVEMBER

VERKOSTUNG mit Sandro Sangiorgi im Palazzo Veneziano

- ◆ **11.30 UHR DIE KLEINE POESIE** _ Eintritt € 20,00
Die Schönheit kaum bekannter Weine, großzügige und bewegende Weine, die sorgfältig nach weniger bekannten Orten und Sorten ausgewählt wurden
Weingüter: Faro - Bonavita / Rosso di Montepulciano - Poderi Sanguinetto / Vinudilice - Salvo
 Foti Trebbiano - Emidio Pepe / Pinot Nero - Elisabetta Dalzocchio / Verduzzo - Marco Sara.

- ◆ **16.30 UHR EINE LIEBESGESCHICHTE** _ Eintritt € 20,00
Gattinara Osso San Grato und San Francesco in einer Vertikaldegustation
Weingüter: Antoniolo.

- ◆ **18.30 UHR** _ Eintritt € 15,00
KLEINE UND GROSSE ITALIENISCHE BRAUEREIEN IN KOMBINATION MIT...
Weingüter: Birra 32 / Birrifico Cittavecchia / Birra del Borgo / Birrifico Foglie d'Erba

PORTHOS VERKOSTET: Porthos e 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:

Wurde in Freiburg geboren und lebt in Rom. Er ist ein Kinoliebhaber und leitet mit großer Leidenschaft das unabhängige Magazin „Porthos“. Er ist Autor verschiedener Publikationen im Bereich des Enogastronomie und veranstaltet Degustationskurse in ganz Italien.

SONNTAG 22. NOVEMBER

VERKOSTUNG mit Sandro Sangiorgi im Palazzo Veneziano

- ◆ **ORE 14.30 UHR KARST: DER VORRANG DES LICHTES** _ Eintritt € 15,00
Weingüter: Zidarich / Kante / Vodopivec / Rencel / Fon / Cotar.

- ◆ **ORE 16.30 UHR VERTIKALEN DEGUSTATION VALPOLICELLA SUPERIORE UND AMARONE**
Weingüter: Corte Sant'Alda. _ Eintritt € 20,00

- ◆ **ORE 18.30 UHR RIBOLLA ZWISCHEN SYMBOLE, RITUALE UND ZIVILISATIONEN** _ Eintritt € 25,00
Weingüter: Gravner / Renato Keber / Mlecnick / Primosic / Princic / Radikon / Terpin.



SAMSTAG 21. NOVEMBER

VERKOSTUNG mit Carlo Vischi im Palazzo Veneziano

- ◆ **11.30 UHR** _ Freier Eintritt
DAS KROATISCHE ISTRIEN UND SEIN BEZUGSWEIN: DER ISTRIANISCHE MALVASIA ZWISCHEN INNOVATION UND TRADITION
Weingüter: Bassanese / Vina Cattunar / Vina Matosevic / Vina Ritosa / Vina Zigante / Degrassi

Vorbestellung und wichtige Informationen

Alle Verkostungen finden im Palazzo Veneziano statt. Alle Verkostungen sind entgeltlich und verstehen sich mit geschlossener Teilnehmerzahl. Die Vorbestellung ist notwendig. Um eine Verkostung zu reservieren rufen Sie bitte die tel. Nr. + 39 0428 2392 an oder schreiben Sie eine e-mail an folgende Adresse: infoinprosit.org. Programmänderungen sind möglich und werden auf der Homepage www.einprosit.org ersichtlich sein.

SAMSTAG 21. NOVEMBER

TREFFEN mit Aurora Endrici

11.00 UHR Casa Oberrichter - Malborgeth _ Freier Eintritt◆ **DIE WEINE DER GOLDEN STAR VON WEINGUIDE VINIBUONI D'ITALIA**

Präsentation und Ehrung jener Weine, die den Golden Star erhalten haben und zwar als italienische autochthone Weine des Weinguide ViniBuoni d' Italia in der Ausgabe 2010. Der Weinguide ViniBuoni d'Italia erscheint im Verlag Touring Club Editore und ist längst als maßgeblichstes Sprachrohr in Sachen Wein aus autochthonen italienischen Reben anerkannt. ViniBuoni d'Italia hat neuerlich „Ein Prosit“ als Veranstaltung gewählt, um dem Publikum jene 187 besonderen Weine zu präsentieren, die in der Ausgabe 2010 ausgezeichnet wurden. Bei dieser Ehrung werden nicht nur die Erzeuger anwesend sein sondern auch Mario Busso (Herausgeber und Begründer des Guides) sowie Cristina Burcheri und Paola Ianna von der friaulischen Verkostungskommission. Ein echtes Happening, bei dem Publikum, Presse und Sommeliers eingeladen sind, die prämierten Weine zu verkosten und die ausgezeichneten Erzeuger persönlich zu dieser begehrten Anerkennung zu gratulieren.

14.30 UHR Palazzo Veneziano - Malborgeth _ Freier Eintritt◆ **TREFFEN MIT DEN DONNE DEL VINO FVG****“ FRAUEN DES WEINES DER REGION FRIAUL JULISCH-VENTIEN - TEIL 1’**

“Scent of a woman: Die Wörter des Weines einer Frau gehen bis zum Herzen.”

Aurora Endrici begegnet vier berühmte friulanische Weinproduzentinnen die Refosco produzieren, zwischen Erzählungen aus ihrem Leben, Musik, Videos wird eine exklusive Verkostung geboten. In Zusammenarbeit mit dem Verein “Le Donne del Vino di Friuli Venezia Giulia” und den ProduzentInnen:

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

stammt aus einer Trentiner Winzerfamilie, die seit Generationen dem Wein verpflichtet ist, und lebt in Friaul. Sie hat Sprachen und Wine Management studiert. Als brillante Kommunikatorin ist sie seit Jahren für bedeutende Wein- und Gastronomieverbände (Slow Food, Touring Club Editore), regionale Institutionen und Privatfirmen tätig, schwerpunktmäßig in den Bereichen Schulung, Eventorganisation und Didaktik für Degustationstrainings. Aurora Endrici ist Mitglied der Vereinigung Donne del Vino Friuli Venezia Giulia.

**SONNTAG 22. NOVEMBER**

TREFFEN mit Aurora Endrici

11.30 UHR Palazzo Veneziano - Malborgeth _ Freier Eintritt◆ **“SCHAUMWEIN: DIE NOUVELLE VAGUE DER WEISSEN WEINE AUS FRIAUL?”**

Es gibt mittlerweile verschiedene Arten den friulanischen Weisswein zu interpretieren: Die klassische Art, die italienische, die internationalen - und autochthone Rebsorten, persönliche Versionen und klassische Schaumweine, die immer zahlreicher und interessanter werden. Aurora Endrici wird die Gelegenheit nutzen mit einigen Produzenten über dieses Phänomen zu sprechen. Weiters, wird sie gemeinsam mit dem Publikum eine Verkostung friulanischer und julianischer Weine durchführen.

16.30 UHR Palazzo Veneziano - Malborgeth _ Freier Eintritt◆ **TREFFEN MIT DEN DONNE DEL VINO FVG - 2. TEIL**

“Scent of a woman: Die Wörter des Weines einer Frau gehen bis zum Herzen.”

Aurora Endrici begegnet vier berühmte friulanische Weinproduzentinnen die GROßE FRIULANISCHE weißweine produzieren, zwischen Erzählungen aus ihrem Leben, Musik, Videos wird eine exklusive Verkostung geboten. In Zusammenarbeit mit dem Verein “Le Donne del Vino di Friuli Venezia Giulia” und den ProduzentInnen:

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).

**Vorbestellung und wichtige Informationen**

Alle Verkostungen sind mit freiem Eintritt und verstehen sich mit geschlossener Teilnehmerzahl. Die Vorbestellung wird empfohlen. Um eine Verkostung zu reservieren rufen Sie bitte die Tel. Nr. + 39 0428 2392 an oder schreiben Sie eine E-Mail an folgende Adresse: infoinprosit.org. Programmänderungen sind möglich und werden auf der Homepage www.einprosit.org ersichtlich sein.

RESTAURANT VECCHIO KEIL und die ANTICA TRATTORIA BOSCHETTI

Der Chef Marco Coccolo der Antica Trattoria Boschetti aus Tricesimo (UD) wird im Restaurant Vecchio Keil des Hotels Valbruna Inn in Valbruna beherbergt.

DEGUSTATIONSMENÜ VON 20. BIS 22. NOVEMBER UM 20.30 UHR*

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

Dinkelringe mit Kürbis, Bledina (Spinatart), Topfen, Rohnen und Mohn
Ruttars Pinot Grigio 2008 - Puiatti

Gemüsesüppchen mit Fischen aus dem Adriatischen Meer
Ribolla Gialla 2008 - Ronco delle Betulle

Fagottini aus Teigwaren mit Nüssen, Kartoffelkreme, Wirsing und Trüffel
Chardonnay 2008 - Girolamo Dorigo

Garnelenschwänze mit Linsen und weißem Speck
Chardonnay 2008 - Girolamo Dorigo

Rehfilet mit Brunello di Montalcino und Polentatörtchen aus Buchweizen
Brunello di Montalcino 1993 - Marchesi de Frescobaldi

Marronenkrokant mit Milch-Kaffee Kreme und karamellisierten Aranzini
Pensiero 2006 - Petrusa

* Sonntag, 22. November 13.00 und 20.30

Restaurant 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 und Guia Krcivoj

Eigentümer der Antica Trattoria Boschetti wurden auch dieses Jahr wieder von ihren Freunden vom Ristorante Vecchio Keil eingeladen, ihre Trattoria anlässlich von Ein Prosit in die Berge zu bringen. Da die beiden das Kanaltal seit eh und je lieben, haben sie die Einladung gerne angenommen, ihr "Boschetti" für vier Tage nach Valbruna zu verlagern. Unterstützt werden sie dort von ihrem Küchenchef Marco Coccolo und vom unersetzlichen Patissier Roldano Toso.



Die BAITA VON BEATRICE des RESTAURANTS BUON ARRIVO

"Leidenschaftliches Fleisch"...interpretiert von
Fabrizio Nonis, Franco Cazzamali und Simone Fracassi

DEGUSTATIONSMENÜ DONNERSTAG, 19. NOVEMBER 2009 UM 20.30 UHR

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

Vorspeisen

„Battuta di Piemontese“ "Hackfleisch nach Piemonteser Art von Franco Cazzamali
Friulano - Meroi

"Gemischte Fleisch-und Wurstwaren aus Friaul und der Toskana" von F. Nonis und S. Fracassi
„Gebeiztes Brot mit Schwarzem von der Chianina" von Simone Fracassi
Dominin - Meroi

„Lingùal aus Mitteleuropa" von Fabrizio Nonis
„Fleischrolle aus dem Fünftel und Viertel" von Franco Cazzamali
Filip - Miani

Einziges Hauptspeise

„Großes Stück von der Chianina IGP (geschützte geographische Angabe)" von S. Fracassi
Filip - Miani

Dessert

Gubane Giuditta Teresa

Prunus - Nonino Distillatori / Prunella - Nonino Distillatori

La Baita di Beatrice

località Val Bartolo - Camporosso (Ud)

Restaurant Al Buon Arrivo

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

Fabrizio Nonis: Ein leidenschaftlicher Fachmann, der die Grenze zwischen seinem Beruf und der Begeisterung alte Geschmäcker und gekonnte Raffinessen zu vereinen weiß.

Franco Cazzamali: hat aus der Metzgerei eine Kunst geschaffen und wie das Fleisch regelrecht zu veredeln.

Simone Fracassi: verkauft und erzeugt garantiertes und natürliches Fleisch, von dem man die gesamte Phasen der Produktion verfolgen kann.



Das RESTAURANT RAIBL beherbergt CIRIPIZZA

Cosimo Mogavero von Ciripizza - Salerno
wird vom Restaurant Raibl in Tarvis beherbergt

DEGUSTATIONSMENÜ VON 19. NOVEMBER 2009 UM 19:30 UHR UND 21:30 UHR
€ 30,00 / Reservierung notwendig: T +39 0428 2247 / info@albergoraibl.com

Preßsack, Wurst und Schweinehals von Hl. Gregorius Magnus
Weiße Kardinäle und Büffelräucherungen
Caciocchiato aus Ariano Irpino

Pizzaverkostung mit:
Regina Margherita
Jeans
Vergiss mich nicht
Vollkornpizza aus Cetara mit Antioxydanten

Süße Pizza mit Nutella und geröstete Nüsse aus Giffoni IGP
(geschützte geographische Angabe)
Cioconcello des Präsidenten

Mit folgenden Biersorten:
Birrificio Cittavecchia - Trieste
32 Via dei Birrai - Onigo di Pederobba
Kummert - Amberg (Deutschland) / Cuzziol Importeur

Restaurant 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

Die Geschmacksfabrik von La Fabbrica dei Sapori aus Battipaglia, zu der Ciripizza gehört, ist Teil eines originellen Labors, das von Cosimo Mogavero ins Leben gerufen wurde. Hier wird beobachtet, ausgearbeitet, geplant, probiert und auch experimentiert. Es entstehen somit Ideen aus denen man nicht nur Erlebnisse entdeckt sondern auch eine persönliche Genugtuung.

Das RESTAURANT EDELHOF beherbergt die OSTERIA FRANCESCANA

Der Chef Massimo Bottura der Osteria Francescana aus Modena
präsentiert seine Kochkünste im Restaurant Edelfhof in Tarvis

DEGUSTATIONSMENÜ FREITAG, 20. NOVEMBER 2009 UM 20.30 UHR
€ 160,00 / Reservierung notwendig: T +39 0428 644025 / e-mail: info@hoteledelfhof.it

Erinnerung an ein Mortadellbrötchen
Ribollanera - Primosic

Knuspriger Foie Gras mit uraltem traditionellen Balsamikoessigherz;
Mandeln aus Noto und Nüsse aus Piemont / Trevignis 2008 - Venica & Venica

“Pasta e fagioli” - Teigwaren mit Fisolen einmal anders
Friulano Vigneto Storico 2008 - Adriano Gigante

Tortellino des kleinen Fingers in fester Hügel-Parmesankreme
Chardonnay Grafina de La Tour 2007 - Villa Russiz

Kalbsbacke auf Balsamikosoße / Campanine Äpfel auf Senföl
Schioppettino 2006 - Petrusa

In Erinnerung an den Auberginenaufauf ... Süppchen aus Burrata, Piennolo Kirschtomaten
und gegrillten Auberginen / Chalky's Bite - Sharp's Brewery (Cuzziol Importeur)

Mascarponelasagne, Saba und Kaffee / Bas Armagnac - Claire de Montesquiou (Cuzziol Importeur)

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

Osteria Francescana
via Stella 22 - 41100 Modena - T +39 059 210118 / info@francescana.it
2 Stelle Guida Michelin



Massimo Bottura

Chef Patron der Osteria Francescana, die sich im Zentrum von Modena befindet und kürzlich zum „Besten italienischen Restaurant“ und zum „Dreizehnten besten Restaurant der Welt“ ernannt wurde, ist laut World 50 Best Restaurants, ein Lokal, dass einen Ausgleich zwischen Innovation und Tradition gefunden hat, in dem eine Küche geschaffen wurde die jedoch ...,aus einer Entfernung von 10 Km realisiert wird“.

Das RESTAURANT EDELHOF beherbergt das RESTAURANT LA MADIA

Der Chef Pino Cuttaia des Restaurants La Madia aus Licata (Agrigento) kocht seine Spezialitäten im Restaurant Edelhof in Tarvis

DEGUSTATIONSMENÜ SAMSTAG, 21. NOVEMBER 2009 UM 20.30 UHR

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

Auberginenauflauf - einfach neu - nach Madia Art
Ribolla Gialla Brut - Collavini

Stockfisch mit Pinienräucherung in einem Teig von schwarzen Oliven, nach Pizzaiola Art
Chardonnay 2008 - Colle Duga

Ravioli von den Kalmaren mit Sprossenkohl, Sardellenpastete und Süßwasserkrebs
Malvasia Istriana 2007 - Ronco del Gelso

Cannolo von der Perlina Aubergine mit knusprigem Teig aus Topfen, Kirschtomaten und Ragusano dop (mit geschützter Ursprungsbezeichnung) / Bianco Sesto 2008 - La Tunella

Rindsfilet mit gebratener Artischocke auf Tintenfischtinte
Merlot 2006 - Vistorta

Cornucopia aus festem Blätterteig, mit Topfen, Orangenconfiture und Eis nach dem alten Samperi / Passito al Vento 2006 - Scubla
Am Ende werden Liköre und Schnäpse von der Brennerei Nonino serviert

Restaurant Edelhof

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

Restaurant 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 hat das Restaurant La Madia in Licata gemeinsam mit seiner Frau Loredana im Jahre 2000 eröffnet. La Madia ist eigentlich die Bezeichnung für ein Möbelstück der Küche wo man das Brot anfertigt, es aufbewahrt und noch weitere Lebensmittel aufbewahrt. Die besten italienischen und internationalen Gastronomieführer haben diese Bemühungen gelobt (Espresso, Gambero Rosso e Michelin): Das Zauberwort von Loredana und Pino war jedoch Einfachheit.



Das RESTAURANT EDELHOF beherbergt das RESTAURANT DON ALFONSO

Der Chef Ernesto Iaccarino des Restaurants Don Alfonso 1890 aus Sant'Agata sui due Golfi (Na) kocht seine Spezialitäten im Restaurant Edelhof in Tarvis

DEGUSTATIONSMENÜ SONNTAG 22. NOVEMBER UM 20.30 UHR

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

Appetizer

Zeppola mit Hummer süßsauer serviert und "Acidula" von den Zitrusfrüchten mit Julienne aus Sommergemüse / K.K. Spumante - Edi Kante

Süppchen vom Seeschwalbenfisch mit Topfen-Brennessel Nests
Friulano 2008 - Russiz Superiore

Teigwarenhüte auf Genua Art mit Bio-Huhn gefüllt, serviert auf Parmesanfondue und knusprigem Gemüse. / Sauvignon 2008 - Di Lenardo

Meerbarbe in Ihrem "Sand" auf Kapernstaub mit wilder Rukola und Aglianico Reduktion
Terre Alte 2007 - Livio Felluga

Vordessert
Zitronenverzauberung / Limoncello di Amalfi

Am Ende werden Liköre und Schnäpse von der Brennerei Nonino serviert

Restaurant 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 ist ein herrliches Dorf zwischen Sorrento und Positano, eine kleine Hauptstadt der Penisola Sorrentina (sorrentinischen Halbinsel). Dort beherbergt das Relais Don Alfonso 1890 mit seinem Hotel und Restaurant, leidenschaftliche Reisende und erlesene Gourmet, um mit ihnen die hohe Kunst des Kochens, die Kultur, die Erde und das Meer sowie exklusive Produkte zu teilen. Livia und Alfonso Iaccarino, die seit jeher ein Paar sind und aus Familien von Küchen stammen, verteidigen vehement die Düfte und die Originalprodukte der sorrentinischen Halbinsel.





VERKOSTUNGSSTELLEN

Verkostungsstellen in Tarvis für kleine Häppchen

VON 19. BIS 23. NOVEMBER

Verkostungsstellen in Tarvis für kleine Häppchen

◆ BAR COMMERCIO

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

Im kalten Brot gekochten Schinken und gemischte Käsesorten
Ribolla Gialla 2008 - Il Roncal - € 7,00

Gemischter Aufschnitt vom Wild „Arvenis“ und gereifte Käsesorten
Refosco 2007 - Il Roncal - € 7,00

◆ CASA OBERRICHTER

via Superiore 4 - 33010 Malborghetto (Ud) - T +39 0428 660570
e-mail: casaoberrichter@gmail.com

Gemischte Häppchen aus dem Hause Oberrichter
Friulano 2008 - Il Roncal - € 10,00

Gemischte KOCH Mehlspeisen aus dem Hause Oberrichter
Verduzzo Friulano 2008 - Il Roncal - € 10,00

◆ BAR TIZIO & CAIO

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

Kärntner Mehlspeisen

Sacher Torte
Moscato Giallo - Zorzettig - € 5,00

Apfelstrudel
Verduzzo Friulano Selezione - Il Roncal - € 5,00

Linzer Torte
Franconia - Zorzettig - € 5,00

SAMSTAG 21. NOVEMBER

„DER GESCHMACK DES MEERES IN FVG“ mit Bepi Pucciarelli im Casa Oberrichter

- ◆ **14.30 UHR DER WOLFSBARSCH UND DER FRIULANO** _ Eintritt € 15,00
Friulanisch der Wein sowie der Wolfsbarsch. In den Fischlagunen von Marano, wird die Züchtung des Wolfsbarsches schon seit unzähligen Jahren gepflegt und wird auf die ersten Ansiedlungen in diesen Gebieten zurückgeführt. Der sogenannte „Talfisch“ (Wolfsbarsche und Goldbrassen) ist Teil der traditionellen Produkten der Region Friaul Julisch-Venetien - d.h. Teil der zu erhaltenden Produkte - schon seit der ersten Fassung des Jahres 2000. Ohne den Wert und die Faszination des gefischten Wolfsbarsches zu bezweifeln, möchten wir unterstreichen, dass dieses Produkt in unserem „Hausmeer“ gezüchtet wird, daher ist seine Qualität auch kontrolliert, hat 0 Km hinter sich und trägt der Verarmung der Meere nicht bei. Um im Genuss der sensorischen Eigenschaften zu kommen, ist es ratsam, ihn roh oder auf einfache Art gekocht, zu verkosten, z.B. nur gegart; immer begleitet von einem Faden Olivenöl aus der friulanischen Riviera.

Selektion vom rohen Wolfsbarsch / Gegarten Wolfsbarsch mit Öl aus Palazzolo Wolfsbarschrisotto

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)

- ◆ **18.30 UHR SEPIA, KRAKEN UND TINTENFISCHE** _ Eintritt € 15,00
Es handelt sich um kopffüßige Mollusken, die zur selben zoologischen Art gehören. Sie stammen jedoch aus verschiedenen Familien. Die Kraken (die nicht als Tintenfisch bezeichnet werden dürfen) haben 8 Füße, deshalb werden sie auch „Octopus“ genannt, hingegen die Sepia und der Tintenfisch 10 Füße haben. Die Füße der Kraken sind alle gleich hingegen Sepia und Tintenfisch 8 Füße haben (oder Arme) und ein Paar Tentakel, die sie zur Verteidigung nutzen. Es handelt sich also um autochthone Mollusken zu denen wir - wie üblich bei Ein Prosit- drei autochthone Weißweine aus Friaul verkosten werden: Ribolla Gialla, Malvasia und die Vitovska carsolina.

Krakensalami und Sepiasalad / Blecs und Tentakel / Frittierte Tintenfische

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 Seit über zehn Jahren konzipiert, organisiert und koordiniert er Initiativen im Bereich des Wein- und Genussstourismus in Italien und im Ausland. Als Journalist und Publizist schreibt für den Gazzettino und hat an zahlreichen Publikationen italienischer und friaulischer Verlage zu den Themen Wein und Essen mitgewirkt: Lokalführer Osterie d'Italia, (von der ersten Ausgabe 1989 bis 2004), und seit 2002 auch fuer die Zeitschrift Fuocolento. 2004 hat er mit friaulischen Köchen des Verbandes Jeunes Restaurateurs d'Europe das Event Alpe Adria Cooking ins Leben gerufen.



SONNTAG 22. NOVEMBER

„DER GESCHMACK DES MEERES IN FVG“ mit Bepi Pucciarelli im Casa Oberrichter

- ◆ **15.00 UHR BRAUNE VENUSMUSCHELN & SCHAUMWEINE** _ Eintritt € 15,00
Die obere Adria oder besser gesagt, jener Meeresstreifen der von Muggia nach Chioggia geht - ist einer der reichsten und berühmtesten in Italien oder vielleicht sogar in Europa für den Fang der braunen Venusmuscheln auch „Fasolari“ oder „Noci di mare“ genannt. Diese Molluskenart (der wissenschaftliche Namen ist Callista Chione) wird in eine Größenordnung von 1,6 Mio. Kg im Jahr gefangen, so dass ein Konsortium, das aus Fischer aus den Regionen Friaul und Veneto besteht, entstanden ist. Verkauft und verwendet werden sie vorwiegend in Mittel- und Südtalien. In Friaul Julisch-Venetien sind sie zwar bekannt, genießen jedoch einen schlechten Ruf: Fragen Sie einmal einen guten Fischkoch was er davon hält. Er wird Ihnen sagen, sie seien zwar lecker, jedoch hart, gummiartig...

Roh und marinierte Fasolari / Das Süppchen / Die 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)

- ◆ **18.00 UHR ZWEI AUTOCHTHONE FÜR DEN „BORETO“** _ Eintritt € 15,00
Der gängigste Fehler ist die Bezeichnung „Boreto“ mit „Brodeto“ zu übersetzen also mit „Süppchen“. Denn der Terminus „Brodeto“ wird häufig an der adriatischen Kälte als Synonym für Fischsuppe verwendet. Das ist absolut falsch! Der „Boreto alla graisana“ - ist ein Fischhauptgang der einzigartig ist. Der klassische Boreto besteht aus gemischtem Fisch, denn dazu benützte man alle Fische, die am Boden der Fischernetze hängen blieben. Normalerweise trinkt man zum Boreto einen Rotwein, besser wenn es ein Refosco ist. Den „Boreto di canocchie“ - Heuschreckenkrebsboreto - haben wir mit dem Friulano gepart. Wir werden Ihnen jedoch nicht verraten, was der „Boreto de basi“ ist, den wir mit einem

Boreto „de basi“ / Heuschreckenkrebsboreto / Boreto aus gemischtem Fisch

Dorigo Brut - Girolamo Dorigo / Buttrio (UD)

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

Refosco DOC Aquileia 2007 - Foffani / Trivignano (UD)

Vorbestellungen und wichtige Informationen

Alle Geschmackslabors von Bepi Pucciarelli finden in der Casa Oberrichter (via Superiore 4 - Malborgeth) statt. Alle Verkostungen sind entgeltlich (15,- € pro Verkostung) und die Vorbestellung ist notwendig. Um eine Verkostung zu bestellen rufen Sie die Tel. Nr. +39 0428 2392 an oder schreiben Sie eine E-mail an folgende Adresse: info@einprosit.org oder direkt von der Homepage www.einprosit.org. Programmänderungen sind möglich und werden ebenfalls auf der Homepage ersichtlich sein.

SAMSTAG 21. NOVEMBER

"HOHE SCHULE DER GESCHMÄCKER" mit Paolo Marchi

- ◆ **13.00 UHR DIE BESONDERHEITEN DER SÜSSWASSERFISCHE** _ Eintritt € 15,00
Leandro Luppi vom Ristorante Vecchia Malcesine aus Malcesine (Verona)
 Präsentiert eine Entdeckungsreise in eine andere Fischküche, die äußerst delikats ist jedoch durch die Gastwirtschaft und die Hotellerie sehr oft kein richtiges Ansehen genießt.
- ◆ **15.00 UHR DIE HERVORRAGENDE SIZILIANISCHE KÜCHE** _ Eintritt € 15,00
Pino Cuttaia vom Restaurant Madia in Licata (Agrigento)
 Interpretiert die hervorragende sizilianische Küche als Chefkoch, der dank seines einzigartigen Stils in der Gastronomie längst ein Begriff ist.
- ◆ **17.00 UHR DIE WELT DES NUSSÖLS** _ Eintritt € 15,00
Mattia Pariani (Olio Pariani) mit **Emanuele Scarello**, Agli Amici di Godia (Udine).
 Interpretieren die Welt des Nussöls, eine originelle Entdeckungsreise zu einem besonderen Erzeugnis, das vom Olivenöl überschattet wurde.



Paolo Marchi

Geboren 1955 in Mailand. Er arbeitete 27 Jahre in der Sportredaktion der Tageszeitung Giornale, wo er die Rubrik Cibi Divini schrieb und seit mehr als acht Jahren die Feinschmeckerseite Affari di Gola gestaltet. Mit Identità Golose hat Marchi den ersten italienischen Kongress der "Autorenküche" ins Leben gerufen; er ist auch der Herausgeber des Lokalführers "Identità Golose, Guida ai Ristoranti d'autore di Italia, Europa e Mondo".

SONNTAG, 22. NOVEMBER

"HOHE SCHULE DER GESCHMÄCKER" mit Paolo Marchi

- ◆ **12.00 UHR KREATIVITÄT IN DER FISCHKÜCHE** _ Eintritt € 15,00
Viviana Varese aus dem Restaurant Alice in Mailand
 Interpretiert die Kreativität in der Fischküche, da Sie aus Palermo stammt und in Mailand niedergelassen hat. Ihre Küche geht auf besondere Art, weit über die „Spaghetti mit Meeresfrüchten“.
- ◆ **15.00 UHR DER MYTHUS DON ALFONSO** _ Eintritt € 15,00
Ernesto Iaccarino vom Restaurant Don Alfonso in Sant'Agata (Napoli)
 Ernesto Iaccarino ist der Vertreter der jüngsten Generation von Köchen aus Kampanien, die auf der sorrentinischen Halbinsel ein Lokal der Weltklasse führen.
- ◆ **18.00 UHR SPANIEN IN ITALIEN UND IN DER ITALIENISCHEN KÜCHE** _ Eintritt € 15,00
Antonio Facciolo aus dem Restaurant Brisa in Mailand
 Präsentiert Spanien in Italien und in der italienischen Küche. Ein Lehre über das was in der italienischen Küche aus Spanien übernommen würde.

MONTAG 23. NOVEMBER

"HOHE SCHULE DER GESCHMÄCKER" mit Paolo Marchi

- ◆ **15.00 UHR DAS BIER IN DER KÜCHE** _ Eintritt € 15,00
Andrea Mattei della Magnolia dell'Hotel Byron a Forte dei Marmi (Lucca)
 Präsentiert das Bier in der Küche, ein sehr beliebtes Getränk, das am Herd als Zutaten angesehen wird und dies auf einer ganz besonderen Art.

Vorbestellungen und wichtige Informationen

Alle Verkostungen sind entgeltlich (15,- € pro Verkostung) und die Vorbestellung ist notwendig. Um eine Verkostung zu bestellen rufen Sie die Tel. Nr. +39 0428 2392 an oder schreiben Sie eine E-mail an folgende Adresse: info@einprosit.org oder direkt von der Homepage www.einprosit.org. Programmänderungen sind möglich und werden ebenfalls auf der Homepage ersichtlich sein.

SAMSTAG 21. NOVEMBER

GESCHMACKSLABOR mit Daniele Savi in der Casa Oberricher in Malborgeth

- ◆ **15.00 UHR CIOCCOBLOG** _ Eintritt € 15,00
Ein "Club-Sandwich" zwischen Paul de Bondt (de Bondt), Alessandro Paiano (La Molina) und ein Blogger. Jede Frage ist zugelassen, um zu entdecken was hinter der Entstehung und Produktion der luxuriösen und unverzichtbaren Schokolade steckt.
- ◆ **18.00 UHR ESSIG JA ODER NEIN, DAS ENDE DES WEINES???** _ Eintritt € 15,00
Italien wird auch das Land der Kaki sein, jedoch wenn man bedenkt wie viele Essigsorten hier produziert werden, könnte man fast sagen das Land der Essige! Ein Estense Essig, der in der Region rund um Treviso erzeugt wird und ein traditioneller Balsamikoessig aus Modena werden uns eine Verkostung ermöglichen, um in zwei verschiedene Welten einzutauchen, wobei sie, auf Grund der Gefühlen die sie erwecken, sich sehr ähnlich sind.

SONNTAG 22. NOVEMBER

GESCHMACKSLABOR mit Daniele Savi im Casa Oberrichter - Malborgeth

- ◆ **15.00 UHR BLUMENKINDER** _ Eintritt € 15,00
Andrea Paternoster (Thunhonig) begleitet uns, durch seine Erzählungen rund um die Bienezucht, zu einer Degustation einiger seiner Honige und weiterer Produkte, die den Honig als Hauptdarsteller haben.
- ◆ **18.00 UHR REIS ALS LIEBLINGSGERICHT DER GOURMET...** _ Eintritt € 15,00
Gabriele Ferron, Isola della Scala und die Po Ebene rund um Verona, mit seinem unverwechselbaren Lächeln, verleiht seiner Ernte den richtigen Stellenwert. Michele Perinotti, Tronzano Vercellese, der Welthauptort der Reisproduktion, er hat es geschafft, dass auf seine Reisfelder Graureiher und Carpen sowie weitere Tiere der Reisfelder zurückgekehrt sind, danach hat er die Ernte in einzigartigen Produkten umgewandelt.

Vorbestellungen und wichtige Informationen Alle Geschmackslabors von sind entgeltlich (15,- € pro Verkostung) und die Vorbestellung ist notwendig. Um eine Verkostung zu bestellen rufen Sie die Tel. Nr. +39 0428 2392 an oder schreiben Sie eine E-mail an folgende Adresse: info@einprosit.org oder direkt von der Homepage www.einprosit.org.

Daniele Savi

Daniele Savi ist 47 Jahre alt und seit Jahren ein "biodynamischer Gastwirt" aus Leidenschaft. Er lebt seit jeher aus Brot und Wein, sein Beruf ist das Epizentrum vieler seiner Leidenschaften, mit seiner Sprache vermittelt er vitale Energie, die nicht Weh tut.



SAMSTAG 21. NOVEMBER

"DIE ECKE DES ÖNOLOGEN" mit Claudio Fabbro in der Casa Oberricher in Malborgeth

Der Önologe Claudio Fabbro wird durch eine Weinverkostung führen, die aus friulanischen autochthonen Rebsorten besteht, in dem er historische, agronomische und Lageraspekte erklären wird sowie auf die organoleptischen Aspekte eingehen wird und die möglichen Koppelungen mit den Produkten unserer Region empfehlen wird..

- ◆ **11.30 UHR GEFÜHRTE VERKOSTUNG VON FRIULANO UND REFOSCO** _ Eintritt € 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

Begleitet von:

Prosciutto crudo di San Daniele Dok Dall'Ava
Frischer und gereifter Montasiokaese der Cooperativa Valcanale

- ◆ **16.30 UHR GEFUEHRTE VERKOSTUNG: RIBOLLA GIALLA UND SCHIOPPETTINO** _ Eintritt € 15,00
Ribolla Gialla 2008 Gradisc'iutta
Ribolla Gialla 2008 Paolo Rodaro
Ribolla Gialla 2008 La Buse dal Lof
Schioppettino 2008 Colli di Poianis
Schioppettino 2008 Pizzulin
Schioppettino 2008 Vigna Petrusa

Begleitet von:

Gemischter frittierter Fisch aus dem adriatischen Meer.

Vorbestellungen und wichtige Informationen Alle Geschmackslabors von sind entgeltlich (15,- € pro Verkostung) und die Vorbestellung ist notwendig. Um eine Verkostung zu bestellen rufen Sie die Tel. Nr. +39 0428 2392 an oder schreiben Sie eine E-mail an folgende Adresse: info@einprosit.org oder direkt von der Homepage www.einprosit.org.

Claudio Fabbro

Claudio Fabbro stammt eigentlich aus dem Isonzogegebiet und hat im Jahre 1972 sein Studium für Bodenkultur an der Universität Bologna erfolgreich beendet. Er ist Autor verschiedener Bücher und Veröffentlichungen im Bereich der Landwirtschaft und insbesondere im Weinbaubereich. Er kooperiert mit regionalen und internationalen Fachzeitschriften sowie mit dem Radio und dem Fernsehen. Er ist Präsident des Komitees „Vinum Loci“.



VON 19. BIS 23. NOVEMBER

RESTAURANT AL BUON ARRIVO

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

- ◆ DEGUSTATIONSMENÜ
PREIS € 60,00

Willkommensgruß aus der Küche mit Vorspeisenvariation des Küchenchefs
Grovis Spumante Brut - Alturis

Goldbrassencarpaccio auf knusprigen Blätterteig und Tomatengratin
Riesling vom Kalkmergel Spatlese trocken 2008 - Weingut Braun

Tortelli gefüllt mit Rotgarnelen, Lauch und Büffelmozzarellazopf auf Zucchini-creme
Schlossberg Silvaner 2008 - Fürstlich Castell'sches Domenenamt

Süppchen aus Tintenfische, Garnelen und Miesmuscheln
Meerbarbe mit Kartoffeln und Kapern gefüllt, begleitet von Artischocken und Oliven

Pinot Nero Vigneto delle Dolomiti 2007 - Elisabetta Dalzocchio

Mousse aus weißer Schokolade mit Nusscreme
Le Passule 2005 - Librandi

**RESTAURANT AL BUON ARRIVO**

Auf Grund des vielen Holzes wirkt das Restaurant Buon Arrivo in seinem Inneren als sehr gemütlich, dazu kommt noch, dass es sich in zentraler Lage befindet und die große Veranda es sehr beliebt macht. Die Küche ist international, wobei auf die Tradition des Tales gepaart mit friulanischen Weinen nie verzichtet wird.

VON 19. BIS 23. NOVEMBER

RESTAURANT „EX POSTA“

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

- ◆ DEGUSTATIONSMENÜ
PREIS € 45,00

Spanferkel auf Rukola mit Balsamikoessig
Zucchini-örtchen auf Parmesansauce
Prosecco 2008 - Andreola Orsola

Linsensuppe
Pappardelle mit Hirschragout
Friulano 2008 - Paolo Rodaro

Rindsbacke mit Cabernet
Cabernet Franc 2008 - Paolo Rodaro

Katalanische Creme und Waldbeerenmousse

**RESTAURANT „EX POSTA“**

In der Nähe der alten Grenze zu Österreich, befindet sich das Restaurant „Ex Posta“, das vor nur wenigen Tagen eröffnet wurde. Hier wurde regelrecht Tarviser Geschichte geschrieben. In der Nähe der Bundesstraße jedoch inmitten Wald, wird eine einfache und besondere Küche geboten, die auf eine langjährige Erfahrung zurückblicken kann.

VON 19. BIS 23. NOVEMBER

RESTAURANT GOLF CLUB

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

◆ DEGUSTATIONSMENÜ
PREIS € 80,00

Garnelenschwänze, Backencarpaccio und Mascarponekreme
Brut Premiere Cuvée - Bruno Paillard

Hummerfilet, Püree aus roten Kartoffeln aus S. Antonio und Totentrompetenkreme
Chardonnay 2008 - Verus

Ravioli vom Wolfsbarsch im eigenen Saft
Friulano 2008 - Guerra

Seeteufel mit herbstlichen Aromen
Hautes Cotes de Nuits Pinot Noir 2005 - David Duband

Zitronenkreme und Schokoladenmousse
Limoncello di Amalfi e Porto Ruby Lote Quinta de la Rosa

**RESTAURANT GOLF CLUB**

Das Restaurant befindet sich innerhalb des Club House des Golf Clubs Tarvis, auf der herrlichen Priesnigebene. Das Restaurant hat sich insbesondere auf saisonale Produkte ausgerichtet. Besonders erwähnenswert ist auch die Fischküche, die das ganze Jahr großzügig aus dem Adriatischen Meer stammt.

VON 19. BIS 23. NOVEMBER

RESTAURANT LA BAITA

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

◆ DEGUSTATIONSMENÜ
PREIS € 47,00

Häppchen von der Forelle mit kleiner Polenta
Gebeiztes Brot mit Pastete und Mascarpone
Regina mit Zucchini und frittiertem Gemüse
Friulano 2008 - Conte Brandolini

Gnocchi mit Forellenragù
Linguine fil di fumo mit kleinen Tomaten
Ribolla Gialla 2008 - Il Carpino

Forellen nach Chefart gewürzt mit Gemüse Mirepoix
Collio Bianco Bratinis 2008 - Gradis'ciutta

Zitronensorbet

Gratinierter Kaki mit eigener Sauce
Verduzzo 2008 - Il Roncal

**RESTAURANT LA BAITA**

Das Restaurant La Baita befindet sich in Malborgeth, im Herzen des Kanaltales. Die gemütliche Atmosphäre und der große Saal, der sich hervorragend für Bankette eignet, bieten eine familiäre angenehme Atmosphäre. Die Küche wird von der Familie Buzzi nach typisch friulanischen Rezepten geführt, hier finden Sie eine Vielfalt an Geschmäckern und herrliche Aromen. Empfehlenswert sind auch die Wildabendessen und auf Bestellung werden Fischmenüs geboten.

VON 19. BIS 23. NOVEMBER

RESTAURANT NEVADA

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

- ◆ DEGUSTATIONSMENÜ
PREIS € 58,00

Stäbchen aus dünnem Teig mit Kräuterkäse auf bunter Gemüse Mischung
Kürbiskremsuppe, mit gegrillter Jakobsmuschel und Meerlattich
Blanc de Blanc Extra Brut - Puiatti

Risotto mit Tiefseehummer und Herrenpilze aus Tarvis
Bauernsuppe mit Artischocken und Kartoffeln
Ruttars Pinot Grigio 2008 - Puiatti

Steinbutt mit knusprigem San Daniele Schinken und welker Fenchel
Ruttars Pinot Grigio 2008 - Puiatti

Hirschhäppchen auf Bitterschokolade und Kartoffelpüree
Ruttars Pinot Nero - Puiatti

Blätterteigkörnchen aus Mandeln mit Zabaioneschaum
Aurato - Puiatti

**RESTAURANT NEVADA**

Das Restaurant Nevada befindet sich, mit seinen großen Sälen, innerhalb des Hotels Nevada im Zentrum von Tarvis. Die Küche ist international, wobei die Gerichte aus der friulanischen Küche insbesondere einen hohen Stellenwert einnehmen. Dazu werden Regionalweine serviert.

VON 19. BIS 23. NOVEMBER

RISTORANTINO

via Nazionale - 33018 Camporosso (Udine)
T +39 340 2484981

- ◆ DEGUSTATIONSMENÜ
PREIS € 140,00

„DER KÖNIG HEISST TRÜFFEL“

Thunfischtartar mit weißem Trüffel
Törtchen aus Montasiokäse, Eier und weißem Trüffel
Franciacorta Cuvée Brut - Bellavista

Kartoffel-Knoblauchkreme mit Jakobsmuschel und weißem Trüffel
Tagliolini mit weißem Trüffel
Sauvignon Ronco del Cerò - Venica & Venica

Kalbfilet mit Rosmarin, Herrenpilze und weißem Trüffel
Rosso di Montalcino - Conti Costanti

Knuspriger Blätterteig mit weißer Schokolade
Ramandolo - La Roncaia

Die Trüffel sind von "Savini Tartufi" aus Forcoli (PI)

**RISTORANTINO**

Mit viel Leidenschaft und Enthusiasmus wurde im letzten Jahr seitens Magda und Lauro das Lokal auf der Ebene von Saifnitz, unter dem Luschariberg, eröffnet. Das Fischangebot ist sorgfältig ausgewählt und vielfältig im Anbot, auf Tradition wird jedoch ein besonderes Augenmerk gelegt. Reichhaltig ist auch das regionale Weinangebot.

VON 19. BIS 23. NOVEMBER

TRATTORIA AI VECCHI TEMPI

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

- ◆ DEGUSTATIONSMENÜ
PREIS € 50,00

Der Chefkoch der Trattoria "Vecchi Tempi" praesentiert fuer "Ein Prosit":

" Tauchen sie in den Geschmäckern des Meeres ein "

Bruschette nach Meeresart

Sfilacci mit Tintenfischen, Kalmaren und kleiner Polenta
mit einem Glas Incò 2004 - La Viarte

Teigwaren mit Miesmuscheln und Bottarga aus Sardinien
Ravioloni mit Gelbschwanzmakrelen, geröstete Pistazien,
mit Garnelen, Zucchini und Wein
mit einem Glas Pinot Bianco - La Viarte

Scampi/Tiefseehummer auf Gartengemüse und Wolfsbarschfilet
mit einem Glas Sauvignon - La Viarte

Dessert Trattoria Vecchi Tempi
mit einem Glas Siùm - La Viarte

**TRATTORIA AI VECCHI TEMPI**

Nur wenige Schritte von der Luscharigondel entfernt, befindet sich die Trattoria Ai Vecchi Tempi, hier genießen Sie eine Küche, die bemüht ist, Sie mit immer neuen Geschmäckern zu verzaubern. Zur Wahl stehen sowohl Fleisch- als auch Fischgerichte, die jedem noch so verwöhnten Gaumen erstaunen lassen. Dazu kommt noch, dass wenn Sie aus dem Fenster schauen, Sie die Skifahrer vom Luschariberg bewundern können.

FREITAG, 20. NOVEMBER UM 19.00 UND 21.30 UHR

RESTAURANT PIZZERIA RAIBL

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

- ◆ DEGUSTATIONSMENÜ
PREIS € 30,00

Vorspeise

Frittiert auf mediterrane Art:

(Zucchini, Kartoffelkroketten, Reisananzini, frittierte Mozzarella)

Pizzen:

Frittierte Pizza mit Kirschtomaten, Basilikum und Parmesan

Unsere Pizza mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum und Parmesan

Meerespizza mit Tomaten und frischen Fisch

Dessert:

Pastiera napoletana

Weine aus der Kellerei Ronco dei Pini di Prepotto (UD)

**RESTAURANT PIZZERIA RAIBL**

Die echte Pizza aus Neapel in Tarvis! Das historische Lokal der Familie Amoroso bietet immer noch die einzigartige Pizza wie man sie nur in Neapel findet. Sollte jemand auch weitere Gerichte ausprobieren wollen, bietet die Küche verschiedene Nudel-, Fisch- und Fleischgerichte an, die immer mit Gemüsebeilagen serviert werden und dies alles im Herzen von Tarvis, nur wenige Schritte von der Piazza Unita entfernt.



EIN PROSIT '09



Wie Sie Tarvis/Malborgeth erreichen

Die Veranstaltung Ein Prosit findet in den Restaurants rund um Tarvis statt und die Verkostungsschau findet im Palazzo Veneziano in Malborgeth statt. Um das Gebiet rund um Tarvis zu erreichen fahren Sie entlang der Autobahn A23 Palmanova-Tarvisio. Es ist möglich in Pontealba von der Autobahn abzufahren und 10 Km Richtung Norden nach Tarvis zu fahren oder die letzte Ausfahrt vor der österreichischen Staatsgrenze zu nehmen, und zwar „Ugovizza“ und 3 Km Richtung Süden nach Malborgeth zu fahren oder Richtung Norden wenn man Tarvis erreichen möchte.

.....
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

