

COMUNICATO STAMPA

**Il Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano, di Sella Nevea e del Passo Pramollo  
in collaborazione con la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia e PromoTurismo FVG  
presenta**

**UNO DEI PIU' IMPORTANTI EVENTI ENOGASTRONOMICI ITALIANI  
DEDICATO ALL'ALTA GASTRONOMIA E AI PRODOTTI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA,  
ITALIANI ED INTERNAZIONALI**



**EIN PROSIT  
18 – 21 Ottobre 2018  
XX edizione: “Le contaminazioni”**

**#EINPROSIT2018, DA GIOVEDÌ 18 A DOMENICA 21 OTTOBRE  
A TARVISIO E MALBORGHETTO, VA IN SCENA UNA DELLE PIU' IMPORTANTI RASSEGNE ENOGASTRONOMICHE  
ITALIANE IN GRADO DI RICHIAMARE APPASSIONATI E GOURMAND DALL'ITALIA, DALL'AUSTRIA E DALLA  
SLOVENIA**

**MOSTRA ASSAGGIO, DEGUSTAZIONI GUIDATE, LABORATORI DEI SAPORI, CENE STELLATE E CENE NELLE CASE  
IN UN PROGRAMMA CHE CONTA PIU' DI 100 APPUNTAMENTI.**

**27 CHEF, 29 STELLE MICHELIN: MAURO COLAGRECO** (numero 3 The World's 50 Best Restaurant), **ANAND GAGGAN** (numero 5 The World's 50 Best Restaurant e numero 1 The World's 50 Best Restaurant Asia), **JOSEAN ALIJA** (numero 57 The World's 50 Best Restaurant 2018), **PEDRO MIGUEL SCHIAFFINO** (con i ristoranti Malabar e Amaz rispettivamente numero 30 e 47 Latin America's 50 Best Restaurant), **ANA ROS** (numero 48 The World's 50 Best Restaurant e World Best Female Chef 2017).

Brillano le Tre Stelle Michelin **CHICCO CEREÀ, NIKO ROMITO, NORBERT NIEDERKOFER**, le Due Stelle Michelin **EMANUELE SCARELLO, MORENO CEDRONI**, e Una Stella Michelin **RICCARDO CAMANINI, GIUSEPPE IANNOTTI, OLIVER PIRAS, FRANCESCO BRUTTO, FABRIZIA MEROI, LUIGI TAGLIANTI, ANTONIA KLUGMANN, CRISTOFORI TRAPANI, MARTINO RUGGIERI, EUGENIO BOER, i FRATELLI COSTARDI, MATIAS PERDOMO, ERRICO RECANATI, GIANCARLO MORELLI E.**

**Infine i menzionati FRANCO PEPE; RENATO BOSCO E CORRADO ASSENZA**

Organizzata dal **Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano** e in collaborazione con la Regione FVG, Promoturismo FVG, l'ERSA con il progetto AQUA, e il sostegno di Fondazione Friuli, Credit Agricole Friuladria, la Camera di Commercio di Udine, e le sponsorship di KitchenAid (main sponsor della ventesima edizione), Illy Caffè, Prosciutto di San Daniele, Acqua Panna-San Pellegrino, Despar, Allianz, Grana Padano, Jolanda de Colò, Prosecco Doc, Pronto Auto-Jeep.

Proficua inoltre la collaborazione con il Comune di Tarvisio, il Bim e con il supporto del Progetto Interreg Italia-Austria Made e il supporto tecnico di Pratic, Moroso, Slowear, Strada Vino e Sapori Fvg, Zorzi) **la ventesima edizione di Ein Prosit si terrà a Tarvisio e Malborghetto, da giovedì 18 a domenica 21 ottobre** – facendo da vera e propria vetrina soprattutto dell'eccellenza della produzione vinicola regionale, nazionale ed internazionale – proponendo un programma da record che sarà in grado di richiamare in Friuli Venezia Giulia migliaia di appassionati e gourmand da tutta Italia e da diverse località oltre confine, in primis dalle vicine Austria e Slovenia, occupando per l'intero fine settimana le strutture ricettive del Tarvisiano.

Saranno oltre 100 gli appuntamenti in programma tra la mostra assaggio, le degustazioni guidate, i laboratori dei sapori, le cene nelle case e nei ristoranti con grandi chef italiani e internazionali e gli incontri ravvicinati con 150 tra i più importanti produttori del panorama enogastronomico italiano e internazionale.

**“Ein Prosit è il primo evento enogastronomico del Nordest ed è la manifestazione di eccellenza che non si limita a promuovere il tarvisiano, ma muove l'intero comparto turistico e della promozione agroalimentare del Friuli Venezia Giulia”.**

**È un commento all'unisono quello degli assessori regionali al Turismo, Sergio Emidio Bini, e alle Risorse agroalimentari, Stefano Zannier, in occasione della presentazione della Ventesima edizione di Ein Prosit, oggi nella sede della Fondazione Friuli assieme al suo Presidente, Giuseppe Morandini, al direttore del Consorzio del tarvisiano, Claudio Tognoni, e a Emanuela Bagatin, direttore territoriale di Credit Agricole Friuladria, che ha presentato il Premio “Eccellenze del territorio” che andrà alla chef Antonia Klugmann.**

**“Ein Prosit - spiega l’assessore Bini - è una delle ricchezze più importanti che gode di un palcoscenico naturalistico unico. Un’eccellenza di cui la Regione è orgogliosa e per questo deve ringraziare quanti lavorano alla realizzazione di eventi di questo livello, in particolare il direttore del Consorzio Claudio Tognoni. Questo Consorzio sa costruire eventi che diventano prodotti turistici di grande successo, come il No Borders Music Festival, capace di attrarre giornalisti da tutto il mondo. Ein Prosit è a tutti gli effetti un evento internazionale, con nomi incredibili della scena enogastronomica mondiale”.**

**L’assessore Zannier ha invece spostato il focus sul comparto agroalimentare confermando che “la produzione agricola e di trasformazione in Friuli Venezia Giulia è la leva per un turismo di qualità. Dobbiamo avere piena consapevolezza delle enormi potenzialità del settore e del fatto che sussistono in questa regione condizioni favorevoli per un forte sviluppo del comparto, con fattori fondamentali non paragonabili anche rispetto alle produzioni di territori contigui, che però hanno sempre dimostrato maggiore efficacia promozionale. Servono ottimismo e capacità innovativa per affermare meccanismi imprenditoriali sostenibili”.**

A Tarvisio ancora una volta andranno in scena le contaminazioni in un intreccio tra sapori, riti e costumi senza confini, in un gioco di fusione tra chef, vini, sapori, territori ed emozioni.

Da sempre terra di confine, ecco che il tarvisiano per quattro giorni sarà percepito sotto un’altra prospettiva, come la capitale italiana dell’alta gastronomia, diventando una vetrina di culture, suggestioni e sapori. Come ha sempre saputo fare guardando alla contaminazione - tema cardine di Ein Prosit 2018 - già espresso con il No Borders Music Festival e con la concretizzazione delle candidature olimpiche invernali o con la manifestazione dei Krampus ogni 5 dicembre in cui si fondono cattolicesimo e paganesimo nel rito che accompagna San Nicolò e i Krampus, Ein Prosit è crocevia del gusto e contaminazione delle esperienze.

**Il successo di Ein Prosit si ritrova in molteplici fattori:** dal fitto calendario di appuntamenti alla scoperta dei prodotti della tradizione enogastronomica con una particolare attenzione alla valorizzazione delle eccellenze regionali, in percorsi guidati alla ricerca di sapori elaborati e inusuali, all’atmosfera conviviale tra piacere per il palato ed esperienza sensoriale, passando per la privilegiata posizione geografica del comprensorio del Tarvisiano, meta facilmente raggiungibile sia dall’Italia che dall’Austria e dalla Slovenia per un pubblico di appassionati e gourmand sempre più in crescita che per quattro giorni riempirà e colorerà l’intera Valcanale, grazie anche all’importante collaborazione con la Regione Friuli Venezia Giulia e al supporto operativo di Promoturismo FVG.

Riconfermata anche quest’anno l’originale proposta del **Food Truck** posizionato all’esterno di Palazzo Veneziano, sede della mostra assaggio. Durante il weekend alcuni chef (Eugenio Boer, i Fratelli Costardi, Renato Bosco con il suo forno) cucineranno all’interno del Truck Zorzi e proporranno le loro specialità.

Il programma completo della ventesima edizione e le vantaggiose offerte turistiche di Ein Prosit 2018 sono consultabili sul sito [www.einprosit.org](http://www.einprosit.org)

### **Focus sui 7 percorsi della XX edizione di EIN PROSIT:**

**ITINERARI DEL GUSTO** (da mercoledì 17 a domenica 21 ottobre): eventi di punta di Ein Prosit, sono le straordinarie cene in programma nei ristoranti del Tarvisiano, in cui la grande cucina nazionale e internazionale incontra i vini regionali del Friuli Venezia Giulia grazie all'esperienza di alcuni tra i più importanti, affermati e innovativi chef. L'obiettivo è quello di valorizzare tradizioni, prodotti e piatti locali attraverso l'incontro con cuochi ed esperienze nazionali e internazionali: 27 gli chef presenti con 29 stelle Michelin.

**FOOD&SOUND** Anche in questa edizione connubio tra musica e alta cucina. Giovedì 18 mentre lo chef indiano Gaggan presenterà i suoi piatti i commensali potranno ascoltare il live del percussionista indiano Trilok Gurtu. Anche la cena con Ana Ros, Antonia Klugmann e Fabrizia Meroi sarà accompagnata dal djset di Daddy G (Massive Attack). Infine sarà Andy Smith il dj set previsto durante la cena nel negozio Reporter curata dai Fratelli Costardi.

**MOSTRA ASSAGGIO** (sabato 20 e domenica 21 ottobre, dalle ore 10:00 alle ore 18:00): si terrà nelle sale del cinquecentesco Palazzo Veneziano di Malborghetto e si comporrà di due sezioni: "Vigneto" per i produttori di vino provenienti dal Fvg, dall'Italia e internazionale che presenteranno ognuno 4 tipologie di vino della loro produzione e "Culinaria" per i produttori gastronomici nazionali e internazionali. 150 le aziende enogastronomiche in mostra che offriranno ai visitatori assaggi delle loro specialità.

**DEGUSTAZIONI GUIDATE** (sabato 21 e domenica 22 ottobre): percorso con l'obiettivo di suggerire un approccio corretto al vino conducendo passo dopo passo nell'assaggio, per meglio apprezzare la storia, le caratteristiche e le peculiarità dei vini o delle birre presentate e dei loro produttori. Gli appuntamenti, che si terranno a Palazzo Veneziano che AD Fort Hensel, sono curati da importanti e storiche firme del giornalismo enologico italiano quali Annibali, Castagno, Castellano, Gardini, Ianna, Lupetti, Sangiorgi, Signoroni, Savioli, Saccoccio e Vizzari. Spiccano tra tutte la verticale di Giuseppe Mascarello a cura di Enzo Vizzari, quella di Sassicaia con Luca Gardini e di Solaia-Antinori con Stefano Carpaneto.

**GLI INCONTRI e I LABORATORI** (sabato 20 e domenica 21 ottobre): un'occasione unica per conoscere meglio gli aspetti del mondo del vino e della gastronomia nazionale. Gli incontri che si terranno tra Casa Oberrichter, Palazzo Veneziano e l'AD Fort Hensel avranno come protagonisti il Maestro italiano della pasticceria Corrado Assenza, Renato Grando, il friulano Bepi Pucciarelli, Bernardo Pasquali con quattro diversi laboratori sui formaggi, Renato Bosco ed Enzo e Paolo Vizzari delle Guide dell'Espresso che guideranno gli imperdibili show cooking con grandi chef stellati nazionali.

**WELCOME HOME** (giovedì 18 a venerdì 19 ottobre): quattro case del Tarvisiano ospiteranno altrettanti chef (Fabrizia Meroi del Laite, due cene di Emanuele Scarello del ristorante Agli Amici, Eugenio Boer di Bor, i Fratelli Costardi, Matias Perdomo del ristorante Contraste) per serate che rimarranno memorabili.

**LA CUCINA DELLA VALCANALE** (da mercoledì 17 a domenica 21 ottobre): i ristoratori della Valcanale prepareranno una proposta di "Menu Assaggio" abbinata ai vini delle aziende presenti alla manifestazione, ideata appositamente per Ein Prosit. ???Cena inaugurale mercoledì 18 organizzata da tutti i ristoratori della vallata???

**SPECIAL EVENTS** (sabato 21 e domenica 22 ottobre): le specialità del Food Truck, a partire dalle ore 12.00; meeting: presentazione libri; food & shopping: lungo la Via Roma a Tarvisio nei negozi di abbigliamento Reporter's ed Elle Boutique; food & music: bartender e dj set presso il locale Tizio & Caio.

**Per info:** Consorzio del Tarvisiano – [www.einprosit.org](http://www.einprosit.org) – tel. (+39) 0428 2392 – [info@einprosit.org](mailto:info@einprosit.org)