

EIN PROSIT

SUMMER EDITION



TARVISIO 24-26 LUGLIO 2020



Ein Prosit Summer Edition Tarvisio 24 - 26 luglio 2020

Tre giorni all'insegna del **turismo esperienziale** nel comprensorio del Tarvisiano, nella sua miglior veste estiva.

Territorio, cultura e gastronomia sono le parole chiave di questo evento, che si terrà dal 24 al 26 luglio 2020, con l'obiettivo di rappresentare al meglio le ricchezze che il nostro territorio ha da offrire in termini di ospitalità, natura e prodotti gastronomici.

Escursioni nella natura accompagnate da guide esperte, **laboratori dei sapori e masterclass** con le più grandi personalità del panorama gastronomico, **incontri e tavole rotonde**.

Ein Prosit Sommer Edition Tarvisio 24.-26. Juli 2020

*Drei Tage im Zeichen des **Erlebnistourismus** im Gebiet von Tarvis, in seinem besten Sommeroutfit.*

***Territorium, Kultur und Gastronomie** sind die Schlüsselworte dieses Events, der vom 24. bis 26. Juli die besten Seiten des reichhaltigen Angebotes an Gastfreundschaft, Natur- und Gastronomie das unser Territorium zu bieten hat präsentieren möchte.*

***Exkursionen in die Natur** unter fachkundiger Führung, kulinarische **Workshops** und **Masterclasses** mit den bekanntesten Persönlichkeiten aus der Welt der Gastronomie, **Meetings und Round Tables**.*



ORE 9:00

Into the Nature:

escursione in località Monte Lussari (Tarvisio)

Punto di ritrovo: piazzale Lussari

Durata escursione: 3 ore

Escursione guidata gratuita lungo il Sentiero del Pellegrino con la guida naturalistica Leila Meroi. Merenda e discesa gratuita in cabinovia.

L'attività è **completamente gratuita**, con un massimo di 20 posti disponibili.

Partecipazione: è necessaria la prenotazione all'indirizzo consorzio@tarvisiano.org



Tradizione e innovazione

Presso i **ristoranti aderenti** del Tarvisiano sarà possibile degustare il menu proposto nell'ambito della manifestazione **Ein Prosit Summer Edition**. I ristoratori proporranno un menu dedicato che prevede dei **piatti della cucina del Tarvisiano** rielaborati in chiave moderna a cura e con la collaborazione dello **Chef pluristellato Emanuele Scarello** (Agli Amici – Godia), tra i quali panada e gnocchetti con ricotta acida del Tarvisiano.

Ristoranti partecipanti e menu a partire da pagina 10.

ORE 16:00

Il territorio del Tarvisiano:

tradizione e contaminazione

Presso: **Ristorante Ilija** via Priesnig 17 - Tarvisio
T +39 0428 645030 / info@ilijaristorante.it

Con la partecipazione di Chef stellati quali Riccardo Gaspari, Ana Roš ed Emanuele Scarello ed altre personalità e giornalisti di settore. Al termine della lezione sarà inoltre possibile assaggiare una selezione di dolci tipici del territorio preparati dalle "Signore del Tarvisiano", tra i quali il reindling, la crostata Linzer e la crostata di ricotta acida. A seguire, cena formativa.

Partecipazione: la tavola rotonda è **dedicata agli operatori di settore** ed è necessario accreditarsi all'indirizzo consorzio@tarvisiano.org



9:00 UHR

Into the Nature:

Ausflug am Monte Lussari (Tarvis)

Treffpunkt: Platz von Lussari

Dauer: 3 Stunden

Geführte Exkursion entlang des Pilgerweges, geführt von Leila Meroi. Snack und Talfahrt kostenfrei mit der Gondelbahn.

Die Aktivität ist **kostenfrei**, Teilnehmerzahl max. 20 Personen.

Zur Teilnahme an der Exkursion:

ist die Anmeldung via E-Mail an folgende Adresse erforderlich consorzio@tarvisiano.org

16.00 UHR

Das Tarvisiano:

Tradition und Vermischung

Ort: **Ristorante Ilija** via Priesnig 17 - Tarvisio

T +39 0428 645030 / info@ilijaristorante.it

Unter Mitwirkung von Stern-Chefs, wie Riccardo Gaspari, Ana Roš und Emanuele Scarello sowie weiteren Persönlichkeiten und Journalisten des Fachbereiches. Am Ende der Veranstaltung können Sie außerdem eine Auswahl typischer Süßspeisen der Region verkosten, die von den „Frauen von Tarvisiano“ zubereitet wurden. Unter anderem: Reindling, Linzer- und Topfentorte. Darauf folgend findet ein Bildungsabendessen statt.

Der runde Tisch richtet sich an **Unternehmer des Fachbereiches** und erfordert eine Akkreditierung via E-Mail an die Adresse consorzio@tarvisiano.org

Tradition und innovation

Die Partner **Lokale des Events**, in der Umgebung von Tarvis, bieten im Rahmen der Veranstaltung **Ein Prosit Sommer Edition** eine spezielle Speisenauswahl zur Verkostung. Die Gastwirte haben, in Zusammenarbeit mit dem mehrfach ausgezeichneten **Küchenchef Emanuele Scarello** (Agli Amici – Godia), ein besonderes Menü, mit **typische Tarvisiano Speisen** in moderner Interpretation vorbereitet, wie zum Beispiel „panada“ und „gnocchetti con ricotta acida del Tarvisiano“

Teilnehmende Lokale & Speisekarte ab Seite 10.



ORE 9:00
Into the Nature:
 Esperienza di Forest Bathing in Val Bartolo

Punto di ritrovo: **Baita di Beatrice (Val Bartolo)**
Durata escursione: **1,5 ore**

Esperienza immersiva nella foresta del Tarvisiano con la trainer in Ecologia Evolutiva Vincente Giulia Terlicher.

L'attività è **completamente gratuita**, con un massimo di 20 posti disponibili.

Partecipazione: è necessaria la prenotazione all'indirizzo consorzio@tarvisiano.org

ORE 10:30
Masterclass

Con la partecipazione di: **Ana Roš** (Hisa Franko)
A cura di: **Emanuele Scarello** (Agli Amici)
Presso: **La Baita di Beatrice** - Val Bartolo

Durante il laboratorio verranno presentati due piatti: uno appartenente alla cucina tradizionale della Tarvisiano ed uno firmato Ana Roš. Al termine della lezione sarà inoltre possibile assaggiare una selezione di dolci tipici del territorio preparati dalle "Signore del Tarvisiano", tra i quali il reindling, la crostata Linzer e la crostata di ricotta acida.

La masterclass è **completamente gratuita**, con un massimo di 20 posti disponibili.

Partecipazione: è necessaria la prenotazione all'indirizzo consorzio@tarvisiano.org

Tradizione e innovazione

Presso i **ristoranti aderenti** del Tarvisiano sarà possibile degustare il menu proposto nell'ambito della manifestazione **Ein Prosit Summer Edition**. I ristoratori proporranno un menu dedicato che prevede dei **piatti della cucina del Tarvisiano** rielaborati in chiave moderna a cura e con la collaborazione dello **Chef** pluristellato **Emanuele Scarello** (Agli Amici – Godia), tra i quali panada e gnocchetti con ricotta acida del Tarvisiano.

Ristoranti partecipanti e menu a partire da pagina 10.



9:00 UHR
Into the Nature:
 Erfahrung des Forest Bathing im Val Bartolo

Treffpunkt: **Baita di Beatrice (Val Bartolo)**
Dauer: **1,5 Stunde**

Kostenlose Exkursion im Wald von Tarvis mit der Meisterin des Eintauchens in den Wald und Trainerin in Evolutionsökologie Giulia Terlicher.

Die Aktivität ist **kostenfrei**, Teilnehmerzahl max. 20 Personen.

Zur Teilnahme an der Exkursion: ist die Anmeldung via E-Mail an folgende Adresse erforderlich consorzio@tarvisiano.org

10:30 UHR
Masterclass

Unter Mitwirkung von: **Ana Roš** (Hisa Franko)
Unter der Leitung von: **Emanuele Scarello** (Agli Amici)
Ort: **La Baita di Beatrice** - Val Bartolo

Im Rahmen des Workshops werden zwei Gerichte vorgestellt: eines aus der traditionellen Tarvisiano Küche und ein zweites, das von Ana Roš kreiert wurde. Am Ende der Veranstaltung können Sie außerdem eine Auswahl typischer Süßspeisen der Region verkosten, die von den „Frauen von Tarvisiano“ zubereitet wurden. Unter anderem: Reindling, Linzer- und Topfentorte.

Die Teilnahme an der Masterclass ist **kostenfrei**, Teilnehmerzahl max. 20 Personen.

Zur Teilnahme an der Exkursion: ist die Anmeldung via E-Mail an folgende Adresse erforderlich consorzio@tarvisiano.org

Tradition und innovation

Die Partner **Lokale des Events**, in der Umgebung von Tarvis, bieten im Rahmen der Veranstaltung **Ein Prosit Summer Edition** eine spezielle Speisenauswahl zur Verkostung. Die Gastwirte haben, in Zusammenarbeit mit dem mehrfach ausgezeichneten **Küchenchef Emanuele Scarello** (Agli Amici – Godia), ein besonderes Menü, mit **typische Tarvisiano Speisen** in moderner Interpretation vorbereitet, wie zum Beispiel „panada“ und „gnocchetti con ricotta acida del Tarvisiano“.

Teilnehmende Lokale & Speisekarte ab Seite 10.



ORE 9:00

Into the Nature:

esperienza di Forest Bathing in Val Bartolo

Punto di ritrovo:**Baita di Beatrice** (Val Bartolo)Durata escursione: **1,5 ore**

Esperienza immersiva nella foresta del Tarvisiano con la trainer in Ecologia Evolutiva Vincente Giulia Terlicher.

L'attività è **completamente gratuita**, con un massimo di 20 posti disponibili.

Partecipazione: è necessaria la prenotazione all'indirizzo: consorzio@tarvisiano.org



ORE 10:30

MasterclassCon la partecipazione di: **Riccardo Gaspari** (SanBrite)A cura di: **Emanuele Scarello** (Agli Amici)Presso: **La Baita di Beatrice** - Val Bartolo

Durante il laboratorio verranno presentati due piatti: uno appartenente alla cucina tradizionale della Tarvisiano ed un secondo firmato Riccardo Gaspari. Al termine della lezione sarà inoltre possibile assaggiare una selezione di dolci tipici del territorio preparati dalle "Signore del Tarvisiano," tra i quali il reindling, la crostata Linzer e la crostata di ricotta acida.

La masterclass è **completamente gratuita**, con un massimo di 20 posti disponibili. Per partecipare all'evento è necessaria la prenotazione via mail all'indirizzo consorzio@tarvisiano.org

Tradizione e innovazione

Presso i **ristoranti aderenti** del Tarvisiano sarà possibile degustare il menu proposto nell'ambito della manifestazione **Ein Prosit Summer Edition**.

I ristoratori proporranno un menu dedicato che prevede dei **piatti della cucina del Tarvisiano** rielaborati in chiave moderna a cura e con la collaborazione dello **Chef pluristellato Emanuele Scarello** (Agli Amici – Godia), tra i quali panada e gnocchetti con ricotta acida del Tarvisiano.

Ristoranti partecipanti e menu a partire da pagina 10.

9:00 UHR

Into the Nature:

Erfahrung des Forest Bathing im Val Bartolo

Treffpunkt:**Baita di Beatrice** (Val Bartolo)Dauer: **1,5 Stunde**

Kostenlose Exkursion im Wald von Tarvis mit der Meisterin des Eintauchens in den Wald und Trainerin in Evolutionsökologie Giulia Terlicher.

Die Aktivität ist **kostenfrei**, Teilnehmerzahl max. 20 Personen.

Zur Teilnahme an der Erfahrung: ist die Anmeldung via E-Mail an folgende Adresse erforderlich consorzio@tarvisiano.org



10:30 UHR

MasterclassUnter Teilnahme von: **Riccardo Gaspari** (SanBrite)Unter der Leitung von: **Emanuele Scarello** (Agli Amici)Ort: **La Baita di Beatrice** - Val Bartolo

Im Rahmen des Workshops werden zwei Gerichte vorgestellt: eines aus der traditionellen Tarvisiano Küche und ein zweites, das von Riccardo Gaspari kreiert wurde. Am Ende der Veranstaltung können Sie außerdem eine Auswahl typischer Süßspeisen der Region verkosten, die von den „Frauen von Tarvisiano“ zubereitet wurden. Unter anderem: Reindling, Linzer- und Topfentorte.

Die Teilnahme an der Masterclass ist **kostenfrei**, Teilnehmerzahl max. 20 Personen. Zur Teilnahme an der Masterclass ist die Anmeldung via E-Mail an folgende Adresse erforderlich consorzio@tarvisiano.org

Tradition und innovation

Die Partner **Lokale des Events**, in der Umgebung von Tarvis, bieten im Rahmen der Veranstaltung **Ein Prosit Sommer Edition** eine spezielle Speisenauswahl zur Verkostung. Die Gastwirte haben, in Zusammenarbeit mit dem mehrfach ausgezeichneten **Küchenchef Emanuele Scarello** (Agli Amici – Godia), ein besonderes Menü, mit **typische Tarvisiano Speisen** in moderner Interpretation vorbereitet, wie zum Beispiel „panada“ und „gnocchetti con ricotta acida del Tarvisiano“.

Teilnehmende Lokale & Speisekarte ab Seite 10.

EIN PROSIT

SUMMER EDITION



Ristoranti partecipanti
Restaurants



Al Buon Arrivo

via Giovanni Paolo II, 26 - Tarvisio
tel +39 0428 2219 / annauti@libero.it

Menu degustazione

- *Salmerino marinato alla pesca con crema di melissa, insalatina di bosco, polvere di rabarbaro e croccante di pane*
- *La panade secondo Giovanni*
- *Cervo cotto a bassa temperatura con cubi di sedano rapa rosolati nell'ont, frutti della terra e purea di patate, cipolla e melissa*
- *Le susine e il ribes, il caldo e il freddo, il morbido e il croccante*

€ 35,00 (bevande escluse)

Capanna Edelweiss

via dei Laghi, 8 - Fusine (Tarvisio)
tel +39 0428 61050 / capannaedelweiss@gmail.com

Menu degustazione

- *Antipasto misto di salumi e formaggi*
- *Spätzle con guanciale e ricotta affumicata*
- *Frico di patate con polenta*
- *Torta al vino rosso*

€ 28,00 (bevande escluse)

Al Lepre

via Dante Alighieri, 116 - Tarvisio
tel +39 0428 2044 / fedebenvenisti@gmail.com

Menu degustazione

- *Gnocchetti con la ricotta acida*
- *Tagliatelle con crema al Montasio e San Daniele*
- *Gulasch di cinghiale con polenta*
- *Tiramisù*

€ 30,00 (bevande escluse)

Edelhof

via Armando Diaz, 13 - Tarvisio
tel +39 0428 40081 / info@hoteledelhof.it

Menu degustazione

- *Panada gratin ai porcini tarvisiani su crema di Montasio imbriago*
- *Scuete di malga in camicia su vellutata di sclopit*
- *Cjarsons con ricotta affumicata, burro e salvia*
- *Medaglioni di cervo con gnocchetti integrali al Montasio Stravecchio*
- *Torta di pane e ricotta con insalata di fragole e lamponi e yogurt al passion fruit*

€ 38,00 (bevande escluse)



La Baita

via del Forte, 4 - Malborghetto
tel +39 0428 41959 / info@hotel-labaita.com

Menu degustazione

- *Panade della nonna*
- *Strudel di cinghiale e Montasio*
- *Risotto con ortiche*
- *Cjarsons al cacao*
- *Stinco affumicato con canederlo*
- *Bavere ricotta e fragole*

€ 35,00 (bevande escluse)

€ 45,00 (tre calici di vino in abbinamento)

Osteria Hladik

via Romana, 33 - Tarvisio
tel +39 0428 644120 / giorgiodarin63@gmail.com

Menu degustazione

- *Zuppa Hladik*
- *Carbonara di "panade"*
- *Saccottini con pere e montasio, su spuma di ricotta acida*
- *Lepre al forno con profumo di limone*
- *Dolci della casa*

€ 35,00 (bevande incluse)

La Baita di Beatrice

località Val Bartolo - Camporosso
tel +39 349 5280612 / annauti@libero.it

Menu degustazione

- *Benvenuto della Baita*
- *Panade del Tarvisiano*
- *Braccioline di cervo con contorno*
- *Strudel di mele*

€ 25,00 (bevande escluse)





Al Buon Arrivo

via Giovanni Paolo II, 26 - Tarvisio
tel +39 0428 2219 / annauti@libero.it

Menü

- *Marinierter Saibling mit Pfirsich und Melissecreme, Waldsalat, Rhabarber und Brot*
- *Giovanni's Panade*
- *Hirsch bei niedriger Temperatur gekocht, Zellerwürferl im Fett geröstet, Erdfrüchte und Erdäpfelpüree, Zwiebel und Melisse*
- *Pflaumen und Johannisbeere, Wärme und Kälte, weich und knusprig*

€ 35,00 (ohne Getränke)

Capanna Edelweiss

via dei Laghi, 8 - Fusine (Tarvisio)
tel +39 0428 61050 / capannaedelweiss@gmail.com

Menü

- *Jausen*
- *Spätzle mit Guanciale Speck und geräuchertem Ricotta*
- *Frico mit Polenta*
- *Rotweintorte*

€ 28,00 (ohne Getränke)

Al Lepre

via Dante Alighieri, 116 - Tarvisio
tel +39 0428 2044 / fedebenvenisti@gmail.com

Menü

- *Gnocchi mit Sauerhüttenkäse (Ricotta)*
- *Tagliatelle mit Montasio-Creme und San Daniele Rohschinken*
- *Wildschweingulasch mit Polenta*
- *Tiramisù*

€ 30,00 (ohne Getränke)

Edelhof

via Armando Diaz, 13 – Tarvisio
tel +39 0428 40081 / info@hoteledelhof.it

Menü

- *„Panada gratin“ mit Pilzen aus Tarvis und Montasio Käsecreme*
- *Alm „Scuete in camicia“ mit Sclopitcreme*
- *Cjarsons mit geräuchertem Ricotta, Butter und Salbei*
- *Hirschmedaillons mit Vollkornockerln mit Montasio Stravecchio*
- *Brottorte und Ricotta mit Erdbeer- und Himbeeresalat und Passionsfruchtjoghurt*

€ 38,00 (ohne Getränke)



La Baita

via del Forte, 4 - Malborghetto
tel +39 0428 41959 / info@hotel-labaita.com

Menü

- *Panade nach Omas Rezept*
- *Wildschweinstrudel und Montasio Käse*
- *Risotto mit Brennnesseln*
- *Cjarsons mit Kakao*
- *Geräucherte Stelze mit Knödel*
- *Ricotta Baverese (Crème) und Erdbeeren*

€ 35,00 (ohne Getränke)

€ 45,00 (mit drei Glas Wein passend zu den Gerichten)

La Baita di Beatrice

Val Bartolo - Camporosso
tel +39 349 5280612 / annauti@libero.it

Menü

- *Willkommensgruß des Hauses*
- *Tarvisiano Panade*
- *Hirschkotelets mit Beilagen*
- *Apfelstrudel*

€ 25,00 (ohne Getränke)

Osteria Hladik

via Romana, 33 – Tarvisio
tel +39 0428 644120 / giorgiodarin63@gmail.com

Menü

- *Hladik's Suppe*
- *Carbonara aus „panade“*
- *Blätterteigtaschen mit Birnen und Montasio auf saurem Ricotta Schaum*
- *Gebatener Hase mit Zitronenaroma*
- *Hausgemachte Nachspeisen*

€ 35,00 (inklusive Getränke)





**CONSORZIO PROMOZIONE TURISTICA
DEL TARVISIANO,
DI SELLA NEVEA E DI PASSO PRAMOLLO**

T +39 0428 2392 / F +39 0428 2306
consorzio@tarvisiano.org
info@einprosit.org

www.gotonature.eu / www.einprosit.org



Interreg
Italia-Österreich
Go.To.NATURE

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION

