

# FIN PROSIT

XXI EDIZIONE

2019

## Tarvisio

Anteprima 23 ottobre 2019

## Udine

Ein Prosit 24 > 28 ottobre 2019





**EIN PROSIT 2019.**  
**ALLA SCOPERTA DEL GUSTO CON ILLY.**

Da più di 80 anni continuiamo a perfezionare un unico blend di 9 origini di Arabica, per offrire al mondo il nostro miglior caffè. Scoprine tutta l'essenza, iscrivendoti ai corsi che l'Università del Caffè ha organizzato durante l'evento.

    #LIVEHAPPILLY



LIVE HAPPILLY

 GOOD DESIGN  
AWARD WINNER

L'INCONTRO  
MAGICO TRA  
PASSATO E FUTURO



PER CREARE L'INIMITABILE,  
INIZIA CON QUALCOSA DI UNICO.

Combina il fascino della tradizione  
con il design contemporaneo.  
È tutto nel nome. Molteni Caractère.

[www.molteni.com](http://www.molteni.com)





## Una vocazione antica, un sostegno concreto

Scopri **Orizzonte Vino** la soluzione integrata di Crédit Agricole che risponde alle esigenze degli operatori della filiera del vino.

MESSAGGIO PUBBLICITARIO CON FINALITÀ PROMOZIONALI. PER AVERE MAGGIORI INFORMAZIONI SULLE CONDIZIONI ECONOMICHE E CONTRATTUALI CONSULTA I FOGLI INFORMATIVI DISPONIBILI IN FILIALE E SU [WWW.CREDIT-AGRICOLE.IT](http://WWW.CREDIT-AGRICOLE.IT).



**CA** CRÉDIT AGRICOLE  
FRIULADRIA

numero verde 800 88 15 88  
[www.credit-agricole.it](http://www.credit-agricole.it)

## Ein Prosit

“Nemo Propheta in Patria”

“*Nemo Propheta in Patria* perché la gloria parla sempre un'altra lingua e il mondo a volte accoglie più della propria casa. Vero nella vita come in cucina, capolavoro d'intreccio fra le culture e i confini ormai sfumati che colorano il nostro pianeta per tenerlo vivo.

Ein Prosit veste Tarvisio e Udine per sei giorni con i rossi vivi del Sudamerica, i toni insondabili dell'Asia estrema, il fascino educato della Vecchia Europa, i profumi arcobaleno dell'Anatolia mescolandoli all'Italia e al Friuli Venezia Giulia perché ognuno tiri fuori dall'altro uno spirito mai immaginato prima.

Ein Prosit porta il Friuli Venezia Giulia a ballare sulle melodie di regioni e terre lontane perché impari nuove danze e insegni quelle che già conosce, in uno scambio dove può vincere solo l'ospitalità di chi si muove con la musica e le persone. Magari nessuno sarà profeta in patria, però è perfino più bello se lo diventa in mezzo a noi.”

Paolo Vizzari & Claudio Tognoni



Ein Prosit è stato recentemente candidato come “Evento dell'anno” ai “The World Restaurants Awards” (solo sedici eventi selezionati in tutto il mondo).

## Calendario degli eventi - Ein Prosit 2019

- Degustazioni Guidate
- Laboratori dei Sapori
- Mostra Assaggio
- Special Events
- Itinerari del Gusto
- Welcome Home

### Mercoledì 23 ottobre

|       |   |         |
|-------|---|---------|
| 20:00 | ● <b>Virgilio Martinez</b> - Cena - Ristorante Ilija - Tarvisio   | Pag. 44 |
| 20:00 | ● <b>Tim Butler</b> - Cena - Ristorante Edelfhof - Tarvisio       | Pag. 45 |
| 20:00 | ● <b>Giancarlo Toso</b> - Cena - La Cantina di Epicuro - Tarvisio | Pag. 46 |

### Giovedì 24 ottobre

|         |   |         |
|---------|---|---------|
| 18:00 > | ● <b>Degustazione Louis Roederer</b> - Ginger Bar Udine   | Pag. 40 |
| 20:00   | ● <b>Vladimir Mukhin e Anatoly Kazakov</b> - Cena - Ristorante Vitello d'Oro - Udine                    | Pag. 47 |
| 20:00   | ● <b>Antonia Klugmann - Virgilio Martinez</b> - Cena - L'argine a Vencò - Vencò                         | Pag. 48 |
| 20:00   | ● <b>Maksut Askar</b> - Cena - Hostaria alla Tavernetta - Udine   | Pag. 49 |
| 20:00   | ● <b>Cristoforo Trapani - Giuseppe Iannotti - Cristian Torsiello</b> - Cena - Taverna di Colloredo      | Pag. 50 |
| 20:00   | ● <b>Errico Recanati - Eugenio Roncoroni</b> - Cena - Trattoria al Grop - Tavagnacco (Ud)               | Pag. 51 |
| 20:00   | ● <b>"Spessore" con i prodotti del Friuli Venezia Giulia</b> - Cena - Elliot Hotel & Restaurant - Udine | Pag. 52 |
| 20:00   | ● <b>Selvaggina dell'Appennino, vini Antico Broilo</b> - Aldo Zivieri e Massimo Duri - L' Alimentare    | Pag. 40 |
| 20:30   | ● <b>Degustazione alla cieca di vini e formaggi</b> - Giuliana Gellini - L' Angolo del Gusto (Ud)       | Pag. 41 |

### Venerdì 25 ottobre

|               |  |         |
|---------------|--|---------|
| 09:30 > 10:30 | ● <b>Job on Tour</b> - Lavora con noi - Food Truck "Despar"  | Pag. 38 |
| 11:00 > 12:30 | ● <b>Cucina Sana</b> - Con Enrico Giavon - Food Truck "Despar"   | Pag. 38 |
| 15:00 > 16:30 | ● <b>Sapori del Territorio</b> - Con I. Peresson, M. Sinigoi, G. Cordioli - Food Truck "Despar"        | Pag. 38 |
| 17:00 > 18:30 | ● <b>Sapori del Territorio</b> - Con I. Peresson, M. Sinigoi, G. Cordioli - Food Truck "Despar"        | Pag. 38 |
| 18:00 >       | ● <b>Degustazione Perrier Jouët</b> - Ginger Bar Udine   | Pag. 40 |
| 19:30 > 21:30 | ● <b>Yoji Tokuyoshi e Nonna</b> - Cena - Trattoria al Grop (Locanda) - Tavagnacco (Ud)                 | Pag. 56 |
| 20:00         | ● <b>Vladimir Mukhin e Riccardo Camanini</b> - Cena - Ristorante Vitello d'Oro - Udine                 | Pag. 53 |
| 20:00         | ● <b>Anatoly Kazakov, Giuseppe Iannotti, Tim Butler</b> - Cena - Hostaria alla Tavernetta - Udine      | Pag. 54 |
| 20:00         | ● <b>Maksut Askar e Ana Roš</b> - Cena - Taverna di Colloredo - Colloredo di Monte Albano (Ud)         | Pag. 55 |
| 20:00         | ● <b>Zaiyu Hasegawa</b> - Cena - Osteria Altran - Ruda (Ud)  | Pag. 57 |
| 20:00         | ● <b>Christophe Hardiquet, Joris Bijdendijk, Eugenio Boer</b> - Cena - Trattoria al Grop - Tavagnacco  | Pag. 58 |
| 20:00         | ● <b>Martina Caruso e Corrado Assenza</b> - Cena - Elliot Hotel & Restaurant - Manzano (Ud)            | Pag. 59 |
| 20:00         | ● <b>Diego Rossi e Federico Sisti</b> - Cena - Enoteca da Fred (Ud)                                    | Pag. 60 |
| 20:00         | ● <b>Cucina di Laguna, vini bio Villa Job</b> - Silvio Giavedoni e Alessandro Job - L' Alimentare (Ud) | Pag. 40 |

### Sabato 26 ottobre

|               |   |         |
|---------------|---|---------|
| 09:30 > 10:30 | ● <b>Job on Tour</b> - Lavora con noi - Food Truck "Despar"   | Pag. 38 |
| 10:00 > 18:00 | ● <b>Mostra Assaggio FVG, Italia, Internazionale</b> - Casa Cavazzini / Chiesa S. Francesco - Udine     | Pag. 30 |
| 10:00         | ● <b>I colori del caffè</b> - Laboratorio a cura di illy - Palazzo Valvason Morpurgo                    | Pag. 24 |
| 11:00 > 12:30 | ● <b>Cucina Sana</b> - Enrico Giavon - Food Truck "Despar"  | Pag. 38 |
| 11:00         | ● <b>L'Italia dell'olio extra vergine di oliva</b> - Laboratorio - Renato Grando - P. Valvason Morpurgo | Pag. 24 |
| 11:00         | ● <b>Affinamento formaggi di A. Carpenedo</b> - Laboratorio - Bernardo Pasquali - P. Morpurgo           | Pag. 24 |

### Sabato 26 ottobre

|               |   |         |
|---------------|---|---------|
| 11:00         | ● <b>Oslavia Evangelos Paraschos</b> - Degustazione - Luca Gardini - Hotel Astoria (Ud)                 | Pag. 12 |
| 11:00         | ● <b>New World Chardonnay</b> - Degustazione - Francesco Annibaldi - Palazzo D'Aronco (Ud)              | Pag. 12 |
| 11:00         | ● <b>Sardegna di Nicola Perra</b> - Degustazione - Eugenio Signoroni - Palazzo D'Aronco (Ud)            | Pag. 12 |
| 11:00         | ● <b>Paolo Parisi</b> - Food Truck "Ein Prosit"   | Pag. 38 |
| 11:00         | ● <b>Grana Padano e suoi abbinamenti a vini e liquori</b> - Alberto Marcomini - Glass Box 1             | Pag. 39 |
| 11:00         | ● <b>Spensierata mattina... oltre cappuccino e brioche</b> - Corrado Assenza - Glass Box 2              | Pag. 39 |
| 12:00         | ● <b>Discover Karakuchi</b> - Patrick Pistolesi (Drink Kong) Masterclass - De Room Udine                | Pag. 39 |
| 12:00         | ● <b>Gli aromi del caffè</b> - Laboratorio a cura di illy - Palazzo Valvason Morpurgo                   | Pag. 24 |
| 12:15         | ● <b>Federico Sisti</b> - Food Truck "Ein Prosit"   | Pag. 38 |
| 13:00         | ● <b>Verticale Montiano Famiglia Cotarella</b> - Degustazione - Luca Gardini - Hotel Astoria Udine      | Pag. 13 |
| 13:00         | ● <b>Dalla Mosella a Vienna</b> - Degustazione - Lorenza Pravato e Alessio Rozzi - Hotel Astoria (Ud)   | Pag. 13 |
| 13:00         | ● <b>Puligny-Montrachet</b> - Degustazione - Armando Castagno - Palazzo D'Aronco Udine                  | Pag. 13 |
| 13:00         | ● <b>I terroir del Prosecco DOC</b> - Degustazione - Luca Giavi - Palazzo Kechler Udine                 | Pag. 13 |
| 13:00         | ● <b>Frizzanti tradizionali, italiani</b> - Degustazione - Jacopo Cossater - Palazzo D'Aronco Udine     | Pag. 14 |
| 13:00         | ● <b>Degustazione sensoriale Prosciutto di San Daniele</b> - Consorzio San Daniele - Glass Box 1        | Pag. 39 |
| 13:00         | ● <b>Musetto e Brovada a Km zero</b> - Laboratorio - Bepi Pucciarelli - Palazzo Valvason Morpurgo       | Pag. 24 |
| 13:00         | ● <b>Melanzane alla parmigiana</b> - Laboratorio - Alfonso Isinelli - Palazzo Valvason Morpurgo         | Pag. 24 |
| 13:00         | ● <b>Ciro Scamardella</b> - Cena - Enoteca Fred Udine   | Pag. 68 |
| 13:30         | ● <b>Renato Bosco</b> - Food Truck "Ein Prosit"   | Pag. 38 |
| 14:00         | ● <b>Cocktail &amp; Movies</b> - Masterclass - Alessandro Procoli (Jerry Thomas) - De Room Udine        | Pag. 39 |
| 14:00         | ● <b>I colori del caffè</b> - Laboratorio a cura di illy - Palazzo Valvason Morpurgo                    | Pag. 25 |
| 14:45         | ● <b>Eugenio Roncoroni</b> - Food Truck "Ein Prosit"  | Pag. 38 |
| 15:00         | ● <b>Storia del cacao e del cioccolato</b> - Laboratorio - Renato Grando - P. Valvason Morpurgo         | Pag. 25 |
| 15:00         | ● <b>Bütir Man. Produzione lattiero casearia italiana</b> - Laboratorio - B. Pasquali - P. Morpurgo     | Pag. 25 |
| 15:00         | ● <b>Masterclass Pommery</b> - Degustazione - Alberto Lupetti - Hotel Astoria (Ud)                      | Pag. 14 |
| 15:00         | ● <b>Cirò, un'altra armonia</b> - Degustazione - Matteo Galello - Hotel Astoria (Ud)                    | Pag. 14 |
| 15:00         | ● <b>New World Pinot Noir</b> - Degustazione - Francesco Annibaldi - Palazzo D'Aronco (Ud)              | Pag. 15 |
| 15:00         | ● <b>Birre a fermentazione spontanea</b> - Degustazione - Eugenio Signoroni - P. D'Aronco (Ud)          | Pag. 15 |
| 15:00         | ● <b>Prosecco DOC: un calice di emozioni</b> - Degustazione - Luca Giavi - Palazzo Kechler Udine        | Pag. 15 |
| 15:00         | ● <b>Grana Padano e suoi abbinamenti a vini e liquori</b> - Alberto Marcomini - Glass Box 1             | Pag. 39 |
| 15:00         | ● <b>Talk "Nemo propheta in patria"</b> - Spettacolo - Teatro San Giorgio - Udine                       | Pag. 38 |
| 15:00 > 16:30 | ● <b>Sapori del Territorio</b> - Con I. Peresson, M. Sinigoi, G. Cordioli - Food Truck "Despar"         | Pag. 38 |
| 16:00         | ● <b>La Ribolla Gialla Spumante Collavini</b> - Degustazione - Francesco Saverio Russo- Friuladria      | Pag. 15 |
| 16:00         | ● <b>Gli aromi del caffè</b> - Laboratorio a cura di illy - Palazzo Valvason Morpurgo                   | Pag. 25 |
| 16:00         | ● <b>Paolo Parisi</b> - Food Truck "Ein Prosit"   | Pag. 38 |
| 16:00         | ● <b>Il naso nel cocktail</b> - Masterclass - Oscar Quagliarini - De Room Udine                         | Pag. 39 |
| 16:00 > 19:00 | ● <b>BIWA 2019 - Best Italian Wines Awards</b> - Con Luca Gardini Castello di Udine                     | Pag. 33 |
| 17:00 > 18:30 | ● <b>Sapori del Territorio</b> - Con I. Peresson, M. Sinigoi, G. Cordioli - Food Truck "Despar"         | Pag. 38 |
| 17:00         | ● <b>Cefalo di valle, erbe di laguna</b> - Laboratorio - Bepi Pucciarelli - P. Valvason Morpurgo        | Pag. 25 |
| 17:00         | ● <b>Bollito</b> - Laboratorio - Alfonso Isinelli - Palazzo Valvason Morpurgo                           | Pag. 25 |
| 17:00         | ● <b>L'Istria croata di Meneghetti</b> - Degustazione - Walter Filipputti - Hotel Astoria (Ud)          | Pag. 16 |
| 17:00         | ● <b>L'Aglianico e Cancelliere, rigore e veracità</b> - Degustazione - Matteo Galello - H. Astoria (Ud) | Pag. 16 |

## Sabato 26 ottobre

|             |  |         |
|-------------|--|---------|
| 17:00       | ● Rubesco Ris. Vigna Monticchio Lungarotti - Degustazione - J. Cossater - P. D'Aronco (Ud)   | Pag. 16 |
| 17:00       | ● Mersault Vincent Bouzerau, sole e pietra - Degustazione - A. Castagno P. D'Aronco (Ud)   | Pag. 16 |
| 17:00       | ● Degustazione sensoriale Prosciutto di San Daniele - Consorzio San Daniele - Glass Box 1  | Pag. 39 |
| 17:00       | ● Se è rosso di sera... il colore ha gusto - Corrado Assenza - Glass Box 2   | Pag. 39 |
| 18:00       | ● Degustazione Ruinart, Charles Heidsieck, Perrier Jouët, Larmandier Bernier - Ginger Bar (Ud)   | Pag. 40 |
| 19:20/21    | ● I vini di Marco Sara e i Clivi - Gastronomic Motel - L' Alimentare (Ud)  | Pag. 40 |
| 19:30/21:00 | ● Renato Bosco - Cena - Pizzeria Tajo Udine  | Pag. 67 |
| 20:00       | ● Alain Passard - Cena - Ristorante Vitello D'Oro - Udine  | Pag. 61 |
| 20:00       | ● 50 best Italia con Massimiliano Alajmo, Riccardo Camanini, Enrico Crippa, Luca Fantin, Norbert Niederkofler, Niko Romito & Mauro Uliassi - Cena - Agli Amici Udine | Pag. 62 |
| 20:00       | ● Manoella Buffara, Alberto Landgraf - Cena - Hostaria alla Tavernetta Udine   | Pag. 64 |
| 20:00       | ● Zaiyu Hasegawa e Ana Roš - Cena - La Taverna di Colloredo  | Pag. 65 |
| 20:00       | ● Oliver Piras, Alessandra Del Favero e Alessandro Dal Degan - Trattoria Antica Maddalena (Ud)   | Pag. 66 |
| 20:00       | ● Ciro Scamardella - Cena - Enoteca Fred Udine   | Pag. 68 |
| 20:00       | ● Matias Perdomo - Cena - Casa Marco da Milano Udine   | Pag. 79 |
| 20:00       | ● Yoji Tokuyoshi & Nonna - Cena - Casa Cristina Udine  | Pag. 79 |
| 20:00       | ● Floriano Pellegrino e Isabella Poti - Cena - Casa Alberto Dia Udine  | Pag. 79 |

## Domenica 27 ottobre

|               |   |         |
|---------------|---|---------|
| 09:30 > 10:30 | ● Job on Tour - Lavora con noi - Food Truck "Despar"                                      | Pag. 38 |
| 10:00 > 18:00 | ● Mostra Assaggio FVG, Italia, Internazionale - Casa Cavazzini / Chiesa S. Francesco      | Pag. 30 |
| 10:00 > 18:00 | ● Mostra Assaggio Salone "Borgogna" - Castello di Udine                                   | Pag. 34 |
| 10:00         | ● Gli aromi del caffè - Laboratorio a cura di illy - Palazzo Valvason Morpurgo            | Pag. 26 |
| 11:00 > 12:30 | ● Cucina Sana - Con Enrico Giavon - Food Truck "Despar"                                   | Pag. 38 |
| 11:00         | ● Masterclass Troussel Guillemart - Degustazione - Alberto Lupetti - Hotel Astoria        | Pag. 17 |
| 11:00         | ● Evoluzione del vino artigianale - Degustazione - Gae Saccoccio - Palazzo D'Aronco       | Pag. 17 |
| 11:00         | ● L'arte dell'affinamento - Degustazione - Eugenio Signoroni - Palazzo D'Aronco           | Pag. 17 |
| 11:00         | ● Di che polenta sei? - Laboratorio - Renato Grando - Palazzo Valvason Morpurgo           | Pag. 26 |
| 11:00         | ● Turisti... per cacio! - Laboratorio - Bernardo Pasquali - Palazzo Valvason Morpurgo     | Pag. 26 |
| 11:00         | ● Renato Bosco - Food Truck "Ein Prosit"  | Pag. 38 |
| 11:00         | ● Grana Padano e suoi abbinamenti a vini e liquori - Alberto Marcomini - Glass Box 1      | Pag. 39 |
| 12:00         | ● I colori del caffè - Laboratorio a cura di illy - Palazzo Valvason Morpurgo             | Pag. 26 |
| 12:00/13:30   | ● Brunch a 4 mani - Federico Sisti e Claudio Cerati - L' Alimentare (Ud)                  | Pag. 40 |
| 12:15         | ● Paolo Parisi - Food Truck "Ein Prosit"  | Pag. 38 |
| 13:00         | ● Spezie (e non solo) di Casa Oberichter - Laboratorio - Bepi Pucciarelli - P. Morpurgo   | Pag. 26 |
| 13:00         | ● Alici - Laboratorio - Alfonso Isinelli - Palazzo Valvason Morpurgo                      | Pag. 26 |
| 13:00         | ● Degustazione sensoriale Prosciutto di San Daniele - Consorzio San Daniele - Glass Box 1 | Pag. 39 |
| 13:30         | ● Renato Bosco - Food Truck "Ein Prosit"  | Pag. 38 |
| 13:00         | ● Da Brda, Sauvignon Blanc Marjan Simčič - Degustazione - Luca Gardini - Hotel Astoria    | Pag. 18 |
| 13:00         | ● Il percorso delle buone pratiche - Degustazione - Paolo Ianna - Hotel Astoria           | Pag. 18 |
| 13:00         | ● Borgogna conviviale - Degustazione - Armando Castagno - Palazzo D'Aronco                | Pag. 18 |
| 13:00         | ● Pinot Grigio ramato - Degustazione - Francesco Saverio Russo - Palazzo D'Aronco         | Pag. 19 |

## Domenica 27 ottobre

|               |  |         |
|---------------|--|---------|
| 13:00         | ● I profili del Prosecco DOC - Degustazione - Luca Giavi - Palazzo Kechler Udine                   | Pag. 19 |
| 13:30 > 15:00 | ● Brunch a 4 mani - Federico Sisti e Claudio Cerati - L' Alimentare (Ud)                           | Pag. 40 |
| 14:00         | ● Gli aromi del caffè - Laboratorio a cura di illy - Palazzo Valvason Morpurgo                     | Pag. 27 |
| 14:00         | ● Twist On Classic - Masterclass - Alessandro Procoli Jerry Thomas Project - De Room Udine         | Pag. 39 |
| 14:00         | ● Spensierata mattina... oltre cappuccino e brioche - Corrado Assenza - Glass Box 2                | Pag. 39 |
| 14:45         | ● Eugenio Roncoroni - Food Truck "Ein Prosit"  | Pag. 38 |
| 15:00         | ● I funghi cibo misterioso e curioso - Laboratorio - Renato Grando - P. Valvason Morpurgo          | Pag. 27 |
| 15:00         | ● L'arte casearia di Vanni Micolini - Laboratorio - Bernardo Pasquali - P. Valvason Morpurgo       | Pag. 27 |
| 15:00         | ● Grana Padano e suoi abbinamenti a vini e liquori - Alberto Marcomini - Glass Box 1               | Pag. 39 |
| 15:00         | ● Heres Distributori, selezione Cesare Turini - Degustazione - Luca Gardini - Hotel Astoria        | Pag. 19 |
| 15:00         | ● Sfusi intelligenti palati intransigenti - Degustazione - Gae Saccoccio - Palazzo D'Aronco        | Pag. 20 |
| 15:00         | ● Bermondsey, quartiere delle meraviglie - Degustazione - Eugenio Signoroni - P. D'Aronco          | Pag. 20 |
| 15:00         | ● Brda e Collio, patrimonio mondiale UNESCO - Degustazione - Paolo Ianna - Hotel Astoria           | Pag. 20 |
| 15:00         | ● Dalla Napa Valley: Bryant Estate - Degustazione - Armando Castagno - Hotel Astoria               | Pag. 20 |
| 15:00         | ● Prosecco DOC: una terra unica come un sogno - Degustazione - Luca Giavi - P. Kechler (Ud)        | Pag. 21 |
| 15:00 > 15:20 | ● Assaggi di 3 birre - Giovanni Rossi e Savio Del Bianco - The Alibi (Ud)                          | Pag. 41 |
| 15:00 > 16:30 | ● Sapori del Territorio - Con I. Peresson, M. Sinigoi, G. Cordioli - Food Truck "Despar"           | Pag. 38 |
| 16:00         | ● Paolo Parisi - Food Truck "Ein Prosit"   | Pag. 38 |
| 16:00         | ● Ingredienti inusuali e come miscelarli - Masterclass - Mattia Pastori - De Room Udine            | Pag. 39 |
| 16:00         | ● I colori del caffè - Laboratorio a cura di illy - Palazzo Valvason Morpurgo                      | Pag. 27 |
| 16:00 > 16:20 | ● Assaggi di 3 birre - Giovanni Rossi e Savio Del Bianco - The Alibi (Ud)                          | Pag. 41 |
| 17:00         | ● Alto Adige, terra di grandi bianchi - Degustazione - Eros Teboni - Hotel Astoria                 | Pag. 21 |
| 17:00         | ● Pinot Nero in FVG - Degustazione - Paolo Ianna - Hotel Astoria                                   | Pag. 21 |
| 17:00         | ● Retrospectiva Tocai Friulano - Degustazione - Gianluca Castellano - Palazzo D'Aronco             | Pag. 22 |
| 17:00         | ● Il mondo del Rotundone - Degustazione - Francesco Saverio Russo - Palazzo D'Aronco               | Pag. 22 |
| 17:00 > 18:30 | ● Sapori del Territorio - Con I. Peresson, M. Sinigoi, G. Cordioli - Food Truck "Despar"           | Pag. 38 |
| 17:00         | ● Degustazione sensoriale Prosciutto di San Daniele - Consorzio San Daniele - Glass Box 1          | Pag. 39 |
| 17:00         | ● Se è rosso di sera... il colore ha gusto - Corrado Assenza - Glass Box 2                         | Pag. 39 |
| 17:00         | ● La trota friulana e uno Chef... Furlano! - Laboratorio - Bepi Pucciarelli - P. Valvason Morpurgo | Pag. 27 |
| 17:00         | ● Formaggi erborinati - Laboratorio - Alfonso Isinelli - Palazzo Valvason Morpurgo                 | Pag. 27 |
| 17:00 > 17:20 | ● Assaggi di 3 birre - Giovanni Rossi e Savio Del Bianco - The Alibi Udine                         | Pag. 41 |
| 18:00 > 18:20 | ● Assaggi di 3 birre - Giovanni Rossi e Savio Del Bianco - The Alibi Udine                         | Pag. 41 |
| 19:30/21:00   | ● Simone Padoan - Cena - Mamm Ciclofocacceria Udine  | Pag. 77 |
| 19:30/21:00   | ● Franco Pepe e Renato Bosco - Cena - Pizzeria alla Lampara Udine                                  | Pag. 78 |
| 20:00         | ● Matias Perdomo, Floriano Pellegrino e Isabella Poti - Cena - Ristorante Vitello d'Oro Udine      | Pag. 69 |
| 20:00         | ● Riccardo Camanini e Antonia Klugmann - Cena - L'Argine a Vencò                                   | Pag. 70 |
| 20:00         | ● Zaiyu Hasegawa, Alberto Landgraf e Yoji Tokuyoshi - Cena - Hostaria alla Tavernetta Udine        | Pag. 71 |
| 20:00         | ● Luigi Taglienti e Matteo Metullio - Cena - Trattoria al Grop Tavagnacco (Ud)                     | Pag. 72 |
| 20:00         | ● Luca Fantin e Stefano Baiocco - Cena - Elliot Hotel & Restaurant Manzano (Ud)                    | Pag. 73 |
| 20:00         | ● Wicky Priyan - Cena - Enoteca Fred Udine   | Pag. 74 |
| 20:00         | ● Ana Roš e Manoella Buffara - Cena - Locanda al Cappello Udine                                    | Pag. 75 |
| 20:00         | ● Terry Giacomello e Pasquale Torrente - Cena - Trattoria Antica Maddalena Udine                   | Pag. 76 |



*Nel 1877, con lo stesso spirito audace e avanguardista di Madame Clicquot, la Maison si contraddistinse apponendo un'etichetta gialla sulle proprie bottiglie.*

**#LIVECLICQUOT**

*Let life surprise you*



Enjoy responsibly.

[www.veuvecliquot.com](http://www.veuvecliquot.com)

**XXI Edizione**

## **Ein Prosit 2019**

### Degustazioni Guidate

**Sabato 26 e domenica 27 ottobre**

Hotel Astoria - Palazzo D'Aronco

Un'occasione per conoscere e confrontarsi con prodotti di grande spessore qualitativo. L'obiettivo è quello di proporre un approccio corretto al vino, conducendo gli appassionati passo dopo passo nell'assaggio per meglio apprezzare la storia, le caratteristiche e le peculiarità dei vini presentati e dei loro produttori. Tutte le degustazioni sono condotte da esperti del settore come Luca Gardini, Armando Castagno, Francesco Annibali, Alberto Lupetti e Gae Saccoccio.



## Degustazioni Guidate

## Sabato 26 ottobre

Quando  
**ORE 11:00**

**La Oslavia di Evangelos Paraschos**  
Degustazione a cura di Luca Gardini

Dove  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
SALA 1

**In degustazione**  
— Kai 2007 / 2011 / 2015  
— Not 2003 / 2011 / 2012

Costo a persona  
**€ 25,00**  
Prenotazione obbligatoria

Quando  
**ORE 11:00**

**Tutto un altro bianco. New World Chardonnay**  
Degustazione a cura di Francesco Annibali

Dove  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
SALONE DEL POPOLO

**In degustazione**  
— Monterey County Chardonnay Diamond Colletion Gold Label 2017  
Francis Ford Coppola Winery (California)  
— Dundee Hills Chardonnay Arthur 2017 Domaine Drouhin (Oregon)  
— Pyrenees Landsborough Chardonnay 2016 Tournon (Australia)  
— Chardonnay 2015 Pegasus Bay (Nuova Zelanda)  
— Mendoza Chardonnay Potrero 2017 (Argentina)  
— Western Cape Chardonnay Baroness Nadine 2016  
Rupert & Rothschild Vignerons (Sud Africa)  
— Marlborough Chardonnay 2014 Greywacke (Nuova Zelanda)

Costo a persona  
**€ 30,00**  
Prenotazione obbligatoria

Quando  
**ORE 11:00**

**La Sardegna di Nicola Perra**  
Degustazione a cura di Eugenio Signoroni

Dove  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
SALA AJACE

**In degustazione**  
— Asfodelo, Barley  
— Toccadibò, Barley  
— BB Verblonde, Barley  
— BB RedNau, Barley  
— BB Boom, Barley

Costo a persona  
**€ 15,00**  
Prenotazione obbligatoria

## Degustazioni Guidate

## Sabato 26 ottobre

Quando  
**ORE 13:00**

**Verticale Montiano Famiglia Cotarella**  
Degustazione a cura di Luca Gardini

Dove  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
SALA 1

**In degustazione**  
— Montiano 2005 / 2006 / 2008 / 2010 / 2012 / 2016

Costo a persona **€ 40,00**  
Prenotazione obbligatoria

Quando  
**ORE 13:00**

**Enoesplorazione dalla Mosella a Vienna**  
Degustazione a cura di Lorenza Pravato e Alessio Rozzi

Dove  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
SALA 2

**In degustazione**  
— Villa Huesgen - By The Glass 2017  
— Margarethenhof - Forster Pechstein 2018  
— Dautel - Riesling Steingruben GG 2016  
— Ginglinger-Fix - Riesling V.V. 2017  
— Waldschutz - Riesling Venesse 2018  
— Mayer am Pfarrplatz - Riesling Nussberg 2018

Costo a persona  
**€ 20,00**  
Prenotazione obbligatoria

Quando  
**ORE 13:00**

**Puligny-Montrachet**  
Degustazione a cura di Armando Castagno

Dove  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
SALONE DEL POPOLO

**In degustazione**  
— Bourgogne Blanc 2017  
— Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes 2017  
— Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrières 2017  
— Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles 2017  
— Puligny-Montrachet 1er Cru Clos De La Mouchère 2017

Costo a persona  
**€ 50,00**  
Prenotazione obbligatoria

Quando  
**ORE 13:00**

**I terroir del Prosecco DOC**  
Degustazione a cura di Luca Giavi

Dove  
**PALAZZO KECHLER** UDINE

**In degustazione**  
Piera 1899 - Prosecco DOC Brut "075 Carati"  
Zonin - Prosecco DOC Brut "Zonin 1821"  
Biasiotto - Prosecco DOC Extra Dry "Andrea Biasiotto"  
Cabert - Prosecco DOC Extra Dry

Costo a persona  
**ingresso libero**  
Prenotazione obbligatoria

## Degustazioni Guidate

## Sabato 26 ottobre

Quando  
**ORE 13:00**

Dove  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
SALA AJACE

Costo a persona  
**€ 15,00**  
Prenotazione obbligatoria

### Frizzanti tradizionali, alla (ri)scoperta dei grandi classici italiani

Degustazione a cura di Jacopo Cossater

#### In degustazione

- Casa Coste Piane, Valdobbiadene Prosecco "Frizzante... Naturalmente"
- Bele Casel, Asolo Prosecco "Colfondo"
- Paltrinieri, Lambrusco di Sorbara "Radice"
- Podere Cipolla Denny Bini, Bianco frizzante "Levante 90"
- Crocizia, Lambrusco "Marc'Aurelio"
- Croci, Gutturmo "Sur Lie"
- Barbacarlo, "Barbacarlo"

Quando  
**ORE 15:00**

Dove  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
SALA 1

Costo a persona  
**€ 40,00**  
Prenotazione obbligatoria

### Masterclass Pommery

Degustazione a cura di Alberto Lupetti

#### In degustazione

- Brut Royal
- Apanage Brut
- Apanage Blanc de Blanc
- Grand Cru 2008
- Cuvée Louise 2004

Quando  
**ORE 15:00**

Dove  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
SALA 2

Costo a persona  
**€ 15,00**  
Prenotazione obbligatoria

### Cirò, un'altra armonia

Degustazione a cura di Matteo Galello

#### In degustazione: Rosso Classico Superiore

- Cataldo Calabretta
- Francesco De Franco
- Sergio Arcuri
- Assunta Dell'Aquila
- Tenuta del Conte
- Cote di Franze

## Degustazioni Guidate

## Sabato 26 ottobre

Quando  
**ORE 15:00**

Dove  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
SALONE DEL POPOLO

Costo a persona  
**€ 30,00**  
Prenotazione obbligatoria

### Tutto un altro rosso. New World Pinot Noir

Degustazione a cura di Francesco Annibali

#### In degustazione

- Pinot Noir "Select Parcels" 2016 - Uralr (Nuova Zelanda)
- Marlborough Pinot Noir 2016 - Cloudy Bay (Nuova Zelanda)
- Central Otago Pinot Noir 2013 - Black Cottage (Nuova Zelanda)
- Central Otago Pinot Noir 2014 - Amisfield (Nuova Zelanda)
- Monterey County Pinot Noir Falcon's Pearch - J.Lohr (California)
- Stellenbosch Pinot Nero 2016 - Meerlust (Sud Africa)
- Neuquén Pinot Noir 2015 - Manos Negras (Argentina)

Quando  
**ORE 15:00**

Dove  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
SALA AJACE

Costo a persona  
**€ 15,00**  
Prenotazione obbligatoria

### Spontaneamente: l'incredibile mondo delle birre a fermentazione spontanea

Degustazione a cura di Eugenio Signoroni

#### In degustazione

- Gueuze, Cantillon
- Gueuze, 3 Fonteinen
- Oude Gueuze Vielle, Oud Bersell
- Rosé de Gambrinus, Cantillon
- Oude Kriek, Hansens.

Quando  
**ORE 15:00**

Dove  
**PALAZZO KECHLER** UDINE

Costo a persona  
**ingresso libero**  
Prenotazione obbligatoria

### Prosecco DOC: un calice di emozioni

Degustazione a cura di Luca Giavi

#### In degustazione

- Bottega - Prosecco DOC Brut "Il Vino dei Poeti"
- Ruggeri - Prosecco DOC Brut "Argeo"
- Antonio Facchin & Figli - Prosecco DOC Extra Dry Millesimato
- Serena Wines - Prosecco DOC Extra Dry "Terra Serena"

Quando  
**ORE 16:00**

Dove  
**SEDE CRÉDIT AGRICOLE**  
**FRIULADRIA** UDINE

### La Ribolla Gialla Spumante Collavini compie 40 anni!

Degustazione a cura di Francesco Saverio Russo

#### In degustazione

- Ribolla Gialla Spumante "metodo" Collavini





## Degustazioni Guidate

Quando  
**ORE 17:00**

Dove  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
SALA 1

Costo a persona  
**ingresso libero**  
Prenotazione obbligatoria

Quando  
**ORE 17:00**

Dove  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
SALA 2

Costo a persona **€ 15,00**  
Prenotazione obbligatoria

Quando  
**ORE 17:00**

Dove  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
SALA AJACE

Costo a persona  
**€ 25,00**  
Prenotazione obbligatoria

Quando  
**ORE 17:00**

Dove  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
SALONE DEL POPOLO

Costo a persona  
**€ 50,00**  
Prenotazione obbligatoria

## Sabato 26 ottobre

**L'Istria croata di Meneghetti**  
Degustazione a cura di Walter Filipputti

**In degustazione**  
— Malvasia Black Label 2017  
— Meneghetti Red 2009 / 2010 / 2011 / 2013 / 2015

**L'Aglianico e il Cancelliere: rigore e veracità**  
Degustazione a cura di Matteo Galello

**In degustazione**  
— Aglianico: Gioviano 2006 / 2007 / 2008 - Neronè 2006 / 2007 / 2008

**Verticale: il Rubesco Riserva Vigna Monticchio di Lungarotti nei decenni**  
Degustazione a cura di Jacopo Cossater

**Le annate in degustazione**  
— Rubesco Riserva Vigna Monticchio  
1974 / 1997 / 2004 / 2005 / 2008 / 2011 / 2012 / 2013

**Mersault Vincent Bouzerau, sole e pietra**  
Degustazione a cura di Armando Castagno

**In degustazione**  
— Bourgogne Blanc 2017  
— Meursault Les Narvaux 2017  
— Meursault 1er Cru Poruzot 2017  
— Meursault 1er Cru Goutte D'Or 2017  
— Meursault 1er Cru Charmes 2017

## Degustazioni Guidate

Quando  
**ORE 11:00**

Dove  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
SALA 1

Costo a persona  
**€ 40,00**  
Prenotazione obbligatoria

Quando  
**ORE 11:00**

Dove  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
SALONE DEL POPOLO

Costo a persona  
**€ 20,00**  
Prenotazione obbligatoria

Quando  
**ORE 11:00**

Dove  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
SALA AJACE

Costo a persona  
**€ 15,00**  
Prenotazione obbligatoria

## Domenica 27 ottobre

**Masterclass Troussset-Guillemart**  
Degustazione a cura di Alberto Lupetti

**In degustazione**  
— Crème Brut  
— Brut Nature  
— Rosé  
— Blanc de Noirs  
— Anna T.

**L'evoluzione del vino artigianale tra Natura e Tecnica**  
Degustazione a cura di Gae Saccoccio

**In degustazione**  
— Cantina Margò Tabarrini Trebbiano Tignamonte 2016  
— Domaine de Rapatel Syrah 2010  
— Guerila - Retrò Pinela Zelen, Rebula, Malvazija 2017  
— Frank Cornelissen Munjebel Rosso Classico 2017  
— Emil Tavcar Malvasia  
— Paraschos Malvasia

**La nuova e secolare arte dell'affinamento**  
Degustazione a cura di Eugenio Signoroni

**In degustazione**  
— Oude Liaard, Ca' del Brado  
— Zena, Ca' del Brado  
— l'M, Klanbarrique  
— Marzarimen, Klanbarrique  
— Corniola, Asso di Coppe  
— Ardiva, Asso di Coppe  
— Raspberry Season Draco's Cave  
— Mc Drake, Draco's Cave

## Degustazioni Guidate

**Domenica 27 ottobre**

Quando  
**ORE 13:00**

Dove  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
SALA 1

Costo a persona  
**€ 25,00**  
Prenotazione obbligatoria

**Dalla Brda il Sauvignon Blanc di Marjan Simčič**  
Degustazione a cura di Luca Gardini

**In degustazione**  
— Sauvignon Blanc Opoka 2017 / 2016 / 2015 / 2014 / 2013 / 2012

Quando  
**ORE 13:00**

Dove  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
SALA 2

Costo a persona  
**ingresso libero**  
Prenotazione obbligatoria

**Il percorso delle buone pratiche**  
Incontro con Ornella Venica, degustazione a cura di Paolo Ianna

**In degustazione**  
Venica & Venica:  
— "Talis" Pinot Bianco DOC Collio 2018 / 2014 / 2013

Quando  
**ORE 13:00**

Dove  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
SALONE DEL POPOLO

Costo a persona  
**€ 40,00**  
Prenotazione obbligatoria

**Borgogna conviviale**  
Degustazione a cura di Armando Castagno

**In degustazione**  
— Sylvain Pataille, Bourgogne Pinot Noir 2017  
— Berthaut Gerbet, Côte de Nuits-Villages Rouge 2016  
— Alain Jeanniard Fixin Rouge En Combe Roy 2016  
— Machard de Gramont Nuits St. Georges Rouge  
Les Terrasses de Vallerots 2016  
— Rapet Père et Fils Chorey Lès Beaune Rouge Vieilles Vignes 2017 Alain  
— Gras Saint Romain Rouge 2018  
— Ballot Millot Volnay 1er Cru Santenots 2016

## Degustazioni Guidate

**Domenica 27 ottobre**

Quando  
**ORE 13:00**

Dove  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
SALA AJACE

Costo a persona  
**€ 20,00**  
Prenotazione obbligatoria

**Il Pinot Grigio ramato**  
Degustazione a cura di Francesco Saverio Russo

**In degustazione**  
— Valentino Butussi  
— Visintini Andrea  
— Specogna Vignaioli  
— Silvano Ferlat  
— Il Carpino  
— Flaibani  
— Simon di Brazzan

Quando  
**ORE 13:00**

Dove  
**PALAZZO KECHLER** UDINE

Costo a persona  
**ingresso libero**  
Prenotazione obbligatoria

**I profili del Prosecco DOC**  
Degustazione a cura di Luca Giavi

**In degustazione**  
Conte Collalto – Prosecco DOC Brut "Perky"  
La Marca – Prosecco DOC Treviso Brut "Bouquet"  
Astoria – Prosecco DOC Extra Dry "Galie"  
Santero – Prosecco DOC Extra Dry "Villa Jolanda"

Quando  
**ORE 15:00**

Dove  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
SALA 1

Costo a persona  
**€ 30,00**  
Prenotazione obbligatoria

**Heres Distributori: selezione di Cesare Turini**  
Degustazione a cura di Luca Gardini

**In degustazione**  
— De Saint Gall, Champagne BdB  
— Pillot, Chassagne Montrachet 2016  
— Domaine Bart Marsannay les longerois 2017  
— Tornatore Etna bianco 2018  
— Tornatore Etna rosso 2017  
— Rocche Viberti, Barolo Bricco Boschis 2015

## Degustazioni Guidate

**Domenica 27 ottobre**

Quando  
**ORE 15:00**

Dove  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
SALONE DEL POPOLO

Costo a persona  
**€ 15,00**  
Prenotazione obbligatoria

**Sfusi intelligenti per palati intransigenti (parte II)**  
Degustazione a cura di Gae Saccoccio

**In degustazione**  
— Piero Macciocca La Visciola (Lazio)  
— Nadia Verrua Cascina Tavijn (Piemonte)  
— Marco Merli (Umbria)  
— Vi.Ni.Ca. (Molise)  
— Tomassetti (Marche)

Quando  
**ORE 15:00**

Dove  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
SALA AJACE

Costo a persona  
**€ 15,00**  
Prenotazione obbligatoria

**Bermondsey, il quartiere delle meraviglie**  
Degustazione a cura di Eugenio Signoroni

**In degustazione**  
— Anspach & Hobday - The Porter  
— Brew By Numbers - Summer Pale Ale  
— Four Pure - Easy Peeler  
— The Kernel - Ipa Galaxy  
— Partizan - L'Amara Saison

Quando  
**ORE 15:00**

Dove  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
SALA 2

Costo a persona  
**ingresso libero**  
Prenotazione obbligatoria

**La Brda e il Collio patrimonio dell'UNESCO**  
Degustazione a cura di Paolo Ianna

**In degustazione**  
— I vini della Brda e del Collio

Quando  
**ORE 15:00**

Dove  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
SALA 3

**Dalla Napa Valley: Bryant Estate**  
Degustazione a cura di Armando Castagno

**In degustazione**  
— Family Cab  
Annate: 2016, 2015, 2014, 2013, 2012, 2011, 2010, 2008, 2006, 2003, 1996

## Degustazioni Guidate

**Domenica 27 ottobre**

Quando  
**ORE 15:00**

Dove  
**PALAZZO KECHLER** UDINE

Costo a persona  
**ingresso libero**  
Prenotazione obbligatoria

**Prosecco DOC: una terra unica come un sogno**  
Degustazione a cura di Luca Giavi

**In degustazione**  
Piera 1899 – Prosecco DOC Brut “075 Carati”  
Zonin – Prosecco DOC Brut “Zonin 1821”  
Viticoltori Ponte – Prosecco DOC Treviso Extra Dry  
Cabert – Prosecco DOC Extra Dry

Quando  
**ORE 17:00**

Dove  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
SALA 1

Costo a persona  
**€ 25,00**  
Prenotazione obbligatoria

**Alto Adige, terra di grandi bianchi**  
Degustazione a cura di Eros Teboni

**In degustazione**  
— Cantina San Paolo - Pinot Bianco Sanctissimus 2016  
— Strasserhof - Sylvaner Anyo  
— Cantina Termeno - Gewürztraminer Epokale 2012  
— Tiefenbrunner - Chardonnay Vigna AU 2015  
— Cantina Terlano - Nova domus 2010  
— Colterenzio - Cuvée LR 2015  
— Lieselehof - Vino del Passo 2018

Quando  
**ORE 17:00**

Dove  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
SALA 2

Costo a persona  
**ingresso libero**  
Prenotazione obbligatoria

**La Rete Pinot Nero in FVG**  
Presentazione dell'etichetta Pinot Nero  
A seguire, degustazione a cura di Paolo Ianna

**In degustazione**  
— Attimis Maniago Pinot Nero 2018  
— Masut da Rive Pinot Nero 2015  
— Jermann Red Angel 2016  
— Zorzettig Pinot Nero 2017  
— Gori Pinot Nero 2016  
— Antonutti Pinot Nero 2018  
— Castello di Spessa Pinot nero 2017  
— Abc Pinot Nero 2018  
— Russolo Pinot Nero 2016

## Degustazioni Guidate

## Domenica 27 ottobre

Quando

**ORE 17:00**

Dove

**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
SALONE DEL POPOLO

Costo a persona

**€ 25,00**

Prenotazione obbligatoria

### **Retrospettiva sul Tocai Friulano**

Degustazione a cura di Gianluca Castellano

#### **In degustazione**

- La Castellada (Oslavia) Friulano 2013
- Kabaj (Brda) Ravan 2011
- Ronco del Gelso (Cormòns) Toc Bas 2010
- Vie di Romans (Mariano del Friuli) Dolée 2008
- Roncùs (Capriva del Friuli) Tocai 2005
- I Clivi (Corno di Rosazzo) Brazan 2000
- Venica & Venica (Dolegna del Collio) Ronco delle Cime 1999
- Schioppetto (Capriva del Friuli) Tocai "Pardes" 1998
- Le Vigne di Zamò (Rosazzo) Tocai "Vigne 50 Anni" 1997
- Specogna (Corno di Rosazzo) Tocai 1995

Quando

**ORE 17:00**

Dove

**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
SALA AJACE

Costo a persona

**€ 20,00**

Prenotazione obbligatoria

### **Il Rotundone - Un viaggio alla scoperta del precursore più intrigante del mondo**

Degustazione a cura di Francesco Saverio Russo

#### **In degustazione**

- Marco Sara - Schioppettino
- Ronchi di Cialla - Schioppettino
- Petrusa - Schioppettino
- Vignai da Duline - Schioppettino
- Cantine Fontezoppa - Vernaccia Nera di Serrapetrona
- Cantine Sant'Agata - Ruché di Castagnola Monferrato
- Cantina Lasterosse - Gropello di Revò
- Paolo Cali - Frappato di Vittoria
- Terenzuola - Canaiolo Nero

## **Ein Prosit 2019**

### Laboratori dei Sapori

#### **Sabato 26 e domenica 27 ottobre**

Palazzo Valvason Morpurgo

Un viaggio allettante fra i profumi ed i sapori del nostro Paese, in cui verranno proposti appetitosi abbinamenti cibo-vino durante gli show-cooking, con vere e proprie escursioni che abbracceranno tutto l'eccellente patrimonio enogastronomico regionale e nazionale. Tra gli ospiti di questa edizione: Corrado Assenza, Renato Grando, Alfonso Isinelli, Bernardo Pasquali, Bepi Pucciarelli e Alberto Marcomini.



**ORE 10:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA 1

**ingresso libero**

Prenotazione obbligatoria

### I colori del caffè

Laboratorio a cura di illy



Dal germoglio alla tazzina, un viaggio tra i mille colori del caffè.

**ORE 11:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA VALLE

**ingresso libero**

Prenotazione obbligatoria

### L'Italia dell'olio extra vergine di oliva

Laboratorio a cura di Renato Grando

**Vini in abbinamento:** Ribolla Gialla Spumante Collavini

**ORE 11:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA 2

Costo a persona € 15,00

Prenotazione obbligatoria

### L'arte dell'affinamento dei formaggi di Alessandro Carpenedo

Laboratorio a cura di Bernardo Pasquali

**Vini in abbinamento:** Merlot Komjanc - Sauvignon Blanc Simčič

**ORE 12:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA 1

**ingresso libero**

Prenotazione obbligatoria

### Gli aromi del caffè

Laboratorio a cura di illy



Un'esplorazione olfattiva alla scoperta delle singole note aromatiche del caffè.

**ORE 13:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA VALLE

Costo a persona € 15,00

Prenotazione obbligatoria

### Musetto e Brovada a chilometro zero

Laboratorio a cura di Bepi Pucciarelli

**In assaggio:** Carpaccio di Brovada - Metodo Classico Piè di Mont Brovade e Muset - Refosco Tarlao  
 Alla scoperta del Linguâl - Refosco Le Vigne di Zamò

**ORE 13:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA 2

Costo a persona € 15,00

Prenotazione obbligatoria

### Melanzane alla parmigiana

Laboratorio a cura di Alfonso Isinelli

**Vino in abbinamento:** Prima Nera - Gigante

**ORE 14:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA 1

**ingresso libero**

Prenotazione obbligatoria

### I colori del caffè

Laboratorio a cura di illy



Dal germoglio alla tazzina, un viaggio tra i mille colori del caffè.

**ORE 15:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA VALLE

Costo a persona € 15,00

Prenotazione obbligatoria

### Il cibo degli Dei. Storia del cacao e del cioccolato

Laboratorio a cura di Renato Grando

**In abbinamento:** Grappa Nonino

**ORE 15:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA 2

Costo a persona € 15,00

Prenotazione obbligatoria

### Bütir man. Genio e sregolatezza della produzione lattiero casearia italiana

Laboratorio a cura di Bernardo Pasquali

**Vino in abbinamento:** Ribolla Gialla Spumante Antonutti

**ORE 16:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA 1

**ingresso libero**

Prenotazione obbligatoria

### Gli aromi del caffè

Laboratorio a cura di illy



Un'esplorazione olfattiva alla scoperta delle singole note aromatiche del caffè.

**ORE 17:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA VALLE

Costo a persona € 15,00

Prenotazione obbligatoria

### Cefalo di valle ed erbe di laguna

Laboratorio a cura di Bepi Pucciarelli

**In assaggio:** Cefalo affumicato - Ribolla Gialla Spumante Bortolusso  
 Sievoli soto sal - Sauvignon Tenimenti Civa  
 Brodetto di otregan - Pinot Nero Masut da Rive

**ORE 17:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA 2

Costo a persona € 15,00

Prenotazione obbligatoria

### Bollito

Laboratorio a cura di Alfonso Isinelli

**Vino in abbinamento:** Lambrusco di Sorbara Radice - Paltrinieri

**ORE 10:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA 1

**ingresso libero**

Prenotazione obbligatoria

### **Gli aromi del caffè**

Laboratorio a cura di illy



Un'esplorazione olfattiva alla scoperta delle singole note aromatiche del caffè.

**ORE 11:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA VALLE

Costo a persona **€ 15,00**

Prenotazione obbligatoria

### **Di che polenta sei?**

Laboratorio a cura di Renato Grando

**Vino in abbinamento:** Malvasia - Paraschos

**ORE 11:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA 2

Costo a persona **€ 15,00**

Prenotazione obbligatoria

### **Turisti... per cacio!**

Laboratorio a cura di Bernardo Pasquali

**Vini in abbinamento:** Terrano e Vitovska - Lupinc

**ORE 12:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA 1

**ingresso libero**

Prenotazione obbligatoria

### **I colori del caffè**

Laboratorio a cura di illy



Dal germoglio alla tazzina, un viaggio tra i mille colori del caffè.

**ORE 13:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA VALLE

Costo a persona **€ 15,00**

Prenotazione obbligatoria

### **Le spezie (e non solo) di Casa Oberrichter**

Laboratorio a cura di Bepi Pucciarelli

**In assaggio:** Zuppa di birra - Aila Birrifico Cittavecchia  
 Goulasch della Valcanale - Schioppettino Pizzulin Denis  
 Koch di noci e spezie - Ramandolo Dario Coos

**ORE 13:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA 2

Costo a persona **€ 15,00**

Prenotazione obbligatoria

### **Alici**

Laboratorio a cura di Alfonso Isinelli

**Vino in abbinamento:** Malvasia - Skerk

**ORE 14:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA 1

**ingresso libero**

Prenotazione obbligatoria

### **Gli aromi del caffè**

Laboratorio a cura di illy



Un'esplorazione olfattiva alla scoperta delle singole note aromatiche del caffè.

**ORE 15:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA VALLE

Costo a persona **€ 15,00**

Prenotazione obbligatoria

### **I funghi, cibo misterioso e curioso da sempre**

Laboratorio a cura di Renato Grando

**Vino in abbinamento:** Schioppettino - Vigna Petrusa

**ORE 15:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA 2

Costo a persona **€ 15,00**

Prenotazione obbligatoria

### **L'arte casearia del Montasio secondo Vanni Micolini**

Laboratorio a cura di Bernardo Pasquali

**Vini in abbinamento:** Friulano Marinig - Malvasia Lenardon

**ORE 16:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA 1

**ingresso libero**

Prenotazione obbligatoria

### **I colori del caffè**

Laboratorio a cura di illy



Dal germoglio alla tazzina, un viaggio tra i mille colori del caffè.

**ORE 17:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA VALLE

Costo a persona **€ 15,00**

Prenotazione obbligatoria

### **La trota friulana e uno Chef... Furlano!**

Laboratorio a cura di Bepi Pucciarelli

**In assaggio:** La Regina e i suoi gioielli - Ant Spumante MC Antonutti  
 Un fil di fumo - Chardonnay Butussi  
 La novità: il Fil rosé - Friulano Gigante

**ORE 17:00**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA 2

Costo a persona **€ 15,00**

Prenotazione obbligatoria

### **Formaggi erborinati**

Laboratorio a cura di Alfonso Isinelli

**Vino in abbinamento:** Passito Tal Luc - Lis Neris

ONORATI  
DI FAR PARTE  
DEI TUOI MOMENTI  
PIÙ BELLI A TAVOLA.



  
**S. PELLEGRINO**  
*Tastefully Italian*

SANPELLEGRINO.COM



## **Ein Prosit 2019**

### Le Mostre - Assaggio

**Da sabato 26 a lunedì 28 ottobre**

Casa Cavazzini, Chiesa di San Francesco  
Castello di Udine

Una selezionata schiera di produttori enogastronomici darà la possibilità di assaggiare e degustare il meglio della loro produzione. Oltre 200 le aziende enogastronomiche presenti, suddivise tra "Vigneto" e "Culinaria". Novità di questa edizione, la sezione dedicata alle aziende della Borgogna, in collaborazione con Club Excellence.



Quando

**SABATO 26 / 10**  
**DOMENICA 27 / 10****ORE 10:00 - 18:00**

Dove

**UDINE**

CASA CAVAZZINI

Costo a persona, al giorno

**€ 30,00**

Il biglietto è valido per l'ingresso al Salone Friuli Venezia Giulia, al Salone Italia, al Salone Internazionale ed al Salone Gastronomia.

**Salone Friuli Venezia Giulia**

Casa Cavazzini

Via Cavour, 14 - Udine

**Aziende presenti**

- |                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| — Altùris                | — Marinig             |
| — Antonutti              | — Muzic               |
| — Aquila del Torre       | — Obiz                |
| — Canus                  | — Petrusa             |
| — Collavini              | — Pinat Marco         |
| — Colmello di Grotta     | — Pizzulin Denis      |
| — Dario Coos             | — Rizzi Roman         |
| — Di Lenardo             | — Ronco delle Betulle |
| — Dri Giovanni Il Roncat | — Ronco dei Pini      |
| — Edi Keber              | — Ronco dei Tassi     |
| — Ermacora               | — San Simone          |
| — Gigante Adriano        | — Scubla Roberto      |
| — Giuseppe Tuzzi         | — Segreta Winery      |
| — I Feudi di Romans      | — Specogna            |
| — Komjanc                | — Tenimenti Civa      |
| — Kurtin                 | — Tenuta Bosco Albano |
| — I Clivi                | — Tenuta di Angoris   |
| — La Roncaia             | — Valentino Butussi   |
| — La Tunella             | — Venica & Venica     |
| — La Viarte              | — Vie D'Alt           |
| — Le Favole              | — Vie di Romans       |
| — Lenardon               | — Vigna Petrusa       |
| — Le Vigne di Zamò       | — Villa Vitas         |
| — Lis Neris              | — Vini La Cricca      |
| — Livon                  | — Vistorta            |
| — Marco Felluga          | — Zorzettig           |
| — e Russiz Superiore     |                       |
| — Marco Sara             |                       |

Quando

**SABATO 26 / 10**  
**DOMENICA 27 / 10****ORE 10:00 - 18:00**

Dove

**UDINE**

CHIESA DI SAN FRANCESCO

Costo a persona, al giorno

**€ 30,00**

Il biglietto è valido per l'ingresso al Salone Friuli Venezia Giulia, al Salone Italia, al Salone Internazionale ed al Salone Gastronomia.

**Salone Italia**

Chiesa di San Francesco

Via Odorico da Pordenone Beato, 1 - Udine

**Aziende presenti**

- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| — Adami (Veneto)                  | — Marchesi Frescobaldi (Toscana)            |
| — Ai Galli (Veneto)               | — Marina Palusci Natural Wines (Abruzzo)    |
| — Aisna (Toscana)                 | — Marisa Cuomo (Campania)                   |
| — Albino Armani (Veneto)          | — Masut Da Rive (FVG)                       |
| — Amandum (FVG)                   | — Meteri, Eccellenza e Terroir (Veneto)     |
| — Andreola (Veneto)               | — Paraschos (FVG)                           |
| — Bellavista (Lombardia)          | — Parco del Venda (Veneto)                  |
| — Biancavigna (Veneto)            | — Petra (Toscana)                           |
| — Bolzicco Fausta (FVG)           | — Pian delle Querci (Toscana)               |
| — Bottignolo (Veneto)             | — Podere Gusto (Toscana)                    |
| — Calatroni (Lombardia)           | — Rive di Alberto (Veneto)                  |
| — Ca' Lojera (Lombardia)          | — Sella & Mosca (Sardegna)                  |
| — Cantina d'Isera (Trentino A.A.) | — Tarlao (FVG)                              |
| — Cantina Margò (Umbria)          | — Tenuta Hans Rottensteiner (Trentino A.A.) |
| — Casa Caterina (Lombardia)       | — Tenuta La Ponca (FVG)                     |
| — Cavit (Trentino AA)             | — Tenute Salvaterra (Veneto)                |
| — Conti Costanti (Toscana)        | — Tenute Tomasella (Veneto)                 |
| — Drusian (Veneto)                | — Valdo Spumanti (Veneto)                   |
| — Famiglia Cotarella (Umbria)     | — Vini Buoni d'Italia                       |
| — Fattori (Veneto)                |   |
| — Frank Cornelissen (Sicilia)     |   |
| — Garganuda (Veneto)              |   |
| — Il Monte Caro (Veneto)          |   |
| — Le Bertole (Veneto)             |   |
| — Legnani Stefano (Liguria)       |   |
| — Mancinelli Stefano (Marche)     |   |
| — Marchesi Antinori (Toscana)     |   |



## Mostra Assaggio

Quando

**SABATO 26 / 10**

**DOMENICA 27 / 10**

**ORE 10:00 - 18:00**

Dove

**UDINE**

CHIESA DI SAN FRANCESCO

Costo a persona, al giorno

**€ 30,00**

Il biglietto è valido per l'ingresso al Salone Friuli Venezia Giulia, al Salone Italia, al Salone Internazionale ed al Salone Gastronomia.

Quando

**SABATO 26 / 10**

**DOMENICA 27 / 10**

**ORE 10:00 - 18:00**

Dove

**UDINE**

CHIESA DI SAN FRANCESCO

Costo a persona, al giorno

**€ 30,00**

Il biglietto è valido per l'ingresso al Salone Friuli Venezia Giulia, al Salone Italia, al Salone Internazionale ed al Salone Gastronomia.

## Sabato 26 e Domenica 27 ottobre

### Salone Internazionale

Chiesa di San Francesco

Via Odorico da Pordenone Beato, 1 - Udine

#### Aziende presenti

- Darko Derenda (Slovenia)
- Domaine de la Janasse (Francia)
- Guerila Biodynamic Wine (Slovenia)
- Istenic (Slovenia)
- Kmetija Šibav (Slovenia)
- Marjan Simčič (Slovenia)
- Mulit (Slovenia)
- Ronk (Slovenia)
- Ščurek Wine (Slovenia)
- Weingut Molitor (Germania)
- Vina Emil Tavčar (Slovenia)
- Rapatel (Francia)

### Salone Gastronomia

Chiesa di San Francesco

Via Odorico da Pordenone Beato, 1 - Udine

#### Aziende presenti

- Acetaia Rinaldi (E. Romagna)
- Adelia Di Fant (FVG)
- Andreassi (Abruzzo)
- Azienda Agricola Ivano Ramella (Liguria)
- Baghi's (Veneto)
- Balsameria Midolini (FVG)
- B-Api (FVG)
- Birrificio Cittavecchia (FVG)
- Birrificio Gjulja (FVG)
- Birrificio 620 Passi (FVG)
- Della Mea Ezio (FVG)
- Dok Dall'ava (FVG)
- Dorbolò Gubane (FVG)
- Etica Del Gusto (FVG)
- Faleschini Luigi (FVG)
- Friultrota (FVG)
- Gameat (FVG)
- Gelateria Fiordilatte (FVG)
- Il Centro di Sabbatini Michael (Marche)
- Il Grifone (FVG)
- illy (FVG)
- Koppert Cress (Olanda)
- La Cerca (Marche)
- Macelleria Salumeria Giacobbe (Liguria)
- Marina Palusci Organic Farming (Abruzzo)
- Maritani (FVG)
- Mate (Croazia)
- Muhn (FVG)
- Nòmada (Veneto)
- Nonino Distillatori (FVG)
- Opificio 1899 (Veneto)
- Pasticceria Lorenzetti (Veneto)
- Peter Patajac (Slovenia)
- Petit Lorient (FVG)
- Pezzetta (FVG)
- Presidi Slow Food (FVG)
- Sadafè Gusto di Romagna (Emilia Romagna)
- Valentinis (FVG)

## Mostra Assaggio

Quando

**SABATO 26 / 10**

**ORE 16:00 - 19:00**

Dove

**UDINE**

CASTELLO DI UDINE

SALONE DEL PARLAMENTO

Costo a persona, al giorno

**€ 50,00**

#### Aziende presenti

- Tenuta San Guido - Sassicaia - Bolgheri Sassicaia DOC 2016
- Burlotto - Barolo Monvigliero DOCG 2015
- Cantina Tramin - Terminus Gewürztraminer vendemmia tardiva Alto Adige DOC 2016
- Petrolo - Galatrona - Val d'Arno di Sopra DOC 2017
- Lusignani Alberto - Vin Santo di Vigoleno - Colli Piacentini DOC 2009
- Florio - Donna Franca - Marsala Superiore Riserva DOC S. A.
- Casanova di Neri - Cerretalto - Brunello di Montalcino DOCG 2013
- Poliziano - Le Caggiole - Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2016
- Grattamacco - Grattamacco Rosso - Bolgheri Superiore DOC 2016
- Broglia - Vecchia Annata - Gavi DOCG del Comune di Gavi 2010
- Ca' del Bosco - Annamaria Clementi - Franciacorta DOCG Riserva 2009
- Fratelli Alessandria - Barolo Monvigliero DOCG 2015
- Cantina Produttori San Michele Appiano - Appius - Alto Adige DOC 2014
- Cantina Terlano - Terlaner Primo Grande Cuvée Alto Adige Terlano DOC 2016
- Marco De Bartoli - Vecchio Samperi Vino Perpetuo / Solera
- Giuseppe Quintarelli - Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2011
- Donnafugata - Ben Ryé - Passito di Pantelleria DOC 2016
- Ferrari - Flli Lunelli - Giulio Ferrari Rosé Riserva del Fondatore Trentodoc 2007
- Uberti - Dequinque Cuvée 10 Vendemmie - Franciacorta DOCG S. A.
- Torre San Martino - 1922 - Romagna Sangiovese Modigliana DOC 2016
- Tomatore - Trimarchisa - Etna Rosso DOC 2016
- Roagna - Barbaresco Asili DOCG Vecchie Viti 2013
- Elvio Cogno - Barolo Ravera DOCG 2015
- Manincor - Réserve della Contessa - Alto Adige Terlano DOC 2018
- Azelia di Luigi Scavino - Barolo Margheria DOCG 2015 Frescobaldi Mormoreto Toscana Rosso IGT 2016
- Frescobaldi - Mormoreto - Toscana Rosso IGT 2016
- Dario Coos - Picolit Colli Orientali del Friuli DOCG 2016
- Beniamino Zidarich - Vitovska - Venezia Giulia IGT 2017

## Sabato 26 ottobre

### BIWA 2019

Best Italian Wines Awards

Castello di Udine - Salone del Parlamento

Piazzale Patria del Friuli, 1 - Udine

Una giornata dedicata all'assaggio, insieme a **Luca Gardini**, dei primi trenta migliori vini dell'edizione 2019 del BIWA. È consigliata la prenotazione.

## Mostra Assaggio

Quando

**DOMENICA 27 / 10**

**LUNEDÌ 28 / 10**

**ORE 10:00 - 18:00**

Dove

**UDINE**

CASTELLO DI UDINE

SALONE DEL PARLAMENTO

Costo a persona, al giorno

**€ 80,00**

### **Aziende presenti**

#### **Balan**

- Maison Joseph Drouhin
- Philippe Pacalet
- Domaine Philippe Charlopin-Parizot
- Domaine Perrot Minot
- Domaine Michel Gros

#### **Cuzziol Grandivini**

- Vincent Girardin
- David Duband
- Nicolas Rossignol
- Henri Boillot

#### **Ghilardi Selezioni**

- Au Pied du Mont Chauve
- Taupenot Merme
- Trenel

#### **Gruppo Meregalli**

- Domaine Laroche
- Chanson Père & Fils

#### **Les Caves de Pyrene**

- Domaine Derain
- Sextant
- Domaine Jean Marie Berrux
- Vini Viti Vinci

## **Domenica 27 e Lunedì 28 ottobre**

### **Salone della Borgogna**

Castello di Udine - Salone del Parlamento

Piazzale Patria del Friuli, 1 - Udine

Novità della XXI edizione di Ein Prosit, presso il Salone del Parlamento del Castello di Udine, la possibilità di assaggiare la selezione dedicata alle aziende della Borgogna. L'evento è realizzato in collaborazione con Club Excellence.

È consigliata la prenotazione.

#### **Pellegrini**

- Domaine Bernard Defaix
- Domaine Virgile Lignier
- Domaine Bertagna
- Domaine Arnoux
- Domaine Ballot Millot
- Domaine Guy Amiot
- Domaine Saumaize

#### **Première**

- Pierre Ponnelle
- Decelle - Villa

#### **Premium Wine Selection**

- Château de la Tour de l'Ange
- Château de Meursault
- Moillard-Grivot

#### **Proposta Vini**

- Chaude Ecuelle
- Les Héritiers Saint Genys
- Maison Chanzy Olivier Meursault

#### **Sagna**

- Domaine Faiveley
- Maison Albert Pic e Regnard

#### **Sarzi Amadè**

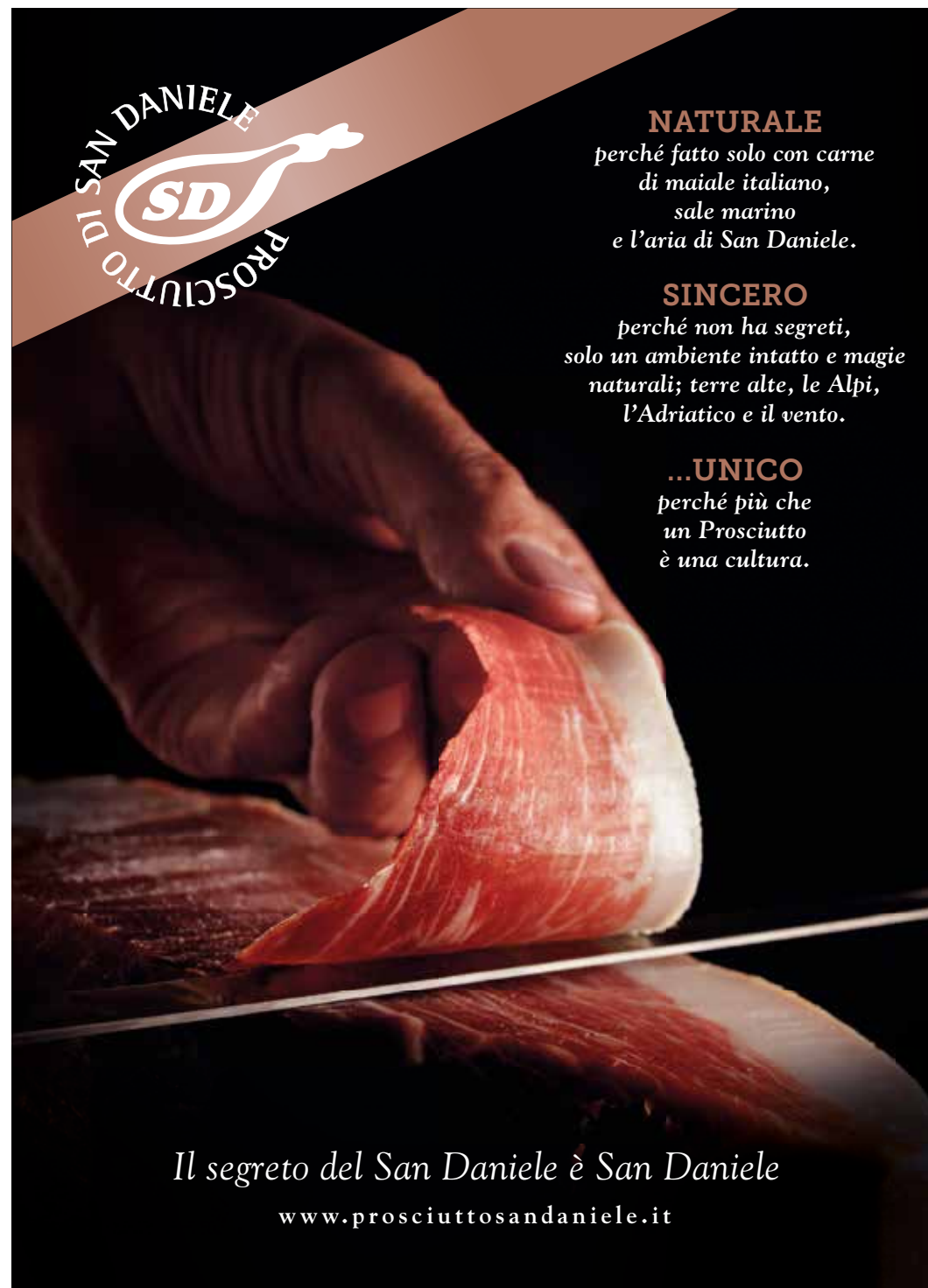
- Louis Latour
- Dominique Laurent
- Domaine de la Vougeraie
- Domaine Michelot di Meursault

#### **Teatro del Vino**

- Bachelet-Monnot
- Bessin
- Philippe Colin
- Chicotot
- Voillot
- Maréchal

#### **Visconti 43**

- Le Domaine d'Henri
- Dominique Gruhier Borgogna Epineuil
- Domaine de Bellene Borgogna Beaune



**NATURALE**  
perché fatto solo con carne di maiale italiano, sale marino e l'aria di San Daniele.

**SINCERO**  
perché non ha segreti, solo un ambiente intatto e magie naturali; terre alte, le Alpi, l'Adriatico e il vento.

**...UNICO**  
perché più che un Prosciutto è una cultura.

*Il segreto del San Daniele è San Daniele*  
[www.prosciuttosandaniele.it](http://www.prosciuttosandaniele.it)

辛口

KARAKUCHI

IL GUSTO  
DA SCOPRIRE



 O BEVI O GUIDI  
www.alcolparlamente.it  
Brewed in Italy under supervision of Asahi.

JAPAN'S  
No.1 BEER

## Ein Prosit 2019

### Special Events

#### **Da venerdì 25 a domenica 27 ottobre**

Teatro San Giorgio, Galleria Tina Modotti  
Glass Box, Locali e centro di Udine

Un susseguirsi di "eventi nell'evento" in occasione della XXI edizione di Ein Prosit. Durante il week-end ci saranno appuntamenti ed incontri con il mondo gourmet, con la partecipazione di giornalisti, produttori, operatori di settore, musicisti ed alcuni tra i migliori Chef che proporranno le loro specialità.



### Visite guidate

**Sabato 26 ottobre:** 12:15 e 16:15

**Domenica 27 ottobre:** 12:15 e 16:15

È necessaria la prenotazione: [info@einprosit.org](mailto:info@einprosit.org)

Nei giorni della manifestazione, in collaborazione con il Comune di Udine e Civici Musei Udine, i visitatori della manifestazione avranno la possibilità di una breve visita guidata, circa 45 minuti, al Museo d'Arte Moderna e Contemporanea di Casa Cavazzini, alle sale di Palazzo D' Aronco e di Palazzo Valvason Morpurgo.

## Special Events

Dove

**FOODTRUCK DESPAR**  
PIAZZA LIBERTÀ - UDINE

## Da Venerdì 25 a Domenica 27 ottobre

### Food Truck Despar

**Venerdì 25, sabato 26, domenica 27 ottobre**

Ore 09.30 - 10.30 **Job on Tour** - Lavora con noi  
Ore 11.00 - 12.30 **Cucina sana** - Con Enrico Giavon  
Ore 15.00 - 16.30 **Sapori del nostro territorio**  
Con Igor Peresson, Mattjas Sinigoi, Giuseppe Cordioli  
Ore 17.00 - 18.30 **Sapori del nostro territorio**  
Con Igor Peresson, Mattjas Sinigoi, Giuseppe Cordioli

### Food Truck Ein Prosit

Dove

**FOODTRUCK EIN PROSIT**  
LARGO OSPEDALE VECCHIO  
UDINE

**Sabato 26 ottobre**

Ore 11:00 Paolo Parisi  
Ore 12:15 Federico Sisti  
Ore 13:30 Renato Bosco  
Ore 14:45 Eugenio Roncoroni  
Ore 16:00 Paolo Parisi

**Domenica 27 ottobre**

Ore 11:00 Renato Bosco  
Ore 12:15 Paolo Parisi  
Ore 13:30 Renato Bosco  
Ore 14:45 Eugenio Roncoroni  
Ore 16:00 Paolo Parisi

### Food Truck Tannico

Dove

**FOODTRUCK TANNICO**  
LARGO OSPEDALE VECCHIO  
UDINE

**Sabato 26 e domenica 27 ottobre**

Incontri e degustazioni a cura di Tannico

**ORE 10:00**

Dove

**GALLERIA TINA MODOTTI**  
VIA PAOLO SARPI - UDINE

### Kid's Garden in Galleria Modotti

**Sabato 26 e domenica 27 ottobre - a partire dalle ore 10:00**

Spazio per i più piccoli in collaborazione con Slow Food Del Friuli



**ORE 15:00**

Dove

**TEATRO SAN GIORGIO**  
VIA QUINTINO SELLA, 4 - UDINE

**Sabato 26 ottobre - Ore 15:00**

Con la partecipazione di: Trilok Gurtu, Corrado Assenza, Josko Gravner, Frank Cornelissen, Jean Pierre Robinot, Enzo e Paolo Vizzari, Mauro Uliassi, e Lorenza Fumelli, Antonia Klugmann, Ana Roš, Martina Caruso, Fernanda Roggero e Manoella Buffara.

**INGRESSO GRATUITO**

## Special Events

Dove

**DE ROOM**  
VIA LOVARIA, 3 - UDINE

Costo a persona € 15,00



Dove

**GLASS BOX 1**  
PIAZZA MATTEOTTI - UDINE

**INGRESSO GRATUITO**



Dove

**GLASS BOX 2**  
PIAZZA MATTEOTTI - UDINE

Costo a persona € 15,00

Dove

**UDINE**

## Da Venerdì 25 a Domenica 27 ottobre

### Mixology - Masterclass

**Sabato 26 ottobre**

Ore 12:00 **Discover Karakuchi** - Patrick Pistolesi (Drink Kong)  
Ore 14:00 **Cocktail & Movies** - Alessandro Procoli (Jerry Thomas)  
Ore 16:00 **Il naso nel cocktail** - Oscar Quagliarini

**Domenica 27 ottobre**

Ore 14:00 **Twist on Classic** - Alessandro Procoli (Jerry Thomas)  
Ore 16:00 **Ingredienti inusuali e come miscelarli** - Mattia Pastori

### Glass Box 1

**Sabato 26 ottobre e domenica 27 ottobre**

Ore 11:00 e Ore 15:00

**Diverse stagionature di Grana Padano** in abbinamento a vini e liquori selezionati.  
A cura di Alberto Marcomini

Ore 13:00 e Ore 17:00

**Laboratorio sensoriale con degustazione Prosciutto di San Daniele**  
A cura del Consorzio San Daniele

### Glass Box 2

**Sabato 26 ottobre**

Ore 11:00 **Spensierata mattina... oltre cappuccino e brioche**  
A cura di Corrado Assenza. € 15,00  
Ore 17:00 **Se è rosso di sera...il colore ha gusto**  
A cura di Corrado Assenza. € 15,00

**Domenica 27 ottobre**

Ore 14:00 **Spensierata mattina... oltre cappuccino e brioche**  
A cura di Corrado Assenza. € 15,00  
Ore 17:00 **Se è rosso di sera...il colore ha gusto**  
A cura di Corrado Assenza. € 15,00

### Sound, Food & Wine

**Venerdì 25 ottobre - Live Dj Andy Smith**

**Sabato 26 ottobre - Live Dj Daddy G (Massive Attack)**

## Special Events

Dove

### GINGER BAR

VIA POSCOLLE, 5 - UDINE

Quando

**DALLE ORE 18:00**

Dove

### L'ALIMENTARE

VIA R. D'ARONCO, 39 - UDINE

T +39 0432 1503727

info@lalimentare.it

## Da Giovedì 24 a Domenica 27 ottobre

### Ginger Bar

#### **Giovedì 24 ottobre**

##### **Degustazione di Louis Roederer**

Brut Premier, Millesimato 2012 e Philip Stark 2009 - € 40,00

Brut Premier, Millesimato 2012, Philip Stark 2009 e Cristal 2008 - € 75,00

#### **Venerdì 25 ottobre**

##### **Degustazione di Perrier Jouët**

Brut, Blanc de Blancs e Blason Rosé - € 35,00

Brut, Blanc de Blancs, Blason Rosé e Belle Epoque 2012 - € 70,00

#### **Sabato 26 ottobre**

##### **Degustazione di Blanc de Blancs**

Ruinart, Charles Heidsieck, Perrier Jouët, Larmandier Bernier

Calice singolo € 14,00 - Quattro calici € 50,00

### L'Alimentare

#### **Giovedì 24 ottobre - Ore 20:00**

##### **La Selvaggina dell'Appennino, i vini di Antico Broilo**

Aldo Zivieri (Macelleria Zivieri) e Massimo Duri (Antico Broilo) - € 45,00

#### **Venerdì 25 ottobre - Ore 20:00**

##### **La cucina di Laguna, i vini bio di Villa Job**

Silvio Giavedoni (Executive Chef Quadri Alajmo) e Alessandro Job - € 85,00

#### **Sabato 26 ottobre**

Ore 19:00 - 20:00 / 20:00 - 21:00 / 21:00 - 22:00

##### **Gastronomic Motel: i vini di Marco Sara e i Clivi**

Con Enrico Vignoli (Osteria Francescana Modena), Enzo Di Pasquale

(Bistrot 900), Marco Sara e Mario Zanusso (I Clivi)

€ 30,00 - Ogni ora 3 piatti diversi abbinati ai vini

€ 75,00 - Tutte le 3 ore

#### **Domenica 27 ottobre**

Ore 12:00 - 13:30 / Ore 13:30 - 15:00

##### **Brunch a 4 mani**

Mirabolanti assaggi con Federico Sisti e Claudio Cerati - € 25,00

## Special Events

Dove

### L'ANGOLO DEL GUSTO

VIA TIBERIO DECIANI, 86 - UDINE

T +39 0432 504823

marcogallo1973@gmail.com

Dove

### OSTERIA DA MICHELE

VIA PAOLO SARPI, 18/A - UDINE

T +39 391 3944100

damicheleud@gmail.com

Dove

### THE ALIBI

VIA DEI TORRIANI, 23 - UDINE

T +39 347 7610139

alibipub.udine@gmail.com

## Da Giovedì 24 a Domenica 27 ottobre

### L'Angolo del Gusto

#### **Giovedì 24 ottobre - ore 20.30**

Degustazione Sensoriale

Degustazione alla cieca di vini e formaggi di diverse annate, dove gusti e emozioni si fonderanno con i vostri sensi.

La degustazione sarà guidata dalla Dott.ssa Giuliana Gellini

€ 45,00

### Osteria Da Michele

#### **Venerdì 25 ottobre**

Viaggio tra formaggi e vini da muffa nobile.

In assaggio 5 formaggi e 5 vini - € 35,00

#### **Sabato 26 ottobre**

Aperitivo con le Malvasie, regionali e non e i fasolari di Marano Lagunare

### The Alibi

#### **Domenica 27 ottobre**

Ore 15:00 - 15:20 / 16:00 - 16:20 / 17:00 - 17:20 / 18:00 - 18:20

Quattro imperdibili appuntamenti "flash" con 3 birre ognuno, in un'atmosfera British, in pieno centro a Udine, presso il Pub The Alibi.

Ad accompagnarvi negli assaggi Giovanni Rossi titolare di The Alibi e Savio Del Bianco appassionato di fermentazioni.

GRANA PADANO DOP RISERVA.  
UN'ARMONIA DI SAPORI



Dopo una lunga stagionatura, una forma di Grana Padano DOP diventa Riserva quando il suono del martelletto dell'esperto battitore rilascia armonie che parlano di note di burro, fieno e frutta secca, di un sapore deciso e una sapidità che prevale sulla dolcezza.



LA VITA HA UN SAPORE MERAVIGLIOSO

## **Ein Prosit 2019**

### Le Cene e gli Chef: gli Itinerari del Gusto

**Da giovedì 24 a domenica 27 ottobre**

Presso le case ed i ristoranti di Udine

Gli "Itinerari del Gusto" sono l'incontro della grande cucina con i vini regionali del Friuli Venezia Giulia. Grandi Chef italiani ed internazionali animeranno gli eventi con le loro proposte, nelle quali la ricerca del dettaglio si fonde con la tecnica delle preparazioni di straordinario livello, permettendo ai molti appassionati di familiarizzare con la cucina ai suoi massimi livelli.



## Anteprima

Quando  
**MERCOLEDÌ 23 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove  
**ILIJA**  
Via Priesnig 17 - Tarvisio (UD)  
T +39 0428 645030  
info@ilijaristorante.it

Costo a persona  
**€ 120,00**  
Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria  
T +39 0428 645030  
info@ilijaristorante.it



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Mercoledì 23 ottobre

### Virgilio Martinez

Central, Lima

Nr. 6 The World's 50 Best Restaurants 2019

#### Virgilio Martinez

Virgilio Martinez, chef peruviano, è uno dei simboli della gastronomia latino-americana. Si può definire cuoco della biodiversità, raccontata nei suoi menù incentrati sui diversi microclimi del Perù e dell'intero Sud America. Quello che Martinez presenta nel suo *Central* a Lima è unico, proprio perché si basa sulla ricerca delle materie prime autoctone, la cui provenienza spazia dal mare all'alta montagna.



## Anteprima

Quando  
**MERCOLEDÌ 23 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove  
**EDELHOF**  
Via A. Diaz 27 - Tarvisio (UD)  
T +39 0428 40081  
info@hoteledelhof.it

Costo a persona  
**€ 90,00**  
Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria  
T +39 0428 40081  
info@hoteledelhof.it



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Mercoledì 23 ottobre

### Tim Butler

Eat Me, Bangkok

#### Tim Butler

Tim Butler è americano e, proprio negli Stati Uniti, ha dato inizio alla sua carriera lavorando in alcuni dei più grandi ristoranti a stelle e strisce. La svolta più importante nella sua carriera coincide con il trasferimento a Bangkok, dove apre una serie di suoi locali - ad oggi *Eat Me*, *Bunker* ed *Essenzi*. La sua è la cucina di un viaggiatore che omaggia le radici occidentali, ma anche il nuovo paese che lo ha adottato. Quella di Butler è una cucina colorata, piccante, intensa e provocatoria anche più delle cucine asiatiche stesse.



Quando  
**MERCOLEDÌ 23 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

## Giancarlo Toso

### Giancarlo Toso

Giancarlo Toso è considerato un vero "maestro del fogolar", a rigorosa alimentazione lignea. Sulla griglia Toso cuoce ogni tipo di carne: fiorentine, costate, filetti... Uomo simbolo del ristorante di famiglia "Da Toso" di Leonacco, fondato nel lontano 1907.

Dove  
**CANTINA DI EPICURO**  
 Via Priesnig 72 - Tarvisio (UD)  
 T +39 389 6871005  
 prenotazioni@lacantinadiepicuro.com

Costo a persona  
**€ 60,00**  
 Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria  
 T +39 389 6871005  
 prenotazioni@lacantinadiepicuro.com



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

Quando  
**GIOVEDÌ 24 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

## Vladimir Mukhin

White Rabbit, Mosca

Nr. 13 The World's 50 Best Restaurants 2019

Dove  
**RISTORANTE VITELLO D'ORO**  
 Via Erasmo Valvason 4 - Udine  
 T +39 0432 508982  
 info@vitellodoro.com

## Anatoly Kazakov

Selfie, Mosca

Nr. 65 The World's 50 Best Restaurants 2019

Costo a persona  
**€ 130,00**  
 Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria  
 T +39 0432 508982  
 info@vitellodoro.com

### Vladimir Mukhin

Nell'immaginario comune la Russia è associata a tante cose, ma mai al mangiar bene. Vladimir Mukhin è riuscito a dimostrare il contrario. Cuoco di sesta generazione, è proprio nel ristorante di famiglia che si avvicina in giovanissima età a questo mondo. La sua cucina è basata su una profonda ricerca delle ricette antiche russe, sugli ingredienti che venivano utilizzati e sul modo di mangiare, rispolverando delle tradizioni che si stavano lentamente perdendo.

### Anatoly Kazakov

Il giovane Anatoly Kazakov è uno dei protagonisti della nuova evoluzione che sta caratterizzando la cucina russa. Le sue forti contaminazioni europee sono riconducibili alla gavetta fatta dall'indimenticabile Gualtiero Marchesi. Anatoly ha così conosciuto e vissuto, in prima persona, la mentalità mediterranea. Ha riportato nel suo paese natio, un'attenzione particolare per il lavoro di piccoli contadini e allevatori che, a loro volta, stanno apportando delle rivoluzioni nell'approccio alla terra e ai suoi frutti.



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE





## Itinerari del Gusto

Quando  
**GIOVEDÌ 24 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove  
**L'ARGINE A VENCÒ**  
Loc. Vencò - Dolegna del Collio (GO)  
T +39 0481 1999882  
T +39 350 5212804  
info@larginavevenco.it

Costo a persona  
**€ 150,00**  
Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria  
T +39 0481 1999882  
T +39 350 5212804  
info@larginavevenco.it



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Giovedì 24 ottobre

### Antonia Klugmann

L'Argine a Vencò, Loc. Vencò

1 Stella Michelin

### Virgilio Martinez

Central, Lima

Nr. 6 The World's 50 Best Restaurants 2019

#### Antonia Klugmann

Antonia Klugmann è una delle regine del Nord-Est, insieme alle colleghe Fabrizia Meroi e Ana Roš. La cucina è stata per lei una seconda scelta di vita, una rinascita. Inizia la gavetta in diversi locali friulani e veneti per poi trasferirsi nel Collio, dove apre *L'Argine a Vencò*.

I piatti di Antonia rappresentano perfettamente il suo territorio prendendo spunto dagli abbinamenti e ingredienti friulani, ma senza il vincolo di una riproposizione pedissequa della tradizione.

#### Virgilio Martinez

Virgilio Martinez, chef peruviano, è uno dei simboli della gastronomia latino-americana. Si può definire cuoco della biodiversità, raccontata nei suoi menù incentrati sui diversi microclimi del Perù e dell'intero Sud America. Quello che Martinez presenta nel suo *Central* a Lima è unico, proprio perché si basa sulla ricerca delle materie prime autoctone, la cui provenienza spazia dal mare all'alta montagna.



## Itinerari del Gusto

Quando  
**GIOVEDÌ 24 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove  
**HOSTARIA ALLA TAVERNETTA**  
Via Artico di Prampero 2 - Udine  
T +39 0432 501066  
info@allatavernetta.com

Costo a persona  
**€ 90,00**  
Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria  
T +39 0432 501066  
info@allatavernetta.com



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Giovedì 24 ottobre

### Maksut Askar

Neolokal, Istanbul

Nr. 110 The World's 50 Best Restaurants 2019

#### Maksut Askar

Maksut Askar è lo chef del Neolokal di Istanbul. Negli anni ha svolto un'accurata ricerca dei prodotti, delle ricette e tradizioni turche che si stavano perdendo. Un progetto che, insieme al suo team di cucina, si prefigge di proteggere la cultura e la cucina dell'Anatolia anche per le generazioni future e che si concretizza in ricette della tradizione riadattate ai tempi attuali.



## Itinerari del Gusto

Quando  
**GIOVEDÌ 24 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove  
**LA TAVERNA DI COLLOREDO**  
Piazza Castello 2  
Colloredo di Monte Albano (UD)  
T +39 0432 889045  
info@ristorantelataverna.it

Costo a persona  
**€ 90,00**  
Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria  
T +39 0432 889045  
info@ristorantelataverna.it



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Giovedì 24 ottobre

**Cristoforo Trapani**  
Hotel Byron, Forte dei Marmi  
1 Stella Michelin



**Giuseppe Iannotti**  
Krèsios, Telesse Terme  
1 Stella Michelin



**Cristian Torsiello**  
Osteria Arbustico, Paestum  
1 Stella Michelin



### **Cristoforo Trapani**

Solo 31 anni, ma un bagaglio di esperienze nelle cucine più importanti d'Europa: Heinz Beck, Antonino Cannavacciuolo, Moreno Cedroni, Davide Scabin, Mauro Colagreco, Yannick Alléno. Ecco la carta d'identità di Cristoforo Trapani, origini Amalfitane e una cucina generosa di sapori e profumi che, da qualche anno, sta estasiando i clienti del *Magnolia* dell'Hotel Byron di Forte dei Marmi. I suoi piatti tradiscono le origini campane, ma non dimenticano la grande cultura gastronomica della Toscana che lo ha adottato.

### **Giuseppe Iannotti**

Giuseppe Iannotti è un ingegnere informatico, che ha scelto di sposare la passione per la cucina. Con il suo *Krèsios* ha portato una ventata di novità nella cucina campana, da sempre molto legata alle tradizioni e al territorio. Tutti elementi che Giuseppe conosce e che, però, inserisce in un contesto ben più ampio riuscendo a giocare nel campionato dei grandi chef internazionali. Le parole d'ordine dei suoi piatti sono tecnica e sapore, che si svelano al commensale attraverso uno stupore quasi ludico.

### **Cristian Torsiello**

Dopo tanti anni al fianco di Niko Romito, Cristian ha aperto assieme al fratello Tomas l'*Osteria Arbustico* in una zona periferica, Valva, nell'Alta Piana del Sele. Ha saputo distinguersi sin da subito, conquistando nel 2015 una stella Michelin prima di spostarsi, nel 2018, a Paestum. La cucina di Torsiello è un continuo omaggio verso il territorio e le sue materie prime, oltre che agli chef che hanno segnato il suo percorso di formazione (Gennaro Esposito, Mauro Uliassi, Valeria Piccini e, naturalmente, Niko Romito).

## Itinerari del Gusto

Quando  
**GIOVEDÌ 24 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove  
**TRATTORIA AL GROP**  
Via Matteotti 1 - Tavagnacco (UD)  
T +39 0432 660240  
info@algrop.com

Costo a persona  
**€ 70,00**  
Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria  
T +39 0432 660240  
info@algrop.com



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Giovedì 24 ottobre

**Errico Recanati**  
Ristorante Andreina, Loreto  
1 Stella Michelin

**Eugenio Roncoroni**  
Al Mercato, Milano

### **Errico Recanati**

Oggi siamo alla terza generazione del ristorante *Andreina*, che vede ai fornelli Errico Recanati. Ha iniziato la sua carriera accanto alla nonna, imparandone le basi della cucina del territorio marchigiano, nonché i segreti delle cotture alla brace e allo spiedo. Ogni giorno e sempre con maggiore intensità abbraccia la tradizione sia di famiglia che del territorio inserendo tecniche moderne.

### **Eugenio Roncoroni**

Eugenio Roncoroni nasce a Milano ma, fin dai suoi esordi, è attratto dalle cucine straniere grazie anche a due genitori viaggiatori. Si trasferisce in California, dove lavora a fianco di alcuni tra i più importanti chef americani coltivando, nel contempo, la sua passione per lo street food. Tornato in Italia, dà vita a un locale, *Al Mercato*, che rappresenta appieno il suo amore per il cibo di strada e l'alta cucina.



## Itinerari del Gusto

Quando  
**GIOVEDÌ 24 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove  
**ELLIOT**  
**HOTEL & RESTAURANT**  
Via Orsaria 50 - Manzano (UD)  
T +39 0432 751383  
info@elliiothotel.it

Costo a persona  
**€ 100,00**  
Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria  
T +39 0432 751383  
info@elliiothotel.it



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Giovedì 24 ottobre

**“Spessore”**  
con i prodotti del Friuli Venezia Giulia

“Spessore è uno spazio di libertà per chi pensa, elabora e crea la cucina al di fuori di modelli codificati e di contenitori prestabiliti. La sua vitalità è racchiusa nel suo non avere limiti d’esplorazione di territori, esperienze, contenuti e contributi. Se ne è avuta testimonianza l’estate scorsa nella 4 giorni di Spessorecampobase a Torriana, arrivato a lambire quasi tutti gli angoli del territorio nazionale per l’entusiastica presenza di decine di cuochi, pizzaioli, in un clima di assoluta spontaneità nell’improvvisare svariate e fantasiose declinazioni della cucina.

Nato alcuni anni fa al Povero Diavolo di Torriana da un’idea di Fausto Fratti in sodalizio professionale con Piergiorgio Parini, Spessore oggi include fra i suoi promotori anche lo chef Gianluca Gorini.”

### Partecipanti a Spessore

**Piergiorgio Parini** Cuoco Cercatore  
**Gianluca Gorini** Ristorante Da Gorini  
**Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini, Stefano Terigi** Rist. Il Giglio  
**Marco Bravetti** Progetto Tocca! Cibo e Comunità  
**Paolo Balbinot** Ristorante Cardus  
**Lorenzo Ruta** Taverna Migliore  
**Silvio Di Donna** Gelataio Vagante  
**Lorenzo Cagnoli** Panificatore



## Itinerari del Gusto

Quando  
**VENERDÌ 25 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove  
**RISTORANTE VITELLO D'ORO**  
Via Erasmo Valvason 4 - Udine  
T +39 0432 508982  
info@vitellodoro.com

Costo a persona  
**€ 130,00**  
Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria  
T +39 0432 508982  
info@vitellodoro.com



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Venerdì 25 ottobre

**Vladimir Mukhin**  
White Rabbit, Mosca

Nr. 13 The World's 50 Best Restaurants 2019

**Riccardo Camanini**  
Lido84, Gardone Riviera

1 Stella Michelin

Nr. 78 The World's 50 Best Restaurants 2019

### Vladimir Mukhin

Nell’immaginario comune la Russia è associata a tante cose, ma mai al mangiar bene. Vladimir Mukhin è riuscito a dimostrare il contrario. Cuoco di sesta generazione, è proprio nel ristorante di famiglia che si avvicina in giovanissima età a questo mondo.

La sua cucina è basata su una profonda ricerca delle ricette antiche russe, sugli ingredienti che venivano utilizzati e sul modo di mangiare, rispolverando delle tradizioni che si stavano lentamente perdendo.

### Riccardo Camanini

Riccardo Camanini è uno dei maggiori esponenti della Nuova Cucina Italiana. Insieme al fratello Giancarlo ha creato, sulle sponde del Lago di Garda, un sistema vincente di ospitalità e ristorazione contemporanea, che hanno saputo conquistare la stima internazionale. La sua è una cucina di lago, dove la grande sapienza tecnica è al servizio di ingredienti spesso dimenticati, riuscendone così a trarne il meglio.



## Itinerari del Gusto

Quando  
**VENERDI 25 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove  
**HOSTARIA ALLA TAVERNETTA**  
Via Artico di Prampero 2 - Udine  
T +39 0432 501066  
info@allatavernetta.com

Costo a persona  
**€ 90,00**  
Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria  
T +39 0432 889045  
info@ristorantelataverna.it



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Venerdi 25 ottobre

### Anatoly Kazakov

Selfie, Mosca

Nr. 65 The World's 50 Best Restaurants 2019



### Giuseppe Iannotti

Krèsios, Teleso Terme

1 Stella Michelin



### Tim Butler

Eat Me, Bangkok



#### **Anatoly Kazakov**

Il giovane Anatoly Kazakov è uno dei protagonisti della nuova evoluzione che sta caratterizzando la cucina russa. Le sue forti contaminazioni europee sono riconducibili alla gavetta fatta dall'indimenticabile Gualtiero Marchesi. Anatoly ha così conosciuto e vissuto, in prima persona, la mentalità mediterranea. Ha riportato nel suo paese natio, un'attenzione particolare per il lavoro di piccoli contadini e allevatori che, a loro volta, stanno apportando delle rivoluzioni nell'approccio alla terra e ai suoi frutti.

#### **Giuseppe Iannotti**

Giuseppe Iannotti è un ingegnere informatico, che ha scelto di sposare la passione per la cucina. Con il suo Krèsios ha portato una ventata di novità nella cucina campana, da sempre molto legata alle tradizioni e al territorio. Tutti elementi che Giuseppe conosce e che, però, inserisce in un contesto ben più ampio riuscendo a giocare nel campionato dei grandi chef internazionali. Le parole d'ordine dei suoi piatti sono tecnica e sapore, che si svelano al commensale attraverso uno stupore quasi ludico.

#### **Tim Butler**

Tim Butler è americano e, proprio negli Stati Uniti, ha dato inizio alla sua carriera lavorando in alcuni dei più grandi ristoranti a stelle e strisce. La svolta più importante nella sua carriera coincide con il trasferimento a Bangkok, dove apre una serie di suoi locali – ad oggi Eat Me, Bunker ed Essenzi. La sua è la cucina di un viaggiatore che omaggia le radici occidentali, ma anche il nuovo paese che lo ha adottato. Quella di Butler è una cucina colorata, piccante, intensa e provocatoria anche più delle cucine asiatiche stesse.

## Itinerari del Gusto

Quando  
**VENERDI 25 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove  
**LA TAVERNA DI COLLOREDO**  
Piazza Castello 2  
Colloredo di Monte Albano (UD)  
T +39 0432 889045  
info@ristorantelataverna.it

Costo a persona  
**€ 130,00**  
Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria  
T +39 0432 889045  
info@ristorantelataverna.it



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Venerdi 25 ottobre

### Maksut Askar

Neolokal, Istanbul

Nr. 110 The World's 50 Best Restaurants 2019

### Ana Roš

Hiša Franko, Kobarid

Nr.38 The World's 50 Best Restaurants 2019  
The World's Best Female Chef 2017

#### **Maksut Askar**

Maksut Askar è lo chef del Neolokal di Istanbul. Negli anni ha svolto un'accurata ricerca dei prodotti, delle ricette e tradizioni turche che si stavano perdendo. Un progetto che, insieme al suo team di cucina, si prefigge di proteggere la cultura e la cucina dell'Anatolia anche per le generazioni future e che si concretizza in ricette della tradizione riadattate ai tempi attuali.

#### **Ana Roš**

Ana Roš è una cuoca autodidatta che è riuscita a farsi notare fin oltre oceano, vincendo il premio *The World's Best Female Chef* nel 2017. Merito sicuramente del suo sapersi imporre come uno degli esponenti di spicco della rivoluzione gastronomica che ha caratterizzato la Slovenia nell'ultimo decennio. La sua è una cucina di confine giocata sull'istinto, oltre che la massima espressione di un terroir ancora poco esplorato in proporzione alla ricchezza che ha da offrire.



## Itinerari del Gusto

Quando

**VENERDI 25 OTTOBRE**  
**ORE ORE 19:30 / 21:30**

Dove

**TRATTORIA AL GROF**  
**(LOCANDA)**

Via Matteotti 1 - Tavagnacco (UD)  
T +39 0432 660240  
info@algrop.com

Costo a persona

**€ 80,00**

Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria

T +39 0432 660240

info@algrop.com



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Venerdì 25 ottobre

### Yoji Tokuyoshi & Nonna

Tokuyoshi, Milano

1 Stella Michelin

#### Yoji Tokuyoshi

Yoji Tokuyoshi è arrivato in Italia, per la precisione a Modena, per conoscere ed apprendere la cucina nostrana. Il suo talento l'ha portato all'Osteria *Francescana* di Massimo Bottura, di cui è stato sous-chef per 10 anni. Si è poi trasferito a Milano, dove ha aperto il ristorante che porta il suo nome. La sua è una cucina che lui stesso definisce *italiana contaminata*, in cui le sue radici giapponesi si completano con la struttura italiana.



## Itinerari del Gusto

Quando

**VENERDI 25 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove

**OSTERIA ALTRAN**

Via Cortona 19 - Ruda (UD)  
T +39 0431 969402  
osteria.altran@libero.it

Costo a persona

**€ 120,00**

Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria

T +39 0431 969402

osteria.altran@libero.it



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Venerdì 25 ottobre

### Zaiyu Hasegawa

Den, Tokio

2 Stelle Michelin

Nr. 11 The World's 50 Best Restaurants 2019

Nr. 3 Asia's 50 Best Restaurants

#### Zaiyu Hasegawa

Onore al merito a Zaiyu Hasegawa, il primo chef ad aver aperto la cucina giapponese al mondo, riuscendo a svelare, grazie al suo approccio, il lato divertente di una cultura estremamente rigorosa. Partendo da un'impostazione di cucina *Kaiseki*, Hasegawa ha saputo costruire la propria visione lasciandosi guidare dalle stagioni e dal benessere degli ospiti.



## Itinerari del Gusto

Quando

**VENERDI 25 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove

**TRATTORIA AL GROF**

Via Matteotti 1 - Tavagnacco (UD)  
T +39 0432 660240  
info@algrop.com

Costo a persona

**€ 120,00**

Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria

T +39 0432 660240  
info@algrop.com



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Venerdì 25 ottobre

### Christophe Hardiquest

Bon-Bon, Bruxelles

2 Stelle Michelin

### Joris Bijdendijk

Rijks, Amsterdam

1 Stella Michelin

### Eugenio Boer

Bu:r, Milano

#### Christophe Hardiquest

Dopo la formazione in diversi ristoranti, il belga Christophe Hardiquest inizia a scrivere la sua storia nel 2003, aprendo il suo primo ristorante in un ex negozio di mobili e con una lavastoviglie e alcune stoviglie di famiglia. Nonostante le difficoltà iniziali, Hardiquest riuscì ad attirare l'attenzione grazie alle sue abilità e conquistare due stelle Michelin. La sua cucina si basa sull'improvvisazione e sulla creatività, non dimenticando però le tradizioni belghe meno conosciute.

#### Joris Bijdendijk

Joris Bijdendijk è un cuoco danese di nuova generazione che anima il Rijks, ristorante nato all'interno del Rijksmuseum ad Amsterdam –museo dedicato alla storia olandese. La cucina di Joris resta fedele al tema del luogo che lo ospita, rispolverando la cucina tradizionale più negli ingredienti che nelle ricette vere e proprie. Il suo menù "verde" rispecchia le sue grandi abilità con i vegetali, abilità che gli vengono riconosciute a livello mondiale.

#### Eugenio Boer

Metà ligure metà olandese, Eugenio Boer si è scoperto cuoco in una vita spesa viaggiando. Dopo varie avventure milanesi, oggi è il patron del ristorante che porta il suo nome e che raccoglie e rielabora ogni esperienza vissuta durante il suo peregrinare. La cucina di Boer è generosa e strutturata: un felice compromesso tra la precisione del nord Europa e il calore italiano.



## Itinerari del Gusto

Quando

**VENERDI 25 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove

**ELLIOT**

**HOTEL & RESTAURANT**

Via Orsaria 50 - Manzano (UD)  
T +39 0432 751383  
info@elliotohotel.it

Costo a persona

**€ 80,00**

Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria

T +39 0432 751383  
info@elliotohotel.it



**Veuve Clicquot**  
REIMS FRANCE



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Venerdì 25 ottobre

### Martina Caruso

Signum, Salina

Miglior Chef Donna Guida Michelin 2019

1 Stella Michelin

### Corrado Assenza

Caffè Sicilia, Noto

#### Martina Caruso

Martina Caruso ha la verve e il coraggio delle nuove leve oltre che essere considerata da tutti il simbolo della rinascita della cucina delle Eolie. I suoi piatti parlano della Sicilia più selvatica, con estrema cura e attenzione, ma anche con incursioni nel resto del mondo frutto delle sue esperienze estere.

#### Corrado Assenza

Difficile racchiudere la complessità e bellezza dell'uomo e del professionista Corrado Assenza in poche parole. Dopo i primi studi universitari in Agronomia, Assenza decide di tornare alla sua natia Noto e dedicarsi alla pasticceria di famiglia. In pochi anni, diventa il punto di riferimento non solo dell'arte del dolce, ma di un certo modo di fare cucina sempre attento al territorio e alla purezza dei suoi prodotti. Oggi il suo Caffè Sicilia non è un punto di arrivo, ma un punto di partenza per tutti coloro che vogliono iniziare un percorso all'interno della cultura gastronomica siciliana.



## Itinerari del Gusto

Quando

**VENERDI 25 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove

**ENOTECA DA FRED**

Via del Freddo 6 - Udine

T +39 0432 505059

info@enotecafredudine.com

Costo a persona

**€ 90,00**

Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria

T +39 0432 505059

info@enotecafredudine.com



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Venerdi 25 ottobre

### Diego Rossi

Trippa, Milano

### Federico Sisti

#### Diego Rossi

Diego Rossi è uno dei padri della *Nuova Trattoria Italiana*, un ragazzo che ha rinunciato alle cucine fine dining per potersi dedicare a una cucina più popolare, ma non per questo meno ricercata. La cucina dello chef di origine veneta passa attraverso la tradizione che viene portata a un livello di cura e precisione rara e che fanno di *Trippa*, una tappa imprescindibile per i gourmet di tutto il mondo.

#### Federico Sisti

Federico Sisti, romagnolo doc che ha girato il mondo, è la vivacità ai fornelli. Persona di carattere, chef di sostanza, si è saputo adattare perfettamente alla piazza di Milano proponendo una cucina istintiva e sincera dove ai piatti della cucina tradizionale meneghina, ha affiancato una carta di Fuori Milano ispirata ai suoi viaggi in Oriente e in Oceania. Da poco, lasciate le cucine dell'*Antica Osteria il Ronchettino*, si è riscoperto sempre romagnolo ma un po' più milanese.



## Itinerari del Gusto

Quando

**SABATO 26 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove

**RISTORANTE VITELLO D'ORO**

Via Erasmo Valvason 4 - Udine

T +39 0432 508982

info@vitellodoro.com

Costo a persona

**€ 250,00€**

Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria

T +39 0432 508982

info@vitellodoro.com



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Sabato 26 ottobre

### Alain Passard

L'Arpege, Parigi

3 Stelle Michelin

Nr. 8 The World's 50 Best Restaurants 2019

#### Alain Passard

Alain Passard è considerato un'icona della cucina mondiale d'ogni epoca, un libero pensatore in grado di ispirare tre generazioni di cuochi.

Nasce nel 1956, nell' '86 acquista *L'Archestrate* del suo mentore Alain Senderens e lo rinomina *L'Arpege*. Dieci anni dopo l'apertura, nel '96, ottiene la terza Stella Michelin.

Venti anni fa prende la coraggiosa decisione di eliminare le carni, creando un menù vegetariano e alleggerendo così la sua cucina. Una decisione che, all'epoca, venne considerata azzardata. Inizia ad applicare i diversi modi di preparare la carne ai vegetali diventando un vero e proprio artista.



Quando

**SABATO 26 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove

**AGLI AMICI**

Via Liguria 252 – Godia di Udine  
T +39 0432 565411  
info@agliamici.it

## 50 Best Italia

Agli Amici - Godia di Udine

Una cena senza precedenti che unirà in un'unica brigata i 7 cuochi italiani presenti tra i 120 selezionati dalla World's 50 Best Restaurants 2019. Cucineranno insieme per una platea di giornalisti internazionali con l'obiettivo di regalare un'immagine fedele e orgogliosa dell'Italia contemporanea.

### Massimiliano Alajmo

Le Calandre, Rubano

3 Stelle Michelin - Nr. 31 The World's 50 Best Restaurants 2019

### Riccardo Camanini

Lido84, Gardone Riviera

1 Stella Michelin - Nr. 78 The World's 50 Best Restaurants 2019

### Enrico Crippa

Piazza Duomo, Alba

3 Stelle Michelin - Nr. 29 The World's 50 Best Restaurants 2019

### Luca Fantin

Ristorante Luca Fantin - Bulgari, Tokio

1 Stella Michelin - Nr. 107 The World's 50 Best Restaurants 2019  
Nr. 18 Asia's 50 Best Restaurants

### Norbert Niederkofler

St. Hubertus, San Cassiano

3 Stelle Michelin - Nr. 116 The World's 50 Best Restaurants 2019

### Niko Romito

Reale, Castel di Sangro

3 Stelle Michelin - N.51 The World's 50 Best Restaurants 2019

### Mauro Uliassi

Uliassi, Senigallia

3 Stelle Michelin - Nr. 61 The World's 50 Best Restaurants 2019



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE



**Massimiliano Alajmo** Massimiliano Alajmo è stato, a soli 27 anni, il più giovane Chef al mondo a guadagnarsi 3 Stelle Michelin. È un cuoco di grandissima tecnica, capace di mescolare sapori intensissimi e piatti leggeri senza dimenticare il divertimento. Insieme al fratello Raffaele e il resto della sua famiglia ha dato vita ad un gruppo di ristoranti che si snodano tra Venezia, Parigi, Milano, Marrakesh.



**Riccardo Camanini** Riccardo Camanini è uno dei maggiori esponenti della Nuova Cucina Italiana. Insieme al fratello Giancarlo ha creato, sulle sponde del Lago di Garda, un sistema vincente di ospitalità e ristorazione contemporanea, che hanno saputo conquistare la stima internazionale. La sua è una cucina di lago, dove la grande sapienza tecnica è al servizio di ingredienti spesso dimenticati, riuscendone così a trarne il meglio.



**Enrico Crippa** Enrico Crippa è uno storico allievo di Gualtiero Marchesi, oltre che profondo conoscitore della cucina francese e orientale. Dopo un importante passaggio in Giappone, al rientro in Italia lo Chef Crippa si è dedicato anima e corpo a *Piazza Duomo*, il ristorante della famiglia Ceretto. Qui, circondato dalla splendida cornice delle Langhe, ha costruito una cucina incentrata sui prodotti del suo orto, del territorio e su una tecnica che si distingue per leggerezza ed essenzialità. Caratteristiche che hanno valso a Crippa le 3 Stelle Michelin.



**Luca Fantin** È Luca Fantin a firmare i piatti dell'omonimo ristorante, all'interno dell'Hotel Bulgari di Tokyo. Da dieci anni nella capitale nipponica, Fantin ha lavorato a fianco di importanti e blasonati Chef a partire da Heinz Beck fino ad Andoni Luis Aduriz, che gli ha insegnato a coniugare la cucina italiana e giapponese riuscendo a esaltarne punti di contatto quali il rispetto del prodotto e della stagionalità. La mano di Fantin si contraddistingue per l'estrema cura dei sapori italiani, rendendoli più comprensibili al pubblico giapponese.



**Norbert Niederkofler** Norbert Niederkofler è il primo e unico 3 stelle italiano sull'arco alpino. Tutti i riconoscimenti raggiunti, durante la sua carriera, sono frutto della sua filosofia "Cook the Mountains", che l'ha portato ad abolire dalla sua cucina tutti gli ingredienti, anche i più comuni, non provenienti dalla montagna. Niederkofler ha così il privilegio di poter raccontare le sue Dolomiti in tutta la loro algida generosità. Da poco ha aperto l'*Alpinn* a Plan de Coronas, dove ha messo a punto la versione da bistrot della sua idea di cucina.



**Niko Romito** Niko Romito si occupava di economia quando si trovò a dover gestire, senza eccessivo entusiasmo, il ristorante del padre. Ma, come sempre, la vita porta a svolte inaspettate e, oggi, Niko Romito vanta 3 Stelle Michelin. Il suo ristorante, *Reale Casadonna*, ricavato all'interno di un ex convento trasformato in resort, si trova nel cuore dell'Abruzzo. La sua cucina si basa su un lavoro di grande tecnica: estrazioni, cotture alternative e sistematizzazione. Tutto ciò l'ha portato ad aprire vari locali in tutto il mondo ed una scuola.



**Mauro Uliassi** Mauro Uliassi è il marinaio Rock n' Roll della cucina italiana. Nell'arco di 25 anni è riuscito a trasformare uno stabilimento balneare di Senigallia in un ristorante 3 Stelle Michelin. La sua è una cucina che rappresenta alla perfezione la cultura della riviera Adriatica, profondamente legata al mare, e di cui sa esaltarne ogni prodotto noto e meno noto. Un'altra sua grande passione è la cacciagione, in cui spesso si cimenta. È uno dei migliori cuochi al mondo nel creare piatti magnifici con ingredienti inaspettati.



## Itinerari del Gusto

Quando  
**SABATO 26 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove  
**HOSTARIA ALLA TAVERNETTA**  
Via Artico di Prampero 2 - Udine  
T +39 0432 501066  
info@allatavernetta.com

Costo a persona  
**€ 120,00**  
Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria  
T +39 0432 501066  
info@allatavernetta.com



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Sabato 26 ottobre

**Manoella Buffara**  
Restaurante Manu, Curitiba

Nr. 42 Latin Americas's 50 Best Restaurants 2019

**Alberto Landgraf**  
Oteque, Rio de Janeiro

Nr. 100 The World's 50 Best Restaurants 2019

### Manoella Buffara

Manoella Buffara è la più importante e promettente cuoca emergente del Sud America. Con il suo Ristorante *Manu* (che si trova a Curitiba, nello stato di Paraná) ha vinto il premio "One to Watch" della *50 Best Restaurants Latin America*.

È proprio nella cultura dell'eco-sostenibilità di questo stato che affondano le radici della sua cucina, utilizzando unicamente materie prime dai produttori della Foresta Atlantica e svolgendo un importante lavoro nella creazione di orti urbani nei quartieri abbandonati della sua città.

### Alberto Landgraf

In parte giapponese, in parte tedesco, Alberto Landgraf vive e lavora a Rio de Janeiro. È lo chef-patron dell'*Oteque*, il suo "carioca project," che ha aperto dopo importanti esperienze da Pierre Gagnaire e Gordon Ramsey. La sua cucina racconta perfettamente le sue origini, la sua formazione e, naturalmente, la cultura del paese che lo ospia. Assaggiando un suo piatto si distingue chiaramente il rigore giapponese, l'accademia francese e l'istinto sudamericano.



## Itinerari del Gusto

Quando  
**SABATO 26 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove  
**LA TAVERNA DI COLLOREDO**  
Piazza Castello 2  
Colloredo di Monte Albano (UD)  
T +39 0432 889045  
info@ristorantelataverna.it

Costo a persona  
**€ 130,00**  
Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria  
T +39 0432 889045  
info@ristorantelataverna.it



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Sabato 26 ottobre

**Zaiyu Hasegawa**  
Den, Tokio

2 Stelle Michelin

Nr. 11 The World's 50 Best Restaurants 2019

Nr. 3 Asia's 50 Best Restaurants

**Ana Roš**  
Hiša Franko, Kobarid

Nr. 38 The World's 50 Best Restaurants 2019

The World's Best Female Chef 2017

### Zaiyu Hasegawa

Onore al merito a Zaiyu Hasegawa, il primo chef ad aver aperto la cucina giapponese al mondo, riuscendo a svelare, grazie al suo approccio, il lato divertente di una cultura estremamente rigorosa. Partendo da un'impostazione di cucina *Kaiseki*, Hasegawa ha saputo costruire la propria visione lasciandosi guidare dalle stagioni e dal benessere degli ospiti.

### Ana Roš

Ana Roš è una cuoca autodidatta che è riuscita a farsi notare fin oltre oceano, vincendo il premio *The World's Best Female Chef* nel 2017. Merito sicuramente del suo sapersi imporre come uno degli esponenti di spicco della rivoluzione gastronomica che ha caratterizzato la Slovenia nell'ultimo decennio. La sua è una cucina di confine giocata sull'istinto, oltre che la massima espressione di un *terroir* ancora poco esplorato in proporzione alla ricchezza che ha da offrire.



## Itinerari del Gusto

Quando  
**SABATO 26 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove  
**TRATTORIA ANTICA  
MADDALENA**  
Via Pelliccerie 4 - Udine  
T +39 0432 500544  
anticamaddalena@gmail.com

Costo a persona  
**€ 90,00**  
Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria  
T +39 0432 500544  
anticamaddalena@gmail.com



Per consultare il menù completo  
della cena inquadrare il QR CODE

## Sabato 26 ottobre

### Oliver Piras e Alessandra Del Favero

Aga, San Vito di Cadore  
1 Stella Michelin

### Alessandro Dal Degan

La Tana Gourmet, Asiago  
1 Stella Michelin

#### Oliver Piras e Alessandra Del Favero

Oliver Piras e Alessandra Del Favero sono considerati tra i cuochi più brillanti della cucina italiana under 30. Insieme hanno aperto nel 2014 Aga, che in un anno conquista la prima stella Michelin.

Il prossimo passo che si accingono a compiere è l'apertura del loro nuovo ristorante a New York.

#### Alessandro Dal Degan

Alessandro Dal Degan è un baluardo della cucina di montagna e, in particolare, dell'Altipiano di Asiago. Perfetto conoscitore di erbe, muschi e prodotti del suo territorio, Dal Degan in pochi anni ha saputo recuperare ricette e abitudini che sembravano perdute per sempre e ha saputo donare loro la gentilezza di una mano attenta e sapiente.

## Itinerari del Gusto

Quando  
**SABATO 26 OTTOBRE**  
**ORE 19:30 / 21:00**

Dove  
**PIZZERIA TAJO**  
Via Savorgnana 10A - Udine  
T +39 0432 1791614

Costo a persona  
**€ 35,00**  
Birre in abbinamento comprese

Prenotazione obbligatoria  
T +39 0432 1791614



Per consultare il menù completo  
della cena inquadrare il QR CODE

## Sabato 26 ottobre

### Renato Bosco

Saporè, San Martino Buon Albergo

#### Renato Bosco

Renato Bosco è lo scienziato della pizza, grazie al suo approccio estremamente rigoroso e scientifico. Il suo continuo giocare con i lievitati ma, soprattutto, la sapienza racchiusa nelle sue mani, lo hanno portato a trovare nuove forme e nuovi gradi in leggerezza, diventando così uno dei maggiori esponenti della nuova pizza italiana.



## Itinerari del Gusto

Quando

**SABATO 26 OTTOBRE**  
**ORE 13:00 / 20:00**

Dove

**ENOTECA DA FRED**

Via del Freddo 6 - Udine

T +39 0432 505059

info@enotecafredudine.com

Costo a persona

**€ 80,00**

Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria

T +39 0432 505059

info@enotecafredudine.com



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Sabato 26 ottobre

### Ciro Scamardella

Pipero, Roma

1 Stella Michelin

#### **Ciro Scamardella**

Ciro Scamardella è un giovane cuoco napoletano con un curriculum professionale notevole: *Marennà* con Paolo Barrale, *Villa Crespi* con Antonino Cannavacciuolo, *Lasarte* con Paolo Casagrande e *Il Pagliaccio* con Anthony Genovese. Una gavetta lunga che si è conclusa nel luglio 2018, approdando nel nuovo ristorante di Alessandro Pipero, un grande uomo di sala con cui ha iniziato una felice collaborazione.



## Itinerari del Gusto

Quando

**DOMENICA 27 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove

**RISTORANTE VITELLO D'ORO**

Via Erasmo Valvason 4 - Udine

T +39 0432 508982

info@vitellodoro.com

Costo a persona

**€ 100,00**

Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria

T +39 0432 508982

info@vitellodoro.com



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Domenica 27 ottobre

### Matias Perdomo

Contraste, Milano

1 Stella Michelin

### Floriano Pellegrino e Isabella Potì

Bros, Lecce

1 Stella Michelin

#### **Matias Perdomo**

Matias Perdomo è uno chef uruguayo che ha trovato una nuova casa in Milano. Da quasi vent'anni, Perdomo riesce a ravvivare il panorama gastronomico meneghino con nuove idee, sapori intensi e una costruzione scenografica degna dei migliori palchi teatrali della città. È riuscito a creare un punto di incontro fra la cucina del sorriso sudamericana e quella del prodotto italiana.

#### **Floriano Pellegrino e Isabella Potì**

Floriano e Isabella sono il simbolo di un Salento giovane, che sta tornando alla carica dopo anni in cui sembrava che la cucina tradizionale fosse l'unica possibile via. La loro è una nuova cucina pugliese, nata dall'amore per la propria terra, i viaggi per il mondo e una conoscenza profonda delle tecniche di cucine più moderne.



## Itinerari del Gusto

Quando

**DOMENICA 27 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove

**L'ARGINE A VENCÒ**

Loc. Vencò - Dolegna del Collio (GO)  
T +39 0481 1999882  
T +39 350 5212804  
info@larginavevenco.it

Costo a persona

**€ 100,00**

Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria

T +39 0481 1999882  
T +39 350 5212804  
info@larginavevenco.it



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Domenica 27 ottobre

### Riccardo Camanini

Lido84, Gardone Riviera

1 Stella Michelin - Nr. 78 The World's 50 Best Restaurants 2019

### Antonia Klugmann

L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio

1 Stella Michelin

#### Riccardo Camanini

Riccardo Camanini è uno dei maggiori esponenti della Nuova Cucina Italiana. Insieme al fratello Giancarlo ha creato, sulle sponde del Lago di Garda, un sistema vincente di ospitalità e ristorazione contemporanea, che hanno saputo conquistare la stima internazionale. La sua è una cucina di lago, dove la grande sapienza tecnica è al servizio di ingredienti spesso dimenticati, riuscendone così a trarne il meglio.

#### Antonia Klugmann

Antonia Klugmann è una delle regine del Nord-Est, insieme alle colleghe Fabrizia Meri e Ana Roš. La cucina è stata per lei una seconda scelta di vita, una rinascita. Inizia la gavetta in diversi locali friulani e veneti per poi trasferirsi nel Collio, dove apre *L'Argine a Vencò*.

I piatti di Antonia rappresentano perfettamente il suo territorio prendendo spunto dagli abbinamenti e ingredienti friulani, ma senza il vincolo di una riproposizione pedissequa della tradizione.



## Itinerari del Gusto

Quando

**DOMENICA 27 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove

**HOSTARIA ALLA TAVERNETTA**

Via Artico di Prampero 2 - Udine  
T +39 0432 501066  
info@allatavernetta.com

Costo a persona

**€ 120,00**

Birra Asahi Super Dry e vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria

T +39 0432 501066  
info@allatavernetta.com



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Domenica 27 ottobre

### Zaiyu Hasegawa

Den, Tokio

2 Stelle Michelin - Nr. 11 The World's 50 Best Restaurants 2019,  
Nr. 3 Asia's 50 Best Restaurants

### Alberto Landgraf

Oteque, Rio de Janeiro

Nr. 100 The World's 50 Best Restaurants 2019

### Yoji Tokuyoshi

Tokuyoshi, Milano

1 Stella Michelin

#### Zaiyu Hasegawa

Onore al merito a Zaiyu Hasegawa, il primo chef ad aver aperto la cucina giapponese al mondo, riuscendo a svelare, grazie al suo approccio, il lato divertente di una cultura estremamente rigorosa. Partendo da un'impostazione di cucina *Kaiseki*, Hasegawa ha saputo costruire la propria visione lasciandosi guidare dalle stagioni e dal benessere degli ospiti.

#### Alberto Landgraf

In parte giapponese, in parte tedesco, Alberto Landgraf vive e lavora a Rio de Janeiro. È lo chef-patron dell'*Oteque*, il suo "carioca project", che ha aperto dopo importanti esperienze da Pierre Gagnaire e Gordon Ramsey. La sua cucina racconta perfettamente le sue origini, la sua formazione e, naturalmente, la cultura del paese che lo ospita. Assaggiando un suo piatto si distingue chiaramente il rigore giapponese, l'accademia francese e l'istinto sudamericano.

#### Yoji Tokuyoshi

Yoji Tokuyoshi è arrivato in Italia, per la precisione a Modena, per conoscere ed apprendere la cucina nostrana. Il suo talento l'ha portato all'*Osteria Franceseana* di Massimo Bottura, di cui è stato sous-chef per 10 anni. Si è poi trasferito a Milano, dove ha aperto il ristorante che porta il suo nome. La sua è una cucina che lui stesso definisce *italiana contaminata*, in cui le sue radici giapponesi si completano con la struttura italiana.



## Itinerari del Gusto

Quando  
**DOMENICA 27 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove  
**TRATTORIA AL GROP**  
Via Matteotti 1 - Tavagnacco (UD)  
T +39 0432 660240  
info@algrop.com

Costo a persona  
**€ 90,00**  
Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria  
T +39 0432 660240  
info@algrop.com



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Domenica 27 ottobre

### Luigi Taglienti

Lume, Milano

1 Stella Michelin

### Matteo Metullio

Harry's Piccolo, Trieste

1 Stella Michelin

#### Luigi Taglienti

Inizia il suo percorso lavorando con il "Maestro" Ezio Santin, per proseguire la sua esperienza al fianco di grandi Chef come Christian Willer, Christian Sinicropi e Carlo Cracco. Dal 2016, è alla guida del *Lume* dove riceve la sua prima stella Michelin, a pochi mesi dall'apertura. Per Taglienti la cucina è sinonimo di elevazione e perfezionamento; non solo ma anche il trasmettere attraverso i piatti emozioni oltre che emozioni in grado di coinvolgere tutti i sensi. Brio, freschezza e vivacità sono i tratti distintivi della sua cucina.

#### Matteo Metullio

Matteo è un giuliano di Trieste, ma ha passato gran parte della sua vita in Val Badia alla guida del ristorante *Siriola* dell'Hotel Ciasa Salares di San Cassiano in Badia. Qui ha ottenuto le due stelle Michelin a soli 28 anni, per poi tornare nel 2018 nella sua Trieste alla guida dell'*Harry's Piccolo*, dove ha conquistato la prima stella Michelin.



## Itinerari del Gusto

Quando  
**DOMENICA 27 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove  
**ELLIOT**  
**HOTEL & RESTAURANT**  
Via Orsaria 50 - Manzano (UD)  
T +39 0432 751383  
info@elliotohotel.it

Costo a persona  
**€ 120,00**  
Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria  
T +39 0432 751383  
info@elliotohotel.it



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Domenica 27 ottobre

### Luca Fantin

Ristorante Luca Fantin – Bulgari, Tokio

1 Stella Michelin

Nr. 107 The World's 50 Best Restaurants 2019

Nr. 18 Asia's 50 Best Restaurants

### Stefano Baiocco

Villa Feltrinelli, Gargnano

2 Stelle Michelin

#### Luca Fantin

È Luca Fantin ha firmare i piatti dell'omonimo ristorante, all'interno dell'Hotel Bulgari di Tokyo. Da dieci anni nella capitale nipponica, Fantin ha lavorato a fianco di importanti e blasonati chef a partire da Heinz Beck fino ad Andoni Luis Aduriz, che gli ha insegnato a coniugare la cucina italiana e giapponese riuscendo a esaltarne punti di contatto quali il rispetto del prodotto e della stagionalità. La mano di Fantin si contraddistingue per l'estrema cura dei sapori italiani, riuscendo a renderli più comprensibili al pubblico giapponese.

#### Stefano Baiocco

Stefano Baiocco è un cuoco di scuola francese, con alle spalle esperienze importanti al fianco di Alain Ducasse e Pierre Gagnaire. È considerato uno dei cuochi più tecnici del panorama gastronomico italiano; infatti, la sua cucina si basa su una continua ricerca e sulla sperimentazione di ricette che non siano mai ripetitive ma innovative.



## Itinerari del Gusto

Quando  
**DOMENICA 27 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove  
**ENOTECA DA FRED**  
Via del Freddo 6 - Udine  
T +39 0432 505059  
info@enotecafredudine.com

Costo a persona  
**€ 120,00**  
Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria  
T +39 0432 505059  
info@enotecafredudine.com



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Domènica 27 ottobre

### Wicky Priyan

Wicky's, Milano

#### Wicky Priyan

Wicky Priyan, originario dello Sri Lanka e con una laurea in criminologia, è uno dei volti più noti della ristorazione etnica milanese. Dopo le esperienze del *Four Season Hotel* di Bali e *Zero* a Milano, Priyan decide di raccontare il matrimonio perfetto tra cucina nipponica e ingredienti mediterranei in un locale elegante e prestigioso nel centro di Milano. Molto riconoscente ai suoi due maestri, Kaneki e Sushi Kan; Priyan ha creato una cucina asiatica, che sa destreggiarsi tra paesi, tradizioni ed esperienze differenti. Abbinamenti insoliti, ma sempre armoniosi, dove il Mediterraneo si esprime in tutta la sua grandezza.



## Itinerari del Gusto

Quando  
**DOMENICA 27 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove  
**LOCANDA AL CAPPELLO**  
Via Paolo Sarpi 5 - Udine  
T +39 0432 299327  
info@osteriaalcappello.it

Costo a persona  
**€ 100,00**  
Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria  
T +39 0432 299327  
info@osteriaalcappello.it



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Domènica 27 ottobre

### Ana Roš

Hiša Franko, Kobarid

Nr. 38 The World's 50 Best Restaurants 2019  
The World's Best Female Chef 2017

### Manoella Buffara

Restaurante Manu, Curitiba

Nr. 42 Latin Americas's 50 Best Restaurants 2019

#### Ana Roš

Ana Roš è una cuoca autodidatta che è riuscita a farsi notare fin oltre oceano, vincendo il premio *The World's Best Female Chef* nel 2017. Merito sicuramente del suo sapersi imporre come uno degli esponenti di spicco della rivoluzione gastronomica che ha caratterizzato la Slovenia nell'ultimo decennio. La sua è una cucina di confine giocata sull'istinto, oltre che la massima espressione di un *terroir* ancora poco esplorato in proporzione alla ricchezza che ha da offrire.

#### Manoella Buffara

Manoella Buffara è la più importante e promettente cuoca emergente del Sud America. Con il suo ristorante *Manu* (che si trova a Curitiba, nello stato di Paraná) ha vinto il premio *"One to Watch"* della *50 Best Restaurants Latin America*. È proprio nella cultura dell'eco-sostenibilità di questo stato che affondano le radici della sua cucina, utilizzando unicamente materie prime dai produttori della Foresta Atlantica e svolgendo un importante lavoro nella creazione di orti urbani nei quartieri abbandonati della sua città.



## Itinerari del Gusto

Quando  
**DOMENICA 27 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove  
**TRATTORIA ANTICA  
MADDALENA**  
Via Pelliccerie 4 - Udine  
T +39 0432 500544  
anticamaddalena@gmail.com

Costo a persona  
**€ 80,00**  
Vini in abbinamento compresi

Prenotazione obbligatoria  
T +39 0432 500544  
anticamaddalena@gmail.com



Per consultare il menù completo  
della cena inquadrare il QR CODE

## Domenica 27 ottobre

### Terry Giacomello

Inkiostro, Parma

1 Stella Michelin

### Pasquale Torrente

Al Convento, Cetara

#### Terry Giacomello

Terry Giacomello, friulano DOC, classe 1969 muove i primi passi "gastronomici" nella locanda gestita dai suoi genitori, ma poi non contento, incomincia a mettersi in gioco frequentando alcune delle cucine più importanti del mondo. A settembre 2015 approda ad *Inkiostro* e a dicembre conferma la stella Michelin: Cucina di altissimo livello, dove la selezione di una materia prima eccellente si intreccia a tecniche di avanguardia con il risultato di proporre piatti raffinati e apparentemente essenziali, ma frutto di uno studio e di una conoscenza dei prodotti assoluta.

#### Pasquale Torrente

Pasquale Torrente è il pulcinella hippie della Costiera Amalfitana. È considerato l'ambasciatore mondiale della colatura di alici, è grazie a lui se dopo anni in cui si stava perdendo è stata riscoperta. La sua è una cucina che parte dalla tradizione campana più pura e che gioca tutto sulla gola e sulla godibilità.



## Itinerari del Gusto

Quando  
**DOMENICA 27 OTTOBRE**  
**ORE 19:30 / 21:00**

Dove  
**MAMM CICLOFOCACCERIA**  
Largo del Teatro 2 - Udine  
T +39 342 6191801  
info@mammciclofocacceria.com

Costo a persona  
**€ 35,00**  
Birre in abbinamento comprese

Prenotazione obbligatoria  
T +39 342 6191801  
info@mammciclofocacceria.com



Per consultare il menù completo  
della cena inquadrare il QR CODE

## Domenica 27 ottobre

### Simone Padoan

I Tigli, San Bonifacio

#### Simone Padoan

Simone Padoan, da sempre nel mondo dei lievitati, è il primo pizzaiolo ad aver elevato la pizza a piatto gourmet. Il suo disco di pasta è diventata una tavolozza su cui dipingere piatti dagli abbinamenti studiati e calibrati come nei migliori ristoranti di cucina d'autore.



## Itinerari del Gusto

Quando

**DOMENICA 27 OTTOBRE**  
**19:30 / 21:00**

Dove

**PIZZERIA ALLA LAMPARA**  
Via Anton Lazzaro Moro 63 - Udine  
T +39 0432 1791614

Costo a persona

**€ 40,00**  
Birre in abbinamento comprese

Prenotazione obbligatoria

T +39 0432 1791614



Per consultare il menù completo della cena inquadrare il QR CODE

## Domenica 27 ottobre

### Franco Pepe

Pepe in Grani, Caiazzo

### Renato Bosco

Saporè, San Martino Buon Albergo

#### Franco Pepe

Franco Pepe è un artigiano moderno con l'antica passione per la pizza. La sua competenza si fonda sull'esperienza di tre generazioni di maestri panificatori. Nel corso degli anni, Pepe ha però arricchito la sua professionalità creando un impasto che lo ha reso noto in tutto il mondo e facendo di Caiazzo, in provincia di Caserta, un punto di riferimento internazionale per gli amanti della pizza.

#### Renato Bosco

Renato Bosco è lo scienziato della pizza, grazie al suo approccio estremamente rigoroso e scientifico. Il suo continuo giocare con i lievitati ma, soprattutto, la sapienza racchiusa nelle sue mani, lo hanno portato a trovare nuove forme e nuovi gradi in leggerezza, diventando così uno dei maggiori esponenti della nuova pizza italiana.



## Welcome Home

Quando

**SABATO 26 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove

**CASA MARCO DA MILANO**  
Udine



Quando

**SABATO 26 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove

**CASA CRISTINA**  
Udine



Quando

**SABATO 26 OTTOBRE**  
**ORE 20:00**

Dove

**CASA ALBERTO DIA**  
Udine



## Sabato 26 ottobre

### Matias Perdomo

Contraste, Milano

1 Stella Michelin

#### Matias Perdomo

Matias Perdomo è uno chef uruguayo che ha trovato una nuova casa in Milano. Da quasi vent'anni, Perdomo riesce a ravvivare il panorama gastronomico meneghino con nuove idee, sapori intensi e una costruzione scenografica degna dei migliori palchi teatrali della città. È riuscito a creare un punto di incontro fra la cucina del sorriso sudamericana e quella del prodotto italiana.

### Yoji Tokuyoshi & Nonna

Tokuyoshi, Milano

1 Stella Michelin

#### Yoji Tokuyoshi

Yoji Tokuyoshi è arrivato in Italia, per la precisione a Modena, per conoscere ed apprendere la cucina nostrana. Il suo talento l'ha portato all'Osteria Francescana di Massimo Bottura, di cui è stato sous-chef per 10 anni. Si è poi trasferito a Milano, dove ha aperto il ristorante che porta il suo nome. La sua è una cucina che lui stesso definisce *italiana contaminata*, in cui le sue radici giapponesi si completano con la struttura italiana.

### Floriano Pellegrino e Isabella Potì

Bros, Lecce

1 Stella Michelin

#### Floriano Pellegrino e Isabella Potì

Floriano e Isabella sono il simbolo di un Salento giovane, che sta tornando alla carica dopo anni in cui sembrava che la cucina tradizionale fosse l'unica possibile via. La loro è una nuova cucina pugliese, nata dall'amore per la propria terra, i viaggi per il mondo e una conoscenza profonda delle tecniche di cucine più moderne.



# INFORMAZIONE MULTIMEDIALE

Con il Kleine Zeitung si raggiungono  
**735.000 lettori\*** quotidianamente  
e **1.919.000 Unique User\*\***

Chi vuole comunicare con successo  
in Carinzia, Stiria e Tirolo Orientale non  
può prescindere dal Kleine Zeitung!



\* dati ufficiali Media-Analyse 2018, riferiti a Carinzia,  
Stiria e Tirolo Orientale

\*\* dati ufficiali ÖWA Plus 2019-II, Kleine Zeitung Online-Gruppe

**KLEINE  
ZEITUNG**

Meine Kleine.

# Messaggero veneto

MEDIA PARTNER EIN PROSIT 2019

## EIN PROSIT 2019

CI SAREMO ANCHE NOI  
CON IL TRUCK DE

**LA TRIBÙ**  
*del gusto*  
**ON TOUR**

**25, 26 e 27 OTTOBRE**  
**Piazza della Libertà - Udine**

Degustazioni di **"SAPORI DEL  
NOSTRO TERRITORIO"**

Corsi di **CUCINA SANA**

...e tanto altro

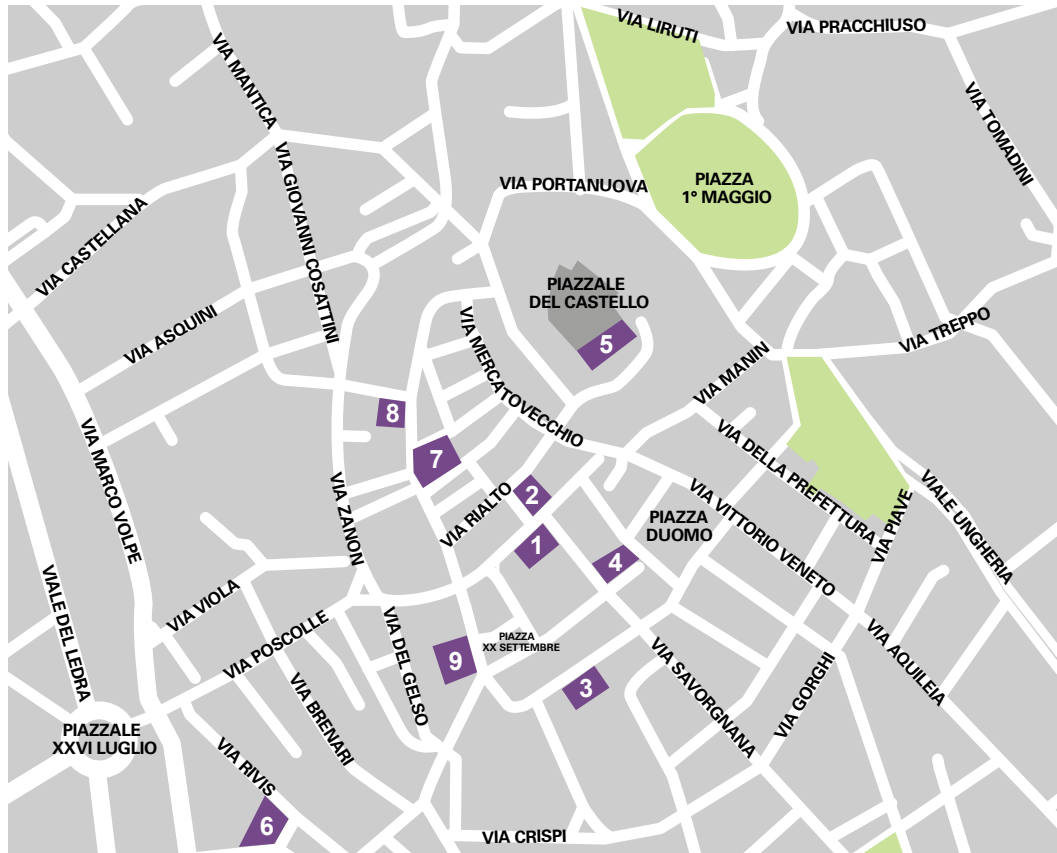
Per informazioni e iscrizioni:  
[www.despar.it/einprosit](http://www.despar.it/einprosit)

**DESPAR  
EUROSPAR  
INTERSPAR**



## I luoghi dell'evento

- 1 Casa Cavazzini**  
Via Cavour, 14 - Udine
- 2 Palazzo D'Aronco**  
Via Lionello, 1 - Udine
- 3 Chiesa di San Francesco**  
Via Odorico da Pordenone Beato, 1 - Udine
- 4 Palazzo Valvason Morpurgo**  
Via Savorgnana, 12 - Udine
- 5 Castello di Udine**  
Piazzale Patria del Friuli, 1 - Udine
- 6 Teatro San Giorgio**  
Via Quintino Sella, 4 - Udine
- 7 Piazza San Giacomo**  
Piazza San Giacomo - Udine
- 8 Ex Mercato del Pesce  
Galleria Tina Modotti**  
Via Paolo Sarpi - Udine
- 9 Palazzo Kechler**  
Piazza XX Settembre, 14 - Udine



## – one foodstep beyond –

Scopri i segreti del **Friuli Venezia Giulia**: siediti a tavola e **gusta i suoi paesaggi e la sua cucina**. Lasciati incantare da una terra dai mille sapori, grazie alla diversità culturale, etnica e territoriale che l'hanno sempre contraddistinta. Dalla montagna al mare, la regione offre una vasta scelta di prodotti e ambienti, **un patrimonio unico e inimitabile**.



scopri tutti gli itinerari enogastronomici su [www.tastefvg.it](http://www.tastefvg.it)

**FRIULI VENEZIA GIULIA**  
[www.tastefvg.it](http://www.tastefvg.it)

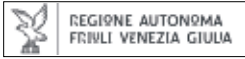


per maggiori informazioni

CON IL PATROCINIO DI



PARTNER ISTITUZIONALI E SPONSOR



MEDIA PARTNER



SPONSOR TECNICI



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: info@einprosit.org / [www.einprosit.org](http://www.einprosit.org)

