

# EIN PROSIT

XXII EDIZIONE

2021

**UDINE**

20 - 24 OTTOBRE



# EIN PROSIT

20 – 24 OTTOBRE 2021

P\_06 Itinerari del Gusto

P\_14 Laboratori dei Sapori

P\_20 Degustazioni Guidate

P\_30 Special Events



## I luoghi dell'evento

- 1 Piazza 1° Maggio**  
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 Palazzo Kechler**  
Piazza XX Settembre, 14 - Udine
- 6 Loggia del Lionello**  
Piazza della Libertà - Udine



## Informativa Covid

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative vigenti. I flussi dei visitatori e il distanziamento tra i partecipanti saranno accuratamente gestiti e verranno rispettate le norme sanitarie, che prevedono la misurazione della temperatura all'ingresso, l'uso della mascherina e dei disinfettanti e il possesso di green-pass.

## GREEN PASS





# 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

Numero Verde 800 771100  
[www.credit-agricole.it](http://www.credit-agricole.it)



Credits: Francesco Major / adSofen

## La felicità è una combinazione di ingredienti



Una combinazione di culture, di tradizioni e condizioni climatiche uniche da cui nascono capolavori del gusto come il prosciutto di San Daniele, i grandi vini bianchi della regione e il formaggio Montasio. Qui in Friuli Venezia Giulia sapori e profumi invitano a celebrare la vita. Accomodatevi a tavola e brinda con noi.



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



#FVGtaste

**MERCOLEDÌ 20 - ORE 20:00****AGLI AMICI**

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

**Costo a persona € 140,00**

Vini in abbinamento compresi  
Prenotazione obbligatoria

*L'anteprima di Ein Prosit***Emanuele Scarello**

Agli Amici, Udine

2 Stelle Michelin - Italia  
1 Stella Michelin - Croazia

**Valerio Serino**

Terra, Copenhagen

1 Stella Verde Michelin

## GIOVEDÌ 21 OTTOBRE

**GIOVEDÌ 21 - ORE 20:00****VITELLO D'ORO**

Via Erasmo Valvason 4 - Udine  
T +39 0432 508982  
info@vitellodoro.com

**Costo a persona € 120,00**

Vini in abbinamento compresi  
Prenotazione obbligatoria

**Pino Cuttaia**

La Madia, Licata

2 Stelle Michelin

**GIOVEDÌ 21 - ORE 20:00****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

**Ciro Scamardella**

Pipero, Roma

1 Stella Michelin

**GIOVEDÌ 21 - ORE 20:00****ANTICA MADDALENA**

Via Pelliccerie 4 - Udine  
T +39 0432 500544  
anticamaddalena@gmail.com

**Costo a persona € 90,00**

Vini in abbinamento compresi  
Prenotazione obbligatoria

**Benedetto Rullo**

Giglio, Lucca

1 Stella Michelin

**Lorenzo Stefanini**

Giglio, Lucca

1 Stella Michelin

**Stefano Terigi**

Giglio, Lucca

1 Stella Michelin

**Mixology** by Dom Carella Carico Cocktail Bar Milano

**GIOVEDÌ 21 - ORE 20:00****L'ARGINE A VENCÒ**

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

**Costo a persona € 100,00**

Vini in abbinamento compresi  
Il Pinot Bianco del Collio  
Prenotazione obbligatoria

**Antonia Klugmann**

L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio

1 Stella Michelin

**VENERDI 22 - ORE 20:00**

**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



**Floriano Pellegrino**

Bros', Lecce  
1 Stella Michelin

*Mixology* by Dom Carella Carico Cocktail Bar Milano

**VENERDI 22 - ORE 20:00**

**L'ARGINE A VENCÒ**

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

**Costo a persona € 120,00**

Vini in abbinamento compresi  
Prenotazione obbligatoria



**Riccardo Camanini**

Lido84, Gardone Riviera  
1 Stella Michelin  
Nr. 15 The World's 50 Best Restaurants 2021



**Antonia Klugmann**

L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio  
1 Stella Michelin

**VENERDI 22 - ORE 20:00**

**TRATTORIA AL GROF**

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

**Costo a persona € 80,00**

Vini in abbinamento compresi  
Prenotazione obbligatoria



**Luigi Taglienti**

Lume, Milano  
1 Stella Michelin

**VENERDI 22 - ORE 20:00**

**ANTICA MADDALENA**

Via Pelliccerie 4 - Udine  
T +39 0432 500544  
anticamaddalena@gmail.com

**Costo a persona € 90,00**

Vini in abbinamento compresi  
Prenotazione obbligatoria



**Francesco Sodano**

Il Faro di Capo d'Orso, Salerno  
1 Stella Michelin

**VENERDI 22**

**1° TURNO: 19:30 - 20:45**

**2° TURNO: 21:00 - 22:15**

**L'ALIMENTARE**

Via R. D'Aronco 39 - Udine  
T +39 0432 1503727  
info@lalimentare.it

**Costo a persona € 45,00**

Vini in abbinamento compresi  
Prenotazione obbligatoria

*Gastronomic Motel: una cena a ore*



**Enzo Di Pasquale**

Aprudia, Giulianova

**VENERDI 22 - ORE 20:00**

**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



**Ciro Scamardella**

Pipero, Roma  
1 Stella Michelin



Per consultare il menù completo delle cene inquadrare il QR CODE  
Il programma potrebbe subire variazioni. Tutte le modifiche verranno comunicate sul sito:  
[www.einprosit.org](http://www.einprosit.org) e sulla pagina **facebook Ein Prosit**

**SABATO 23 - ORE 20:00****VITELLO D'ORO**

Via Erasmo Valvason 4 - Udine  
T +39 0432 508982  
info@vitellodoro.com

**Costo a persona € 120,00**

Vini in abbinamento compresi  
Prenotazione obbligatoria

**Riccardo Camanini**

Lido84, Gardone Riviera  
1 Stella Michelin  
Nr. 15 The World's 50 Best Restaurants 2021

**Anthony Genovese**

Il Pagliaccio, Roma  
2 Stelle Michelin

Mixology by Dom Carella Carico Cocktail Bar Milano

**SABATO 23 - ORE 20:00****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

**Yoji Tokuyoshi**

Bentoteca, Milano

**SABATO 23  
ORE 19:30 / 21:30****PIZZERIA ALLA LAMPARA**

Via Anton Lazzaro Moro 63 - Udine  
T +39 0432 1740459

**Costo a persona € 40,00**

Vini in abbinamento compresi  
Prenotazione obbligatoria

**Ciro Oliva**

Concettina ai Tre Santi, Napoli

**SABATO 23 - ORE 20:00****TRATTORIA AL GROP**

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

**Costo a persona € 100,00**

Vini in abbinamento compresi  
Prenotazione obbligatoria

**Eugenio Boer**

Bu:r, Milano

**SABATO 23 - ORE 20:00****LÀ DI MORET**

Via Tricesimo 276 - Udine  
T +39 0432 545096  
fogolar@ladimoret.it

**Costo a persona € 80,00**

Vini in abbinamento compresi  
Prenotazione obbligatoria

**Riccardo Gaspari**

San Brite, Cortina d'Ampezzo  
1 Stella Michelin

**SABATO 23  
ORE 13:00 / 20:00****L'ALIMENTARE**

Via R. D'Aronco 39 - Udine  
T +39 0432 1503727  
info@lalimentare.it

**Costo a persona € 90,00**

Vini in abbinamento compresi  
Prenotazione obbligatoria

**Francesco Vincenzi**

La Franceschetta, Modena

## Itinerari del Gusto

### DOMENICA 24 - ORE 20:00

#### VITELLO D'ORO

Via Erasmo Valvason 4 - Udine  
T +39 0432 508982  
info@vitellodoro.com

**Costo a persona € 120,00**

Vini in abbinamento compresi  
Prenotazione obbligatoria

**Mixology** by Dom Carella  
Carico Cocktail Bar Milano



#### Matias Perdomo

Contraste, Milano

1 Stella Michelin



#### Giuseppe Iannotti

Krèsios, Telese Terme

1 Stella Michelin

### DOMENICA 24 - ORE 20:00

#### 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



#### Francesco Brutto & Chiara Pavan

Venissa, Fondamenta di Santa Caterina

1 Stella Michelin

### DOMENICA 24 - ORE 20:00

#### 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



#### Wicky Pryan

Wicky's, Milano

### DOMENICA 24 - ORE 20:00

#### ANTICA MADDALENA

Via Pelliccerie 4 - Udine  
T +39 0432 500544  
anticamaddalena@gmail.com

**Costo a persona € 100,00**

Vini in abbinamento compresi  
Prenotazione obbligatoria



#### Giancarlo Morelli

Pomiroeu, Seregno



#### Eugenio Boer

Bu:r, Milano



**ORE 11:30**  
**PALAZZO KECHLER** UDINE

Costo a persona € 15,00  
Prenotazione obbligatoria

### Il cinghiale, minaccia o opportunità?

Laboratorio a cura di Bepi Pucciarelli

In collaborazione con lo chef Luca Braidot dell'Osteria di Villafredda.

**ORE 13:30**  
**PALAZZO KECHLER** UDINE

Costo a persona € 15,00  
Prenotazione obbligatoria

### L'arte contemporanea del casaro

Laboratorio a cura di Alberto Marcomini

"Tatie", interpretato da Moro Formaggi di Oderzo, dove l'erborinatura di un formaggio di grandissima qualità si unisce alla dolcezza e cremosità del mascarpone e un fine vermouth rosso piemontese.

**ORE 15:30**  
**PALAZZO KECHLER** UDINE

Costo a persona € 15,00  
Prenotazione obbligatoria

### A tutto brutto

Laboratorio a cura di Alberto Marcomini

La collezione profumata Burro Superiore F.lli Brazzale.

**ORE 17:30**  
**PALAZZO KECHLER** UDINE

Costo a persona € 15,00  
Prenotazione obbligatoria

### Dal mondo dei Presidi:

#### la Cipolla Rossa di Cavasso

Laboratorio a cura di Bepi Pucciarelli

In collaborazione con Matteo Martin, chef della prosciutteria Fratelli Martin di Pordenone.

**ORE 11:30**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA VALLE  
Costo a persona € 15,00  
Prenotazione obbligatoria

### I fagioli nella storia dell'alimentazione

Laboratorio a cura di Renato Grando

La storia del fagiolo ed il suo importante valore gastronomico e culturale.

**ORE 13:30**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA VALLE  
Costo a persona € 15,00  
Prenotazione obbligatoria

### Giovani casari crescono

Laboratorio a cura di Bernardo Pasquali

Emanuele Camponogara e Laura Oradini: due storie avvincenti tra animali, pascoli e sogni di giovani imprenditori.

**ORE 15:30**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA VALLE  
Costo a persona € 15,00  
Prenotazione obbligatoria

### Zucca e castagne

Laboratorio a cura di Renato Grando

La storia di questi alimenti ricchi di benefici, dall'antichità ai giorni nostri.

**ORE 17:30**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA VALLE  
Costo a persona € 15,00  
Prenotazione obbligatoria

### Comtè... che ti passa

Laboratorio a cura di Bernardo Pasquali

Un'avvincente verticale di uno dei più affascinanti formaggi d'oltralpe in tre millesimi che lasceranno senza fiato.

**ORE 11:30**  
**PALAZZO KECHLER** UDINE

Costo a persona € 15,00  
Prenotazione obbligatoria

### Variazioni golose sul tema "saôr"

Laboratorio a cura di Bepi Pucciarelli

In collaborazione con Mimmo Salerno, chef di origini pugliesi, de La Darsena a San Giorgio di Nogaro.

**ORE 13:30**  
**PALAZZO KECHLER** UDINE

Costo a persona € 15,00  
Prenotazione obbligatoria

### Il formaggio Piave e le sue stagionature

Laboratorio a cura di Alberto Marcomini

Quattro stagionature del Piave DOP, formaggio a pasta cotta, dalla crosta elastica di colore giallo paglierino, con una struttura compatta priva di occhiature.

**ORE 15:30**  
**PALAZZO KECHLER** UDINE

Costo a persona € 15,00  
Prenotazione obbligatoria

### Il Friuli del formaggio

Laboratorio a cura di Alberto Marcomini

Latteria di Fagagna: un vero patrimonio da gustare.

**ORE 17:30**  
**PALAZZO KECHLER** UDINE

Costo a persona € 15,00  
Prenotazione obbligatoria

### Ritorna la Zucca regina d'autunno

Laboratorio a cura di Bepi Pucciarelli

In collaborazione con "Checo" dell'agriturismo "I Comelli" di Nimis che presenterà la "coce", indiscussa protagonista della stagione autunnale.

**ORE 11:30**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA VALLE  
Costo a persona € 15,00  
Prenotazione obbligatoria

### Il lungo viaggio del pastore Hamed

Laboratorio a cura di Bernardo Pasquali

La straordinaria storia di un pastore somalo che fugge dalla guerra e arriva sulle colline vulcaniche di Castelcerino nel veronese.

**ORE 13:30**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA VALLE  
Costo a persona € 15,00  
Prenotazione obbligatoria

### La storia del pane

Laboratorio a cura di Renato Grando

La storia del pane attraverso i secoli e nella presenza quotidiana dei vari popoli.

**ORE 15:30**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA VALLE  
Costo a persona € 15,00  
Prenotazione obbligatoria

### La civiltà dell'olio d'oliva

Laboratorio a cura di Renato Grando

Il tema storico e sociale dell'olio degustandone alcuni di pregio appositamente selezionati.

**ORE 17:30**  
**PALAZZO VALVASON**  
**MORPURGO** UDINE

SALA VALLE  
Costo a persona € 15,00  
Prenotazione obbligatoria

### Sua maestà il pecorino toscano d'autore

Laboratorio a cura di Bernardo Pasquali

Due grandi interpreti, De Magi e Fiorino. Quattro prodotti incredibili di cui uno a cui è stato assegnato il premio di Campione del Mondo al Mondial du Fromage 2021.

*Il programma potrebbe subire variazioni. Tutte le modifiche verranno comunicate sul sito:  
[www.einprosit.org](http://www.einprosit.org) e sulla pagina facebook Ein Prosit*

 **ACQUA PANNA**  **S. PELLEGRINO**  
— THE FINE DINING WATERS —



SULLE MIGLIORI  
TAVOLE DEL MONDO



**Allianz** 

Per prenderti cura di lui,  
devi anche prenderti cura di te.

**Allianz** ULTRA  
Salute

**Un gesto d'amore importante per te e per chi ami.**

La serenità della tua famiglia dipende anche dalla tua salute:  
proteggila con **Allianz Ultra Salute**, la soluzione innovativa e personalizzabile  
per gestire al meglio un infortunio, una malattia e le loro conseguenze.

→ CHIEDI AL TUO AGENTE O VAI SU [ALLIANZ.IT](https://www.allianz.it)

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.  
Prima di sottoscrivere leggi il set informativo disponibile in agenzia o su [allianz.it](https://www.allianz.it).

**ORE 11:30**  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
 SALONE DEL POPOLO  
 Costo a persona **€ 30,00**  
 Prenotazione obbligatoria

**La classicità nuova del San Paolo**  
 Degustazione a cura di Francesco Annibali

Un viaggio alla scoperta di un nuovo classico del Verdicchio.  
**In degustazione:** 2004 - 2009 - 2012 - 2013 - 2016 - 2017

**ORE 13:30**  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
 SALONE DEL POPOLO  
 Costo a persona **€ 30,00**  
 Prenotazione obbligatoria

**La Vernaccia di San Gimignano**  
 Degustazione a cura di Armando Castagno

Genesi ed evoluzione storica, terroir di nascita, indole espressiva, attualità e prospettive in un seminario accompagnato dalla degustazione di sette Vernaccia di San Gimignano.

**ORE 15:30**  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
 SALONE DEL POPOLO  
 Costo a persona **€ 30,00**  
 Prenotazione obbligatoria

**Criaderas y Soleras**  
 Degustazione a cura di Francesco Annibali

Una degustazione introduttiva delle principali tipologie di Sherry attraverso alcuni dei più importanti interpreti.

**ORE 17:30**  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
 SALONE DEL POPOLO  
 Costo a persona **€ 40,00**  
 Prenotazione obbligatoria

**Borgogna: i terroir luminosi**  
 Degustazione a cura di Armando Castagno

Degustazione di cinque vini bianchi da Chablis a Morey-Saint-Denis, a Meursault, Saint-Aubin e Santenay.

**ORE 11:30**  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
 SALA AJACE  
 Costo a persona **€ 40,00**  
 Prenotazione obbligatoria

**Declinazione del Brunello di Montalcino DOCG 2016**  
 Degustazione a cura di Luca Gardini

Per il Brunello di Montalcino l'annata 2016 sarà destinata ad entrare nella storia: densità, tensione, croccantezza di frutto, territorialità al suo massimo, per bottiglie dotate di grande profondità.

**ORE 13:30**  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
 SALA AJACE  
 Costo a persona **€ 25,00**  
 Prenotazione obbligatoria

**Le grandi famiglie del vino del FVG: Livio Felluga**  
 Degustazione a cura di Enzo Vizzari

**ORE 15:30**  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
 SALA AJACE  
 Costo a persona **€ 40,00**  
 Prenotazione obbligatoria

**Il Mersault del Domaine Fabien Coche**  
 Degustazione a cura di Luca Gardini

In collaborazione con Meteri "Eccellenza e Terroir"

**ORE 17:30**  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
 SALA AJACE  
 Costo a persona **€ 25,00**  
 Prenotazione obbligatoria

**Le grandi famiglie del vino del FVG: Zamò**  
 Degustazione a cura di Francesco Saverio Russo

**ORE 11:30**  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
 SALA 1  
 Costo a persona **€ 20,00**  
 Prenotazione obbligatoria

**Il gusto originario del vino vivente: dalla vigna al suolo alle fermentazioni spontanee**  
 Degustazione a cura di Gae Saccoccio  
 In collaborazione con WineIndependent - parte prima

**ORE 13:30**  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
 SALA 1  
 Costo a persona **€ 20,00**  
 Prenotazione obbligatoria

**Württemberg: la produzione della Germania meridionale nell'interpretazione di Christian Dautel**  
 Degustazione a cura di Alessio Rozzi & Lorenza Pravato

**In degustazione**

- Weissburgunder 2020
- Riesling 2020
- Spätburgunder 2019
- Spätburgunder Sonnenberg 2017
- Lemberger Bonningheim 2019

**ORE 15:30**  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
 SALA 1  
 Costo a persona **€ 20,00**  
 Prenotazione obbligatoria

**La via umami del Sake: tipologie e processo produttivo**  
 Degustazione a cura di Gae Saccoccio  
 In collaborazione con MilanoSake - parte prima

**ORE 17:30**  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
 SALA 1  
 Costo a persona **€ 40,00**  
 Prenotazione obbligatoria

**Masterclass Champagne Vilmart**  
 Degustazione a cura di Alberto Lupetti

**In degustazione**

- Champagne Vilmart, distribuiti da Famiglia Cotarella:
- Grande Réserve
  - Grand Cellier
  - Coeur de Cuvée 2013
  - Emotion 201

**ORE 11:30**  
**PALAZZO KECHLER** UDINE  
 Costo a persona **€ 20,00**  
 Prenotazione obbligatoria

**Rive Selection**  
 Degustazione a cura di Paolo Ianna

Approfondiamo la conoscenza dell'espressione più alta del Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., con l'assaggio delle 5 diverse "Rive" dell'azienda Andreola.

**ORE 13:30**  
**PALAZZO KECHLER** UDINE  
 Costo a persona **€ 20,00**  
 Prenotazione obbligatoria

**Tempo**  
 Degustazione di birre a cura di Eugenio Signoroni

In questa degustazione si assaggeranno birre che hanno nel tempo il proprio principale alleato e che grazie alla capacità dei birrai di attendere hanno assunto caratteristiche introvabili altrove.

**ORE 15:30**  
**PALAZZO KECHLER** UDINE  
 Costo a persona **€ 20,00**  
 Prenotazione obbligatoria

**Sogni realizzati. Dalla visione alla bottiglia**  
 Degustazione a cura di Paolo Ianna

Degustazione guidata di quattro vini a tiratura limitata Fabrizio Giacomini e Leonardo Marchesin.

**ORE 17:30**  
**PALAZZO KECHLER** UDINE  
 Costo a persona **€ 20,00**  
 Prenotazione obbligatoria

**Fumo**  
 Degustazione di birre a cura di Eugenio Signoroni

La presenza del fumo dona alle birre carattere, profondità, fascino e aromi inediti nel panorama delle bevande.

**ORE 11:30**  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
 SALONE DEL POPOLO  
 Costo a persona € 30,00  
 Prenotazione obbligatoria

**La Franciacorta come terroir**  
 Degustazione a cura di Armando Castagno

Assaggio di sette Franciacorta non dosati, scelti per questo specifico seminario.

**ORE 13:30**  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
 SALONE DEL POPOLO  
 Costo a persona € 40,00  
 Prenotazione obbligatoria

**Borgogna: i terroir profondi**  
 Degustazione a cura di Armando Castagno

Una degustazione sui "terroir profondi" della Borgogna, quelli cioè che infondono nei vini un'indole più ombrosa e introspettiva, pretendendo spesso tempo e pazienza per dirimere al meglio le loro asperità giovanili.

**ORE 15:30**  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
 SALONE DEL POPOLO  
 Costo a persona € 30,00  
 Prenotazione obbligatoria

**Sfortunatamente capita di fraintendersi. Il fuoco e il sale di Marsala**  
 Degustazione a cura di Francesco Annibali

Un concentrato di fuoco e sale. Una panoramica di alcuni dei migliori Marsala reperibili sul mercato.

**ORE 17:30**  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
 SALONE DEL POPOLO  
 Costo a persona € 30,00  
 Prenotazione obbligatoria

**E poi c'è il Nebbiolo**  
 Degustazione a cura di Francesco Annibali

Un'introduzione ad alcuni dei principali territori nei quali si esprime questo vitigno meraviglioso, con un'attenzione particolare alla eccezionale annata 2016.

**ORE 11:30**  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
 SALA AJACE  
 Costo a persona € 40,00  
 Prenotazione obbligatoria

**Sfumature del Pinot Bianco in Collio**  
 Degustazione a cura di Luca Gardini

**ORE 13:30**  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
 SALA AJACE  
 Costo a persona € 40,00  
 Prenotazione obbligatoria

**Ferrari Trento Doc e lo Chardonnay di montagna**  
 Degustazione a cura di Oscar Mazzoleni

Un viaggio alla scoperta di sei sfumature di Chardonnay della famiglia Lunelli.

**ORE 15:30**  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
 SALA AJACE  
 Costo a persona € 40,00  
 Prenotazione obbligatoria

**Badia a Passignano nel tempo**  
 Degustazione a cura di Luca Gardini

Marchesi Antinori - Chianti Classico DOCG Gran Selezione Badia a Passignano.

**Annate in degustazione**  
 2000, 2004, 2010, 2013, 2016, 2018.

**ORE 17:30**  
**PALAZZO D'ARONCO** UDINE  
 SALA AJACE  
 Costo a persona € 40,00  
 Prenotazione obbligatoria

**I Cru di Barolo secondo Marchesi di Barolo**  
 Degustazione a cura di Oscar Mazzoleni

Un tasting alla scoperta dei diversi cru di Barolo prodotti dalla più antica azienda della zona, alla quale si deve la nascita del Barolo stesso.

**ORE 11:30**  
**PALAZZO KECHLER** UDINE

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

**Viaggio in Calabria**  
Degustazione a cura di Matteo Gallelo

Attraverso sette vini scopriremo perché Mario Soldati aveva definito la Calabria «il piccolo compendio d'Italia»

**ORE 13:30**  
**PALAZZO KECHLER** UDINE

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

**Brett**  
Degustazione di birre a cura di Eugenio Signoroni

Partendo dall'Orval, versione 2011, birra che ha nel Brett il proprio tratto distintivo, si farà un viaggio tra prodotti caratterizzati dalla fermentazione di questo lievito per scoprire come le sue note funky sappiano impreziosire e dare profondità anche a stili contemporanei con le Ipa.

**ORE 15:30**  
**PALAZZO KECHLER** UDINE

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

**L'identità di un vigneto**  
Degustazione a cura di Matteo Gallelo

**Vini e annate in degustazione**

Morei 2014 / 2015 / 2019  
Sgarzon 2014 / 2015 / 2019

**ORE 17:30**  
**PALAZZO KECHLER** UDINE

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

**Miele**  
Degustazione di birre a cura di Eugenio Signoroni

**In degustazione**

Birre caratterizzate da diversi fiori e i mieli che sono serviti per produrle.

**ORE 11:30**  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
SALA 1

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

**Masterclass Champagne Bruno Paillard**  
Degustazione a cura di Alberto Lupetti

Gli Champagne Bruno Paillard sono distribuiti da Cuzziol Grandi Vini.

**In degustazione**

- Blanc de Blancs Grand Cru (bott.)
- Blanc de Blancs Grand Cru (mag.)
- Blanc de Blancs 2012 (mag.)
- Blanc de Blancs 2002 (mag.)
- Blanc de Blancs 1999 (mag.)

**ORE 13:30**  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
SALA 1

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

**Vini che hanno scritto la storia della viticoltura del Friuli Venezia Giulia**  
Degustazione a cura di Gianluca Castellano

Saranno dieci le etichette in degustazione, ma in verità sono molte di più, quelle che hanno fatto la storia del vino in Friuli Venezia Giulia.

**ORE 15:30**  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
SALA 1

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

**Austria astrusa: dove il Grüner Veltliner non impera**  
Degustazione a cura di Alessio Rozzi e Lorenza Pravato

L'Austria è una distesa di Grüner Veltliner a forma di cotoletta? Partiamo per l'enoesplorazione di un territorio vinicolo relativamente piccolo eppure variegato e scopriamo le peculiarità di distretti meno noti.

**ORE 17:30**  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
SALA 1

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

**Carso / Kras, Vitovska, Kante**  
Degustazione a cura di Gianluca Castellano

**In degustazione** sei annate di Vitovska di Edi Kante, uno dei più fulgidi interpreti del Carso, vignaiolo di straordinario talento, nato sul confine ma privo di confini: Vitovska 2005 Selezione, 2009, 2012, 2017, 2018, 2019

**ORE 11:30**  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
 SALA 2  
 Costo a persona **€ 25,00**  
 Prenotazione obbligatoria

**Vini DOC Friuli**  
 Degustazione a cura di Saverio Russo

**ORE 11:30**  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
 SALA 2  
 Costo a persona **€ 20,00**  
 Prenotazione obbligatoria

**Il gusto originario del vino vivente: dalla vigna al suolo alle fermentazioni spontanee**  
 Degustazione a cura di Gae Saccoccio  
 In collaborazione con WineIndependent - parte seconda

**ORE 15:30**  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
 SALA 2  
 Costo a persona **€ 20,00**  
 Prenotazione obbligatoria

**La via umami del Sake: tipologie e processo produttivo**  
 Degustazione a cura di Gae Saccoccio  
 In collaborazione con MilanoSake - parte seconda

**ORE 17:30**  
**HOTEL ASTORIA** UDINE  
 SALA 2  
**ingresso gratuito**  
 Prenotazione obbligatoria

**Il Prosecco in versione Rosè**  
 Degustazione a cura di Paolo Ianna  
 In collaborazione con Renato Grando

Alcune diverse interpretazioni di Prosecco Rosè DOC per meglio comprendere questo fenomeno internazionale di una bollicina che fa sempre più discutere.

*Il programma potrebbe subire variazioni. Tutte le modifiche verranno comunicate sul sito: [www.einprosit.org](http://www.einprosit.org) e sulla pagina facebook Ein Prosit*



Showcooking con degustazione di prodotti locali

# Scopri con noi i sapori del territorio

Partecipa ai **laboratori di degustazione di Sapori del Nostro Territorio Despar** curati dagli chef **Igor Peresson** e **Matjaz Sinigoj**, con la partecipazione del giornalista e critico enogastronomico **Giuseppe Cordoli**.

All'interno del nostro Truck in Piazza della Libertà, Udine

Per info e iscrizioni vai su [despar.it/ein-prosit](http://despar.it/ein-prosit)

**Sabato 23 e domenica 24 ottobre 2021**

**11:30-13 e 17-18:30**



Organizzazione a cura di UFFICINA



**Vuoi entrare a far parte del mondo Despar?** Stiamo cercando specialisti e addetti per i nostri punti vendita di Udine.

Consegna il tuo curriculum nel Truck il **22 ottobre** dalle 13 alle 19, ti aspettiamo!



**Il valore della scelta**

## Special Events

DA GIOVEDÌ 21 A DOMENICA 24

### THE ALIBI

VIA DEI TORRIANI 23 - UDINE  
T +39 347 7610139  
alibipub.udine@gmail.com

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

### The Alibi

**Domenica 24 ottobre - ore 11:00**

Birre artigianali e formaggi friulani.  
Tre tipologie di formaggio abbinata a sei birre.

A cura di **Savio del Bianco**.

### TRINITY IRISH PUB

VICOLO PULESI 7 - UDINE  
T +39 347 5212958

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

### Trinity Irish Pub

**Sabato 23 ottobre - ore 16:00**

Birre artigianali e formaggi friulani.  
Tre tipologie di formaggio abbinata a sei birre.

A cura di **Savio del Bianco**.

### FOOD TRUCK DESPAR

PIAZZA LIBERTÀ - UDINE

### Job on tour

**Venerdì 22 ottobre - dalle 13:00 alle 19:00**

Job on tour! Lavora con noi, consegna il tuo curriculum nel Truck.

### I Sapori del Nostro Territorio

**Sabato 23 e domenica 24 ottobre**  
**ore 11:30 - 13:00 e 17:00 - 18:30**

Laboratori di degustazione con **Giuseppe Cordioli**  
e gli chef **Igor Peresson** e **Matjaz Sinigoj**.

### NEWTRUCK JEEP 4XE

PIAZZA 1° MAGGIO - UDINE

### New Truck Jeep 4xe

**Sabato 23 e domenica 24 ottobre**

New Truck Jeep 4xe in collaborazione con Prontoauto.

*Il programma potrebbe subire variazioni. Tutte le modifiche verranno comunicate sul sito:  
[www.einprosit.org](http://www.einprosit.org) e sulla pagina [facebook Ein Prosit](https://www.facebook.com/EinProsit)*

## Special Events

DA GIOVEDÌ 21 A DOMENICA 24

### OSTERIA DA MICHELE

VIA PAOLO SARPI 18/A - UDINE  
T +39 391 3944100  
damicheleud@gmail.com

**Giovedì 21 ottobre**

**Racconti d'autunno**

**Venerdì 22 ottobre**

**Un giro in laguna**

### GINGER BAR

VIA POSCOLLE 5 - UDINE

### Ginger Bar

**Giovedì 21 ottobre - ore 18.00**

**Aperitivo De Venoge**

Princes Blanc De Noirs, Princes Blanc De Blancs, Princes Rosè.  
Costo a persona **€ 50,00**

**Venerdì 22 ottobre - ore 18.00**

**Aperitivo Perrier Jouet**

Brut, Blanc De Blancs, Blasome Rosè, Belle Epoque 2013.  
Costo a persona **€70,00**

**Sabato 23 ottobre - ore 18.00**

**Champagne Blanc De Blancs**

Billecart Salmon, Perrier Jouet, G.c. Vazart, Person.  
Costo a persona **€ 50,00**  
Per chi desidera in abbinamento Calvisius Caviar tradition prestige.  
10 gr **€ 18,00** / 50gr **€ 80,00** / 100gr **€ 160,00**

### CHIESA

### DI SAN FRANCESCO

VIA ODORICO DA PORDENONE  
BEATO 1 - UDINE

### Sound & Wine

**Sabato 23 ottobre - ore 18.00**

Incontro con **Daddy G (Massive Attack)**.

**Domenica 24 ottobre - ore 18:00**

Incontro con **Vinicio Capossela** e **Josko Gravner**.  
Conduce Paolo Vizzari.



CON IL PATROCINIO DI



PARTNER ISTITUZIONALI E SPONSOR



UDINE  
MUSEI



ORGANIZZAZIONE A CURA DI



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

