

EIN PROSIT

XXIII EDIZIONE 2022

UDINE / 19 — 23 OTTOBRE





Credits: Francesco Majò / adsGlen

La felicità è
una combinazione
di ingredienti



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



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.



#FVGtaste

www.tastefvg.it



EIN PROSIT

XXIII EDIZIONE 2022

GOOD MORNING ITALIA!

IL BUIO DI OGNI VIAGGIO SVANISCE SEMPRE VERSO LA LUCE DI UN'ALBA.
IL CIBO E I SORRISI SONO TORNATI SULLE NOSTRE TAVOLE, LA VITA SCORRE DI NUOVO NELLE VENE
DI QUESTA ANTICA E BELLA SIGNORA.
LE CENERI SONO INCASTONATE LÀ SOTTO, CON UN NUOVO FUOCO CHE GIÀ SPINGE DAL BASSO.

EIN PROSIT VESTE UDINE PER CINQUE 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 DI TERRE LONTANE
PERCHÉ IMPARI NUOVE DANZE ED INSENGI QUELLE CHE GIÀ CONOSCE, IN UNO SCAMBIO DOVE PUÒ VINCERE
SOLO L'OSPITALITÀ DI CHI SI MUOVE CON LA MUSICA E LE PERSONE.

BUONGIORNO ITALIA, BENTORNATA ALLA REALTÀ.

PAOLO VIZZARI, CLAUDIO TOGNONI, MANUELA FISSORE



Orizzonte Vino.
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.

Per saperne di più, prendi appuntamento in Filiale con i nostri esperti dedicati al tuo business o chiama il Numero Verde 800 77 11 00.

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.



CA CRÉDIT AGRICOLE

www.credit-agricole.it

I LUOGHI DELL'EVENTO

INFORMAZIONI

CONSORZIO PROMOZIONE TURISTICA
TARVISIANO, SELLA NEVEA, PASSO PRAMOLLO
T +39 0428 2392 / INFO@EINPROSIT.ORG

WWW.EINPROSIT.ORG

I LUOGHI DELL'EVENTO

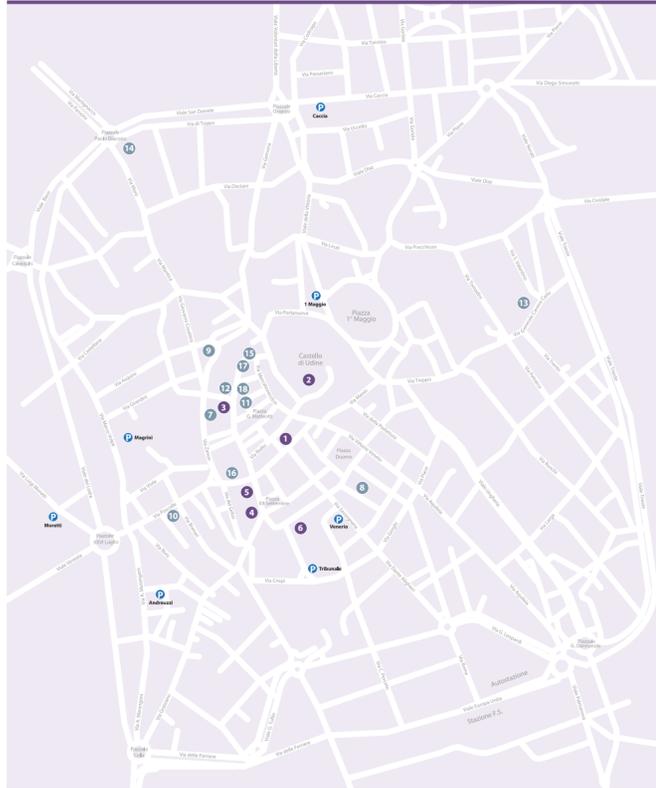
- | | |
|---|--|
| 1 PALAZZO D'ARONCO
Via Lionello, 1 - Udine
DEGUSTAZIONI GUIDATE | 4 PALAZZO KECHLER
Piazza XX Settembre, 14 - Udine
LABORATORI DEI SAPORI |
| 2 CASTELLO DI UDINE
Piazzale della Patria del Friuli, 1
DEGUSTAZIONI GUIDATE | 5 HOTEL ASTORIA
Piazza XX Settembre, 24 - Udine
DEGUSTAZIONI GUIDATE |
| 3 GALLERIA TINA MODOTTI
EX MERCATO DEL PESCE
Via Paolo Sarpi - Udine
LABORATORI DEI SAPORI | 6 CHIESA DI SAN FRANCESCO
Piazza XX Settembre, 24 - Udine
SPECIAL EVENT |

RISTORANTI E LOCALI IN CITTÀ

- | | |
|---|--|
| 7 RISTORANTE VITELLO D'ORO
Via Erasmo Valvason, 4 - Udine | 13 MAMM FOCACCERIA
Largo Del Teatro, 2 - Udine |
| 8 HOSTARIA ALLA TAVERNETTA
Artico di Prampero, 2 - Udine | 14 PIZZERIA ALLA LAMPARA
Via A. Lazzaro Moro, 63 - Udine |
| 9 L'ALIMENTARE
Via R. D'Aronco, 39 - Udine | 15 OSTERIA DA MICHELE
Via Paolo Sarpi, 18/a - Udine |
| 10 ENOTECA DA FRED
Via del Freddo, 6 - Udine | 16 GINGER BAR
Via Poscolle, 5 - Udine |
| 11 TRATTORIA ANTICA MADDALENA
Via Pelliccerie, 4 - Udine | 17 AI DO MORI
Via Paolo Sarpi, 25 - Udine |
| 12 OSTERIA AL CAPPELLO
Via Paolo Sarpi, 5 - Udine | 18 MO-MART
Via Paolo Sarpi, 15/A - Udine |

FUORI CITTÀ

- AGLI AMICI » 5 KM**
Via Liguria, 252 - Godia - Udine
- RISTORANTE AL GROF » 10 KM**
Via G. Matteotti, 7 - Tavagnacco (UD)
- OSTERIA ALTRAN » 40 KM**
Via Cortona, 19 - Ruda (UD)
- LE FUCINE » 10 KM**
Via Nazionale, 48 - Buttrio (UD)





M2M
Made to Measure
il partner ideale
dei grandi chef.

therma line
Swiss Design

red dot award 2014
best of the best



Seguici su:

[f](#) ElectroluxProfessionalIT [i](#) ElectroluxProIT



FARINE DIVERSE



**Inquadra
il QR Code
sul sacco
ed entra
in contatto
audiovideo
con un
nostro
tecnico**



www.farinapetra.it
T. +39 0429 1656385

[f](#) lamiapetra [i](#) farinapetra

MERCOLEDÌ 19 OTTOBRE

LE CENE SONO A NUMERO CHIUSO A PAGAMENTO CON INIZIO ALLE ORE 20.00 È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE PRESSO I RISTORANTI OSPITANTI
Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit



LE FUCINE

MERCOLEDÌ 19/10 / ORE 20.00
via Nazionale, 48 - Buttrio (UD)
T +39 0432 1833238 / hotel@lefucine.com
Costo a persona € 160,00



NIKO ROMITO
REALE, CASTEL DI SANGRO - IT

▶ 3 Stelle Michelin
▶ n°15 The World's 50 Best Restaurants

Niko Romito, classe 1974, di Castel di Sangro, dal 2000 gestisce con la sorella Cristiana il ristorante Reale, originariamente nato come pasticceria di famiglia. Cuoco autodidatta, profondamente legato al suo territorio, in soli 7 anni ha portato ai massimi riconoscimenti possibili, a cui si sono aggiunti importanti premi in Italia e all'estero. Nel 2011 in un ex monastero del '500 nasce Reale, tre stelle Michelin dal novembre 2013: qui ha inaugurato anche un boutique hotel e una scuola di cucina professionale. Sempre nel 2013 ha fondato Spazio, rete di ristoranti-laboratorio gestiti dai diplomati della scuola, modello inedito in Italia.



DIEGO ROSSI
TRIPPA, MILANO - IT

Diego Rossi è lo chef di Trippa, trattoria che ha rivoluzionato Milano. In Trippa, Rossi non solo sostiene l'utilizzo dei prodotti locali, ma va oltre e sostiene zero sprechi. Sfruttando al meglio ogni parte di ogni ingrediente, Trippa è diventata un punto di riferimento sull'uso delle frattaglie, ma i suoi piatti sono anche impreziositi da verdure dimenticate e prodotti appena lavorati, che ricordano tradizioni passate.

RISTORANTE VITELLO D'ORO

MERCOLEDÌ 19/10 / ORE 20.00
via Erasmo Valvason, 4 - Udine
T +39 0432 508982 / info@vitellodoro.com
Costo a persona € 160,00



ALEX ATALA
D.O.M. São Paulo - BR

▶ 2 Stelle Michelin
▶ n°53 The World's 50 Best Restaurants
▶ n°3 LatAm 50 Best

Alex Atala. Con i piedi radicati nelle sue radici e lo sguardo rivolto al futuro, Alex Atala è soprattutto appassionato. Per il Brasile, la natura, la gastronomia. All'età di 19 anni, presso la scuola alberghiera di Namur, in Belgio, Atala ha iniziato la sua carriera come chef. In Francia ha lavorato presso il ristorante Jean Pierre Bruneau ed è stato internato presso il rinomato Hotel de la Cote D'Or. Poi si è lanciato per nuove sfide a Montpellier e Milano. Tornato a San Paolo nel 1994, inaugura il Ristorante DOM e anche una nuova era per la gastronomia brasiliana, in cui gli ingredienti e la cultura gastronomica del proprio Paese sono protagonisti di una cucina all'avanguardia, sofisticata e sempre sorprendente.

Yoshihiro Narisawa è proprietario del ristorante due stelle Michelin Les Créations de Narisawa a Minato, Tokyo. Ha viaggiato in Europa all'età di 19 anni e si è formato in Francia, Svizzera e Italia, prima di tornare in Giappone nel 1996. Nel 2003, ha aperto il ristorante "Les Créations de Narisawa" ad Aoyama, ribattezzandolo Narisawa nel 2011.



YOSHIHIRO
NARISAWA
NARISAWA, TOKYO - JP

▶ 2 Stelle Michelin ▶ 1 Stella Verde Michelin
▶ n°45 The World's 50 Best Restaurants
▶ n°15 Asia 50 Best Restaurants

RISTORANTE AGLI AMICI

MERCOLEDÌ 19/10 / ORE 20.00
via Liguria, 252 - Udine
T +39 0432 565411 / info@agliamici.it
Costo a persona € 160,00



JEFFREY VELLA
CAP AUREO
ROVIGNO - HR

Lo chef maltese **Jeffrey Vella** proviene da una famiglia di albergatori, quindi l'ospitalità è sempre stata parte del suo DNA. Durante la sua carriera ha collaborato con alcuni dei più grandi nomi del settore, come Gordon Ramsay, Alain Ducasse e Jean Christophe Novelli. Oggi lavora al ristorante Cap Aureo con un approccio al cibo basato principalmente sulla definizione della località, per utilizzare prodotti locali, stagionali e territoriali e creare una storia su di essi.



MATTEO METULLIO
HARRY'S TRIESTE
TRIESTE - IT

Matteo Metullio nasce a Trieste. Viene chiamato da Norbert Niederkofler in Alta Badia, dove si ferma per quattro anni. Successivamente arriva a La Siroia, ristorante dell'hotel Ciasa Salares, dove prende le redini della cucina stellata. La Guida Michelin conferma la stella nel 2013, facendone lo chef stellato più giovane d'Italia. Nel 2017 arriva la seconda stella. Nella primavera del 2018 assieme a Davide Da Pra iniziano una nuova avventura alla guida di due ristoranti: Harry's Piccolo Restaurant e Harry's Bistrò. Nel 2018 nasce Harry's Pasticceria. Nel 2018 Harry's Piccolo viene premiato dalla Guida Michelin con una stella e l'anno seguente Harry's Piccolo viene premiato con la seconda stella Michelin.



EMANUELE SCARELLO
AGLI AMICI, GODIA - IT
AGLI AMICI, ROVIGNO - HR

▶ 2 Stelle Michelin
▶ 1 Stella Michelin

LORENZO LAI
AGLI AMICI, ROVIGNO - HR

▶ 1 Stella Michelin

FILIP MATJAZ
COB, PORTOROŽ - SLO

▶ 1 Stella Michelin

Emanuele Scarello, classe 1970, esprime tutta la sua essenza in cucina. È stato presidente Italiano dei Jeunes Restaurateurs d'Europe dal 2009 al 2012. Il piacere della condivisione del sapere gli ha consentito di imprimere un carattere unico e personale alla propria cucina, fatta di ingredienti locali e di gusto contemporaneo. Qualità riconosciuta dalla guida Michelin, che assegna la prima stella Michelin nel 200, fino a fregiarsi delle due "stelle" Michelin nel 2013. Risultati frutto di un lavoro costante, di un impegno quotidiano e di un immenso amore per la propria storia.

GIOVEDÌ 20 OTTOBRE

LE CENE SONO A NUMERO CHIUSO A PAGAMENTO CON INIZIO ALLE ORE 20.00 È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE PRESSO I RISTORANTI OSPITANTI
Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit



RISTORANTE VITELLO D'ORO

GIOVEDÌ 20/10 / ORE 20.00
via Erasmo Valvason, 4 - Udine
T +39 0432 508982 / info@vitellodoro.com
Costo a persona € 160,00



YOSHIHIRO
NARISAWA
NARISAWA, TOKYO - JP

▶ 2 Stelle Michelin
▶ 1 Stella Verde Michelin
▶ n°45 The World's 50 Best Restaurants
▶ n°15 Asia 50 Best Restaurants

Yoshihiro Narisawa è proprietario del ristorante due stelle Michelin Les Créations de Narisawa a Minato, Tokyo. Ha viaggiato in Europa all'età di 19 anni e si è formato in Francia, Svizzera e Italia, prima di tornare in Giappone nel 1996. Nel 2003, ha aperto il ristorante "Les Créations de Narisawa" ad Aoyama, ribattezzandolo Narisawa nel 2011.



RICCARDO CAMANINI
LIDO 84, GARDONE RIVIERA - IT

▶ 1 Stella Michelin
▶ n°8 The World's 50 Best Restaurants

La cucina di **Riccardo Camanini** è impregnata di sapori antichi che rievocano i luoghi che lo hanno cresciuto. Nei suoi piatti, la tecnica è sempre al servizio di una fortissima componente poetica: il rispetto della materialità del prodotto si coniuga allo slancio immaginifico. Nel 2014 apre Lido 84 a Gardone Riviera e dopo 6 mesi ottiene la prima stella Michelin.

RISTORANTE LA DI MORET

GIOVEDÌ 20/10 / ORE 20.00
via Tricesimo, 276 - Udine
T +39 0432 545096 / hotel@ladimoret.it
Costo a persona € 110,00



SERGIO BARROSO
040, SANTIAGO DEL CILE - CL

▶ n°37 Latin America's 50 Best 2019



FABRIZIO MELLINO
QUATTRO PASSI
NERANO - IT

▶ 2 Stelle Michelin

Fabrizio Mellino, classe 1991, è il figlio di figlio di Antonio Mellino e Rita Vianicca, fondatori del Quattro Passi, ristorante detentore di due stelle Michelin dal 2011. Dopo molteplici esperienze all'estero con grandi chef rientra in Italia prendendo il suo posto da chef al ristorante Quattro Passi e vincendo nel 2018 il premio della Guida dell'Espresso per Giovane dell'Anno.



MAKSUT AŞKAR
NEOLOKAL, ISTANBUL - TR

Maksut Aşkar guida il suo team giovane e curioso nel ristorante Neokal in Turchia ad Istanbul. Ha piena consapevolezza di dover proteggere il cibo per le prossime generazioni, combinando tecniche moderne con prospettive innovative. L'approccio nuovo e raffinato alla cucina locale lo fa brillare nella bella Istanbul, facendolo godere dell'apprezzamento e della stima locale ed internazionale.



ANDREA TORTORA
AT PATISSIER, MANTOVA - IT

Andrea Tortora è stato per anni alla guida della pasticceria del ristorante St. Hubertus, conseguendo nel 2018 la terza stella Michelin come chef pasticciere. Nel 2017 è vita al suo progetto AT Pâtissier, che continua a portare avanti con grande entusiasmo. Inseparabile compagno di viaggio di Andrea continua ad essere Carletto, il lievito madre creato a 17 anni insieme al nonno Vamor.

LE FUCINE - RING OF FIRE

GIOVEDÌ 20/10 / ORE 20.00
via Nazionale, 48 - Buttrio (UD)
T +39 0432 1833238 / hotel@lefucine.com
Costo a persona € 130,00



HIMANSHU SAINI
TRÉSIND STUDIO, DUBAI - AE

▶ 1 Stella Michelin
▶ n°57 The World's 50 Best Restaurants
▶ n°4 MENA's 50 best restaurants

Himanshu Saini è considerato uno dei più giovani esperti di cucina indiana oggi, avendo iniziato la sua carriera culinaria sotto la guida dello chef Manish Mehrotra di Indian Accent a Delhi. La sua missione è quella di cambiare la percezione della cucina indiana ed elevare il modo in cui viviamo oggi il cibo indiano. Nel ristorante Trésind Studio è proprio questa la sua missione, è il suo inno all'eredità culinaria della sua terra natale e alla sua spinta all'esplorazione nel mondo culinario.

GIOVEDÌ 20 OTTOBRE

LE CENE SONO A NUMERO CHIUSO A PAGAMENTO CON INIZIO ALLE ORE 20.00 È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE PRESSO I RISTORANTI OSPITANTI
Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit



RISTORANTE AL GROP

GIOVEDÌ 20/10 / ORE 20.00
via Matteotti, 1 - Tavagnacco - Udine
T +39 0432 660240 / info@algroup.com
Costo a persona € 150,00



ALEX ATALA
D.O.M. SÃO PAULO - BR

▶ 2 Stelle Michelin
▶ n°53 The World's 50 Best Restaurants
▶ n°3 LatAm 50 Best

Alex Atala. Con i piedi radicati nelle sue radici e lo sguardo rivolto al futuro, Alex Atala è soprattutto appassionato. Per il Brasile, la natura, la gastronomia. All'età di 19 anni, presso la scuola alberghiera di Namur, in Belgio, Atala ha iniziato la sua carriera come chef. In Francia ha lavorato presso il ristorante Jean Pierre Bruneau ed è stato internato presso il rinomato Hotel de la Cote D'Or. Poi si è lanciato per nuove sfide a Montpellier e Milano. Tornato a San Paolo nel 1994, inaugura il Ristorante DOM e anche una nuova era per la gastronomia brasiliana, in cui gli ingredienti e la cultura gastronomica del proprio Paese sono protagonisti di una cucina all'avanguardia, sofisticata e sempre sorprendente.



DIEGO ROSSI
TRIPPA, MILANO - IT

Diego Rossi è lo chef di Trippa, trattoria che ha rivoluzionato Milano. In Trippa, Rossi non solo sostiene l'utilizzo dei prodotti locali, ma va oltre e sostiene zero sprechi. Sfruttando al meglio ogni parte di ogni ingrediente, Trippa è diventata un punto di riferimento sull'uso delle frattaglie, ma i suoi piatti sono anche impreziositi da verdure dimenticate e prodotti appena lavorati, che ricordano tradizioni passate.

RISTORANTE ANTICA MADDALENA

GIOVEDÌ 20/10 / ORE 20.00
via Pelliccerie, 4 - Udine
T +39 0432 500544 / anticamaddalena@gmail.com
Costo a persona € 110,00



LORENZO STEFANINI
GIGLIO, LUCCA - IT

▶ 1 Stella Michelin

Lorenzo Stefanini "figlio d'arte", vista la lunga tradizione della sua famiglia nel mondo della Ristorazione, nel 2010 si Diploma a Parma alla prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana "Alma". Fin dalle sue prime esperienze Lorenzo punta molto in alto lavorando, negli anni che vanno dal 2011 al 2017, con Chef come Nicola Portinari, Enrico Barolini, Seiji Yamamoto, in Italia e in Giappone.



STEFANO TERIGI
GIGLIO, LUCCA - IT

▶ 1 Stella Michelin

Stefano Terigi ha una passione innata per la cucina. Nel 2007 si è Laureato in Arti Visive e poi ha fatto importantissime esperienze con grandissimi Chef come Pierre-Galmier Gagnaire e Enrico Crippa, sia in Italia sia all'estero come in Germania o nella lontana Australia.



BENEDETTO RULLO
GIGLIO, LUCCA - IT

▶ 1 Stella Michelin

Benedetto Rullo anche lui animato dalla forte passione si è Diplomato nel 2010 alla prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana "Alma", dove ha conosciuto Lorenzo Stefanini. Ugualmente prestigiose le sue prime frequentazioni lavorative con maestri Chef come i Fratelli Cerea, Pierre-Galmier Gagnaire e Christian Puglisi, in Italia, Inghilterra, Germania e Danimarca. Stefanini, Terigi e Rullo insieme fanno squadra nella cucina del Giglio a Lucca, una stella Michelin.



ALVARO CLAVIJO
EL CHATO, BOGOTÀ - CO

▶ n°7 Latin America's 50 Best 2019
▶ Highest New Entry 2018

Dopo essere passato per le cucine di Barcellona, Parigi, New York e Copenhagen, **Alvaro Clavijo** torna in Colombia per mettere insieme la sua proposta. El Chato apre le sue porte nel 2017 come bistrot contemporaneo nella zona di Chapinero Alto. Chato è un'espressione di Bogotá per riferirsi a una persona e in questo modo Alvaro ha voluto rendere omaggio alla sua città e ai prodotti locali.

ENOTECA DA FRED

GIOVEDÌ 20/10 / ORE 20.00
via del Freddo, 6 - Udine
T +39 0432 505059 / info@enotecafredudine.com
Costo a persona € 130,00



WICKY PRIJAN
WICKY'S INNOVATIVE
JAPANESE CUISINE
MILANO - IT

Wicky Prijan nasce in Sri Lanka e studia criminologia. Per tanti anni vive in Giappone sotto la guida del suo mestro di sushi Kikuchi Kan di Tokyo. Si stabilisce poi a Milano dove apre il suo ristorante Wicky's Wicuisine. La sua maestria ad abbinare tecniche giapponesi con ingredienti italiani è a dir poco sublime.

RISTORANTE ALLA TAVERNETTA

GIOVEDÌ 20/10 / ORE 20.00
via di Prampero Artico, 2 - Udine
T +39 0432 501066 / info@allatavernetta.com
Costo a persona € 130,00



MORENO CEDRONI
MADONNINA DEL PESCATORE,
SENGALLIA - IT

▶ 2 Stelle Michelin

Moreno Cedroni è tra gli chef italiani più innovativi della cucina internazionale. Nel 1984 apre La Madonnina del Pescatore, ristorante incastonato nella splendida cornice marchigiana. Nel 1996, viene premiato con la prima stella Michelin e nel 2006 la seconda. Estro, creatività, curiosità, sperimentazione. Una vita fatta di storia e storie, di duro lavoro, ma anche di genialità, esperienze nuove, viaggi che vanno dalla tradizione all'inesplorato da raccontare.

Chiara Pavan, classe 1985, veronese ha iniziato a lavorare in cucina mentre studiava Filosofia all'Università di Pisa. Ha lavorato Da Caino con Valeria Piccini e allo Zum Löwen. Dal 2017 è al timone, insieme a Francesco Brutto, del ristorante stellato Venissa a Burano, Venezia. È stata nominata migliore Chef donna Italiana per le Guide de L'Espresso 2019.



CHIARA PAVAN
VENISSA, MAZZORBO - IT

▶ 1 Stella Michelin
▶ 1 Stella Verde Michelin

Francesco Brutto ha lavorato per molti anni al Povero Diavolo con Piergiorgio Parini, poi nel 2014 ha aperto a Treviso il ristorante Undicesimo Vineria. Nel 2016 riceve il riconoscimento "Giovane dell'anno" per le Guide dell'Espresso e nel 2017 viene insignito della stella Michelin. Nello stesso anno inizia la consulenza per il ristorante Venissa



FRANCESCO BRUTTO
VENISSA, MAZZORBO - IT

▶ 1 Stella Michelin
▶ 1 Stella Verde Michelin

PIZZERIA ALLA LAMPARA

GIOVEDÌ 20/10 / ORE 20.00
via A. Lazzaro Moro, 63 - Udine / T +39 0432 1740459
Costo a persona € 60,00



FRANCO PEPE
PEPE IN GRANI, CAIAZZO - IT

Franco Pepe è un artigiano e un panificatore che fa della materia prima la propria casa. La sua passione per la pizza nasce in casa e la sua visione è ben chiara: tutto fatto a mano. Non esistono impastatrici né miscele di farine già composte. Giorno dopo giorno Franco si dedica ai suoi impasti e al suo lievito madre, riuscendo a dar vita tutti i giorni alle sue creazioni. I condimenti non sono da meno: il meglio del territorio e molta tradizione con l'aggiunta dello studio costante. Nel 2012 apre Pepe in Grani a Caiazzo e, non serve dirlo, i riconoscimenti e l'apprezzamento generale non si è fatto aspettare.

RISTORANTE AQUILA NERA

GIOVEDÌ 20/10 / ORE 20.00
via Piave, 2 - Udine
T +39 0432 21645 / osteria-aquilanera@hotmail.com
Costo a persona € 130,00



DAVIDE GARAVAGLIA
CÔTE, BANKOK - TH

▶ 1 Stella Michelin

Figlio della Liguria, **Davide Garavaglia**, chef del Côte, porta la filosofia culinaria dello Chef Mauro Colagreco dal Mediterraneo al Chao Phraya, lavorando fianco a fianco con lo Chef Marc Vasseur. Dopo aver lavorato al D'O sotto lo chef Davide Oldani a Milano e allo Sketch sotto lo chef Pierre Gagnaire a Londra, Davide è entrato a far parte del Mirazur di Mauro Colagreco nel 2015, dove è stato determinante nel recente raggiungimento delle 3 stelle Michelin del ristorante e nella scalata al 1° posto in "150 migliori ristoranti del mondo".

Antonio Buono, una vita dedicata al cibo che è nutrimento, cultura e bellezza. Nel 2020 insieme con la moglie Valentina Florio, antropologa dell'alimentazione, inaugura il suo ristorante "Casa Buono" nelle campagne italo francesi della Valle Roja. Qui propone una cucina creativa che utilizza i migliori ingredienti locali del giorno



ANTONIO BUONO
CASA BUONO
VENTIMIGLIA - IT

OSTERIA AL CAPPELLO

GIOVEDÌ 20/10 / ORE 20.00
via Paolo Sarpi, 5 - Udine
T +39 0432 299327 / info@osteriaalcappello.it
Costo a persona € 90,00



CIRO SCAMARDELLA
PIPERO, ROMA - IT

▶ 1 Stella Michelin

La cucina di **Ciro Scamardella**, chef di Piperò Roma, è un vulcano di sapori, emozioni, in cui ogni piatto presenta un ricordo delle ricette classiche studiate in chiave più moderna e realizzate con tecniche contemporanee. Dopo molte esperienze nelle cucine di grandi chef come Paolo Barrale, Antonino Cannavacciuolo, Gennaro Esposito, Anthony Genovese, dal 31 luglio 2018 è lo chef del Ristorante Piperò, una stella Michelin.

VENERDI 21 OTTOBRE

LE CENE SONO A NUMERO CHIUSO A PAGAMENTO CON INIZIO ALLE ORE 20.00 È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE PRESSO I RISTORANTI OSPITANTI
Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit



RISTORANTE LA DI MORET

VENERDI 21/10 / ORE 20.00
via Tricesimo, 276 - Udine
T +39 0432 545096 / hotel@ladimoret.it
Costo a persona € 110,00



EUGENIO BOER
BU:R, MILANO - IT

"Nato per sbaglio in Italia" l'8 maggio del 1978, mezzo italiano e mezzo olandese, **Eugenio Boer** cresce in Olanda, a Voorburg, fino all'età di 7 anni, quando la famiglia si sposta in Italia, nel genovese. Già a 12 scalpa per lavorare in un ristorante e, dopo sei anni di apprendistato in Liguria, sbarca in Sicilia, all'Osteria dei Vespri di Palermo, dove resta per due anni. Seguono moltissime esperienze tra estero e Italia fino all'arrivo a Milano dove ottiene la sua prima stella Michelin nel 2014 con Essenza. Nel 2018 apre [bu:r] il suo ristorante, la cui insegna fuga ogni dubbio sulla pronuncia del cognome dello Chef.



FRANCESCO SODANO
LOCAL, VENEZIA - IT

► 1 Stella Michelin

La genesi della carriera di **Francesco Sodano** vede i suoi genitori protagonisti inconsapevoli della sua passione per la cucina. Volò poi a Londra, rientrando in Italia e apprendendo i segreti dell'alta cucina napoletana nel bistellato di Nerano, Quattro Passi, questo senza contare l'esperienza in America con il fratello Salvatore e altre in Inghilterra, in ristoranti da oltre 200 coperti. La tappa al Pagliaccio di Roma resta per Francesco l'esperienza più importante. Head Chef al Faro di Capo d'Orso, in costiera Amalfitana, oggi lavora nella cucina del Local a Venezia, una stella Michelin.

RISTORANTE VITELLO D'ORO

VENERDI 21/10 / ORE 20.00
via Erasmo Valvason, 4 - Udine
T +39 0432 508982 / info@vittellodoro.com
Costo a persona € 160,00



RICCARDO CAMANINI
LIDO 84

GARDONE RIVIERA - IT
► 1 Stella Michelin
► n°8 The World's 50 Best Restaurants

Frutto di una visione che associa alla più squisita raffinatezza un amore sincero per l'ospitalità, la cucina di **Riccardo Camanini** è impregnata di sapori antichi che rievocano i luoghi che lo hanno cresciuto. Nei suoi piatti, la tecnica è sempre al servizio di una fortissima componente poetica: il rispetto della materialità del prodotto si coniuga allo slancio immaginifico. Nel 2014 apre Lido 84 a Gardone Riviera e dopo 6 mesi ottiene la prima stella Michelin.



ANA ROŠ
HIŠA FRANKO
CAPORETTO - SI

► 2 Stelle Michelin
► n°34 50 best

Ana Roš. La storia e la filosofia di Hiša Franko sono ben amalgamate con le tradizioni e il territorio della regione di Posočje. La sua cucina è espressiva, intensa e poco ortodossa, la sua filosofia è semplice - seguire la natura. Prendere ciò che ti offre la stagione, combinare sapori ed ingredienti inaspettati, non avere paura di rischiare. Hiša Franko è il primo ristorante sloveno che ha conquistato due stelle Michelin

ENOTECA DA FRED

VENERDI 21/10 / ORE 20.00
via del Freddo, 6 - Udine
T +39 0432 505059 / info@enotecafredudine.com
Costo a persona € 100,00



CIRO SCAMARDELLA
PIPERO, ROMA - IT

► 1 Stella Michelin

La cucina di **Ciro Scamardella**, chef di Piphero Roma, è un vulcano di sapori, emozioni, in cui ogni piatto presenta un ricordo delle ricette classiche studiate in chiave più moderna e realizzate con tecniche contemporanee. Dopo molte esperienze nelle cucine di grandi chef come Paolo Barrale, Antonino Cannavacciuolo, Gennaro Esposito, Anthony Genovese, dal 31 luglio 2018 è lo chef del Ristorante Piphero, una stella Michelin.

OSTERIA AL CAPPELLO

VENERDI 21/10 / ORE 20.00
via Paolo Sarpi, 5 - Udine
T +39 0432 299327 / info@osteriaalcappello.it
Costo a persona € 90,00



YOJI TOKUYOSHI
BENTOTECA, MILANO - IT

Yoji Tokuyoshi è di origini giapponesi, ma con una passione tutta italiana. Cresce come chef in Italia come sous-chef di Massimo Bottura all'Osteria Francescana per nove anni. Nel 2015 apre a Milano il Ristorante Tokuyoshi meritevole di una stella Michelin, e nel 2020 decide di dedicarsi completamente al suo nuovo progetto Bentoteca. Nato nel 2020 come ristorante pop-up, dal settembre dello stesso anno, Bentoteca diventa un ristorante permanente che coniuga il fine dining ad un'atmosfera conviviale e rilassata. La filosofia di cucina si basa sul totale rispetto delle materie prime italiane di alta qualità, trasformate a partire da tecniche e lavorazioni tipicamente giapponesi. I profumi e i sapori condensano perfettamente le due anime dello chef Tokuyoshi: le sue origini giapponesi da un lato e la passione per l'Italia dall'altro, in un connubio sorprendente, a metà tra Oriente e Occidente.

LE FUCINE - RING OF FIRE

VENERDI 21/10 / ORE 20.00
via Nazionale, 48 - Buttrio (UD)
T +39 0432 1833238 / hotel@lefucine.com
Costo a persona € 140,00



PABLO RIVERO & GUIDO TASSI
DON JULIO, BUENOS AIRES - AR

► n°14 The World's 50 Best Restaurants
► n°10 LatAm's 50 Best
► n°1 LatAm's 50 Best 2020

Guido Tassi, chef di grande talento che ha sostenuto il lavoro di **Pablo Rivero** al Don Julio e corresponsabile del successo della griglia. Nasce a Burzaco nel 1979 e inizia i suoi studi di cucina presso The Blue Trainers. Lavora all'Hotel Marriott Plaza a Buenos Aires e all'Hotel Ula a Bariloche. Successivamente si sposta nei Paesi Baschi nel ristorante di Martin Barasategui e poi in Francia nel ristorante di Michel Bras, che suggellano il suo stile di cucina. Dal 1999 al 2017 è stato chef-proprietario di Restò, oggi è lo chef di Don Julio.

AITOR ARREGUI

ELKANO, GETARIA - ES

► 1 Stella Michelin
► n°16 The World's 50 Best Restaurants

Aitor Arregui è lo chef del ristorante Elkano, a Getaria, uno dei locali più emblematici a livello nazionale. I suoi numerosi riconoscimenti si basano principalmente sull'alta qualità dei suoi pesci e crostacei, e sulla sua più che studiata tecnica nell'uso della griglia. Nel 2014 ottiene una stella Michelin, nel 2019 è il n.30 nella The World's 50 Best Restaurants, nel 2021 è il n.16



ANDREA TORTORA
AT PÂTISSIER
MANTOVA - IT

Andrea Tortora è stato per anni alla guida della pasticceria del ristorante St. Hubertus, conseguendo nel 2018 la terza stella Michelin come chef pasticciere. Nel 2017 a vita al suo progetto AT Pâtissier, che continua a portare avanti con grande entusiasmo. Inseparabile compagno di viaggio di Andrea continua ad essere Carletto, il lievito madre creato a 17 anni insieme al nonno Vamor.

MAMM PANE

VENERDI 21/10 / ORE 20.00
via Bersaglio, 1 - Udine
T +39 375 5112102
Costo a persona € 85,00



ALESSANDRO MIOCCHI
RETROBOTTEGA, ROMA - IT

Alessandro Miocchi ha lavorato con chef come Enrico Crippa e Antonio Guida prima di approdare a Il Pagliaccio di Anthony Genovese. Insieme a Giuseppe Lo Giudice apre nel 2016 il Retrobottega a Roma, seguito nel 2018 dall'adiacente RetroPasta e RetroVino.

Pairing vini **Gaetano Saccoccio** e Wine Independent

L'ALIMENTARE

VENERDI 21/10 / ORE 20.00
via R.D'Aronco, 39 - Udine
T +39 0432 1503727 / info@lalimentare.it
Costo a persona € 120,00



FEDERICO ZANASI
CONDIVIDERE, TORINO - IT

Federico Zanasi è lo chef del ristorante Condividere, una stella Michelin. Dopo le sue esperienze in giro per il mondo, ristorante Amerigo 1934, poi Usa, Spagna, Valle d'Aosta e nove anni con Moreno Cedroni, sia a La Madonnina del Pescatore che a Il Clandestino, entra nella cucina di Condividere. Federico è anche un docente di Eataly e collabora a stretto contatto con i diversi produttori locali del circuito Slow Food.

VENERDI 21 OTTOBRE

LE CENE SONO A NUMERO CHIUSO A PAGAMENTO CON INIZIO ALLE ORE 20.00 È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE PRESSO I RISTORANTI OSPITANTI
Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit



RISTORANTE ALLA TAVERNETTA

VENERDI 21/10 / ORE 20.00
via di Prampero Artico, 2 - Udine
T +39 0432 501066 / info@allatavernetta.com
Costo a persona € 130,00



MORENO CEDRONI
MADONNINA DEL PESCATORE
SENIGALLIA - IT

► 2 Stelle Michelin

Moreno Cedroni è tra gli chef italiani più innovativi della cucina internazionale. Nel 1984 apre La Madonnina del Pescatore, ristorante incastonato nella splendida cornice marchigiana. Nel 1996, viene premiato con la prima stella Michelin e nel 2006 la seconda. Estro, creatività, curiosità, sperimentazione. Una vita fatta di storia e storie, di duro lavoro, ma anche di genialità, esperienze nuove, viaggi che vanno dalla tradizione all'inesplorato da raccontare.

Himanshu Saini è considerato uno dei più giovani esperti di cucina indiana, avendo iniziato la sua carriera sotto la guida dello chef Manish Mehrotra di Indian Accent a Delhi. La sua missione è quella di cambiare la percezione della cucina indiana ed elevare il modo in cui viviamo il cibo indiano. Nel ristorante Trésind Studio è proprio questa la sua missione, è il suo inno all'eredità culinaria della sua terra natale e alla sua spinta all'esplorazione.



HIMANSHU SAINI
TRÉSIND STUDIO, DUBAI - AE

► 1 Stella Michelin
► n°57 The World's 50 Best Restaurants
► n°4 MENA's 50 best restaurants

RISTORANTE AL GROF

GIOVEDI 20/10 / ORE 20.00
via Matteotti, 1 - Tavagnacco - Udine
T +39 0432 660240 / info@algrup.com
Costo a persona € 110,00



VALERIO SERINO
TÈRRA, COPENAGHEN - DK

► 1 Stella Verde Michelin

Valerio Serino, classe 1986, è uno chef autodidatta. Con la consapevolezza di quanto spreco c'è nel mondo della ristorazione e non solo, nel 2017 nasce Terra. Una cucina sostenibile, senza sprechi, innovativa e minimale. Origini italiane, residenza danese e dna mediterraneo. Valerio Serino e Lucia De Luca sono i giovani fondatori di Terra, un ristorante fine dining a Copenaghen, che ha conquistato l'importante riconoscimento sostenibile della Guida Michelin: la stella verde.



CHIARA PAVAN
VENISSA, MAZZORBO - IT

► 1 Stella Michelin
► 1 Stella Verde Michelin

Chiara Pavan, classe 1985, veronese ha iniziato a lavorare in cucina mentre studiava Filosofia all'Università di Pisa. Ha lavorato Da Caino con Valeria Piccini e allo Zum Löwen. Dal 2017 è al timone, insieme a Francesco Brutto, del ristorante stellato Venissa a Burano, Venezia. È stata nominata migliore Chef donna Italiana per le Guide de L'Espresso 2019.



FRANCESCO BRUTTO
VENISSA, MAZZORBO - IT

► 1 Stella Michelin
► 1 Stella Verde Michelin

Francesco Brutto ha lavorato per molti anni al Povero Diavolo con Piergiorgio Parini, poi nel 2014 ha aperto a Treviso il ristorante Undicesimo Vineria. Nel 2016 riceve il riconoscimento "Giovane dell'anno" per le Guide de L'Espresso e nel 2017 viene insignito della stella Michelin. Nello stesso anno inizia la consulenza per il ristorante Venissa



ACQUA PANNA S. PELLEGRINO
THE FINE DINING WATERS

SULLE MIGLIORI
TAVOLE
DEL MONDO



SABATO 22 OTTOBRE

RISTORANTE AGLI AMICI

SABATO 22/10 / ORE 20.00
via Liguria, 252 - Udine
T +39 0432 565411 / info@agliamici.it
Costo a persona € 180,00



KARIME LOPEZ
GUCCI OSTERIA, FIRENZE - IT

1 Stella Michelin



MATTIA AGAZZI
GUCCI OSTERIA, BEVERLY HILLS - US

1 Stella Michelin



HYUNGKYU JUN
GUCCI OSTERIA, SEUL - KR



MASSIMO BOTTURA
PRESENTA
GUCCI OSTERIA
DA MASSIMO BOTTURA

Massimo Bottura, nato a Modena, comincia il suo percorso in cucina nel 1986, quando rileva una trattoria a Campazzo. Qui Lidia Cristoni gli fa apprendere le basi della cucina emiliana, quella solida tradizione su cui baserà tutto il suo percorso. In seguito stage internazionali lo portano in giro per il mondo, dalla Francia a New York, passando anche dal Louis XV Alain Ducasse a Montecatini. Nel 1995 apre l'Osteria Francescana a Modena, e nel 2000 fa uno stage da Ferran Adrià sulla cucina molecolare che lo influenza profondamente. 3 stelle Michelin, punteggio di 20/20 nella Guida dell'Espresso e il titolo di miglior ristorante del mondo secondo i World's 50 Best, Bottura ha portato il suo impegno oltre le mura della cucina, fondando Food for Soul: l'organizzazione, nata in occasione di Expo 2015, riutilizza le eccedenze per dare da mangiare ai più bisognosi. Numerosi i progetti portati al successo da Bottura tra cui il brand Osteria Gucci da Massimo Bottura e Casa Maria Luigia.



KONDO TAKAHIKO
Gucci Osteria, Firenze - IT

1 Stella Michelin

Kondo Takahiko, Head Sous Chef del ristorante 3 stelle Michelin "Osteria Francescana" di Massimo Bottura a Modena, è stato nominato Co-Executive Chef della Gucci Osteria di Firenze e affianca Karime Lopez, attuale Executive Chef del fine dining della Maison.

Con **Karime Lopez** alla guida sin dalla sua apertura nel gennaio 2018, il ristorante ha ottenuto una stella Michelin nel 2020, un risultato che colloca Gucci Osteria tra i ristoranti più innovativi della cucina italiana contemporanea. Karime è stata inoltre la prima chef donna messicana ad aver ottenuto questo riconoscimento.



ANTONIO IACOVIELLO
GUCCI OSTERIA, TOKYO - JP

Antonio Iacoviello ha perseguito la sua ambizione culinaria con periodi di cucina sotto alcuni dei grandi chef, tra cui Alain Ducasse, René Redzepi, Ernesto Iaccarino, Massimo Bottura. È stato informato da Massimo Bottura dell'opportunità di guidare la cucina gucci Osteria Tokyo, la cui apertura è prevista per ottobre 2021. Entusiasta della sfida in Asia, Iacoviello ha accettato e gli è stata assegnata la posizione di Executive Chef.



DAVIDE CARDELLINI
GUCCI OSTERIA, SEUL - KR

Hyungkyu Jun e Davide Cardellini hanno collaborato per creare esperienze gastronomiche di livello superiore, sfruttando ingredienti sia coreani che italiani. Il coreano Hyungkyu Jun e il nativo italiano Davide Cardellini cucinano insieme in perfetta armonia alla Gucci Osteria da Massimo Bottura di Seul in Corea del Sud. Offrono la loro visione dell'autentica cucina italiana attraverso un'interpretazione coreana giocosa che mostra l'innovazione senza confini. Formatosi nei migliori ristoranti stellati Michelin in Europa e negli Stati Uniti, Hyungkyu Jun e Davide Cardellini condividono felicemente le loro esperienze con la benedizione dei loro mentori, Massimo Bottura e Karime Lopez. Insieme, hanno stabilito una visione contemporanea e abilitante della cucina italo-coreana a Seoul.

RISTORANTE VITELLO D'ORO

SABATO 22/10 / ORE 20.00
via Erasmo Valvason, 4 - Udine
T +39 0432 508982 / info@vitellodoro.com
Costo a persona € 160,00



ZAIYU HASEGAWA
DEN, TOKYO - JP

2 Stelle Michelin
n°20 The World's 50 Best Restaurants
n°1 Asia 50 best

Lo chef **Zaiyu Hasegawa**, nato a Tokyo, ha creato un brusio culinario nella capitale con il suo ristorante due stelle Michelin Jimbocho Den, dando la sua visione personale della cucina raffinata giapponese, incentrata sul compiacere il cliente con ogni piatto e trasmettere la bellezza del Giappone. La sua ispirazione è venuta dallo spirito di ospitalità giapponese, otonenashi, un desiderio organico per la felicità degli altri.



RICCARDO CAMANINI
LIDO 84, GARDONE RIVIERA - IT

1 Stella Michelin
n°8 The World's 50 Best Restaurants

Frutto di una visione che associa alla più squisita raffinatezza un amore sincero per l'ospitalità, la cucina di **Riccardo Camanini** è impregnata di sapori antichi che rievocano i luoghi che lo hanno cresciuto. Nei suoi piatti, la tecnica è sempre al servizio di una fortissima componente poetica: il rispetto della materialità del prodotto si coniuga allo slancio immaginifico. Nel 2014 apre Lido 84 a Gardone Riviera e dopo 6 mesi ottiene la prima stella Michelin.

RISTORANTE ANTICA MADDALENA

SABATO 22/10 / ORE 20.00
via Pellicceria, 4 - Udine
T +39 0432 500544 / anticamaddalena@gmail.com
Costo a persona € 110,00



PAOLO GRIFFA
AL CAFFÈ NAZIONALE,
AOSTA - IT

1 Stella Michelin 2022 (Petit Royal)

Paolo Griffa è un talentuosissimo cuoco piemontese, classe 1991. Dal dicembre 2017 diventa chef del Grand Hotel Royal e Golf a Courmayeur. Alla fine del 2019 riceve la prima Stella Michelin grazie alla creazione di sapori unici e irripetibili. Con lui la materia prima, sempre stagionale, viene arricchita da tecniche di estrazione, pressature e marinature altamente raffinate, divenendo così il fulcro della descrizione gastronomica nei suoi menù.



ISABELLA POTI
BROS', LECCHE - IT

1 Stella Michelin

Isabella Poti condivide con Floriano Pellegrino vita e lavoro. Insieme hanno fondato il ristorante Bros', una stella Michelin a Lecce, in Salento. Dopo aver frequentato l'alberghiero di Lecce, la sua carriera prende il via da Londra a fianco del suo maestro Claude Bosi. Il suo talento la porterà poi in Spagna, dove studia con Paco Torreblanca e Berasategui, a Copenhagen da Geranium, e a Menton a Mirazur. Sono numerosi i riconoscimenti che le vengono attribuiti e nel gennaio 2021 nasce la sua dark pastry kitchen Sista.

LE FUCINE RING OF FIRE

SABATO 22/10 / ORE 20.00
via Nazionale, 48 - Buttrio (UD)
T +39 0432 1833238 / hotel@lefucine.com
Costo a persona € 130,00



ROBERTO PINTADU
BIFRÒ, TORINO - IT

Lo Chef **Roberto Pintadu** fin da giovane è legato ai profumi e sapori della sua terra, Tula. Crescendo si trasferisce in Piemonte, a Torino, dove trasforma la passione per la carne alla griglia in professione. Nel 2018 nasce Bifrò, ristorante che funge da punto di riferimento per la lavorazione e la cottura delle bistecche alla griglia, perché è in grado di esaltare i sapori della carne proveniente da America, Nord Europa e da tutto il mondo e di regalare ai suoi clienti emozioni culinarie nuove e autentiche.



ERRICO RECANATI
ANDREINA, LORETO - IT

1 Stella Michelin

La cucina è un elemento naturale nella vita di **Errico Recanati**, che oggi guida il Ristorante Andreina, una stella Michelin, dove la tradizione acquisita nel tempo si fonde con le nuove tecniche e la ricerca. Una ricerca che può essere definita innovativamente primordiale: centro di tutto è la brace e lo spiedo che viene esaltato dal supporto di tecniche sperimentali e originali.



ANDREA TORTORA
AT PATISSIER, MANTOVA - IT

Andrea Tortora è stato per anni alla guida della pasticceria del ristorante St. Hubertus, conseguendo nel 2018 la terza stella Michelin come chef pasticciere. Nel 2017 a vita al suo progetto AT Pâtissier, che continua a portare avanti con grande entusiasmo.

RISTORANTE LA DI MORET

SABATO 22/10 / ORE 20.00
via Tricesimo, 276 - Udine
T +39 0432 545096 / hotel@ladimoret.it
Costo a persona € 110,00



AGUSTIN FERRANDO BALBI
ANDŌ, HONG KONG - CN

1 Stella Michelin

Lo chef **Agustin Balbi** ha iniziato il suo percorso nell'arte culinaria a soli 15 anni. Inizia la sua carriera lavorando sotto Thierry Pzonka. Successivamente si sposta negli Stati Uniti dallo chef stellato Scott Boswell. Trascorre oltre cinque anni ad allenarsi in Giappone, imparando nuove tecniche dai migliori maestri del paese. Apre poi Andō, il suo primo ristorante solista in collaborazione. Il nuovo ristorante presenta la cucina di Balbi con influenze spagnole e

RISTORANTE AQUILA NERA

SABATO 22/10 / ORE 20.00
via Piave, 2 - Udine
T +39 0432 21645 / osteria-aquilanera@hotmail.com
Costo a persona € 130,00



LEONARDO FONSECA
HIŠA FRANKO, CAPORETTO - SI

2 Stelle Michelin
n°34 The World's 50 Best Restaurants

Vincitore di due stelle Michelin, per il suo contributo come chef al ristorante Hisa Franko in Slovenia, il colombiano **Leonardo Fonseca** è nativo di Bogotà. Dopo aver lavorato per El Chato e vari ristoranti di Copenaghen, Noma compreso, decide di proporsi come braccio destro di Ana Ros nel suo ristorante Hisa Franko.



ALVARO CLAVIJO
EL CHATO, BOGOTÀ - CO

n°7 Latin America's 50 Best 2019
Highest New Entry 2018

Dopo essere passato per le cucine di Barcellona, Parigi, New York e Copenaghen, **Alvaro Clavijo** torna in Colombia per mettere insieme la sua proposta. El Chato apre le sue porte nel 2017 come bistrot contemporaneo nella zona di Chapinero Alto. Chato è un'espressione di Bogotà per riferirsi a una persona e in questo modo Alvaro ha voluto rendere omaggio alla sua città e ai prodotti locali.

SABATO 22 OTTOBRE

ENOTECA DA FRED

SABATO 22/10 / ORE 20.00
via del Freddo, 6 - Udine
T +39 0432 505059 / info@enotecafredudine.com
Costo a persona € 120,00



MATIAS PERDOMO
CONTRASTE, MILANO - IT

1 Stella Michelin

Classe 1980, **Matias Perdomo** nasce in Uruguay. Matias vola in Italia e lancia una grande sfida: aprire un suo ristorante. Inizia a lavorare come sous-chef all'età di 21 anni e allo stesso tempo studia. Cresce lavorando in uno dei ristoranti più importanti di Milano, Al Pont de Ferr. Nel 2015 apre il suo ristorante "Contraste", premiato con una stella Michelin.



MAURICIO ZILLO
GAGINI RESTAURANT
PALERMO - IT

1 Stella Michelin

Mauricio Zillo è uno Chef brasiliano con trascorsi in Italia e Francia. Inizia da Paul Bocuse, Alex Atala, Arzak e Santi Santamaria. Nel 2011 arriva in Italia al Pont de Ferr dove lavora insieme a Matias Perdomo. È la volta di Parigi con A Mere, poi Barcellona ed infine il ritorno in Italia, stavolta a Palermo al Gagini Restaurant.

L'ALIMENTARE

SABATO 22/10 / ORE 20.00
via R. D'Aronco, 39 - Udine
T +39 0432 1503727 / info@lalimentare.it
Costo a persona € 90,00



ENZO DI PASQUALE
APRUDIA, GIULIANOVA - IT

Enzo di Pasquale fa esperienza nella Fucina Estrosa di Lucio Pompili, all'Antica Osteria del Ponte da Ezio Santin e in Florida al Fort Lauderdale. Il ritorno a casa è un destino che tutta Giulianova aspettava. L'apertura di Aprudia, subito dopo la fine del lockdown, è il risultato di viaggi, sperimentazioni e crescita continui.

PIZZERIA ALLA LAMPARA

SABATO 22/10 / ORE 20.00
via A. Lazzaro Moro, 63 - Udine
T +39 0432 1740459
Costo a persona € 45,00



CIRO OLIVA
CONCETTINA AI TRE SANTI,
NAPOLI - IT

Ciro Oliva classe 1993 è il giovane maestro pizzaiolo della Pizzeria Concettina ai Tre Santi di Napoli dove la sua famiglia sforna pizze da 4 generazioni. Il suo potere più grande è proprio la pizza, il suo primo strumento di comunicazione.

LE CENE SONO A NUMERO CHIUSO A PAGAMENTO CON INIZIO ALLE ORE 20.00
È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE PRESSO I RISTORANTI OSPITANTI
Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito www.einprosit.org
e sui canali social Ein Prosit



OSTERIA AL TOSCANO

SABATO 22/10 / ORE 20.00
Via Poscolle, 49 - Udine
T +39 0432 505336
Costo a persona € 110,00



YOJI TOKUYOSHI
BENTOTECA, MILANO - IT

Yoji Tokuyoshi è di origini giapponesi, ma cresce in Italia come sous-chef di Massimo Bottura all'Osteria Francescana per nove anni. Nel 2015 apre a Milano il Ristorante tokuyoshi meritevole di una stella Michelin, e nel 2020 decide di dedicarsi completamente al suo nuovo progetto Bentoteca.

Davide di Fabio, classe 1985, per sedici anni lavora all'Osteria Francescana insieme a Massimo Bottura. È il 2021 quando prende il timone della cucina dalla Gioconda. Pop, colori e musica sono il filo rosso che conduce la sua vita dentro e fuori dalla cucina. La sua è una visione di cucina in cui lo spazio, la sostenibilità e il tempo fanno da padroni e da motore.



DAVIDE DI FABIO
DALLA GIOCONDA,
GABICCE MONTE - IT

MAMM PANE

SABATO 22/10 / ORE 20.00
via Bersaglio, 1 - Udine
T +39 375 5112102
Costo a persona € 85,00
Pairing vini **Gaetano Saccoccio** e Wine Independents



CESARE BATTISTI
RATANÀ, MILANO - IT

Cesare Battisti nel Settembre 2009 dà vita al Ratanà che oggi gestisce insieme alla compagna di vita e sommelier Federica Fabi. La filosofia che caratterizza la cucina di Cesare si esprime in alcune scelte: culto della materia prima, preparazioni semplificate nel numero di ingredienti ed esaltate da un gusto pulito e dalla cura nell'esecuzione.

OSTERIA AL CAPPELLO

SABATO 22/10 / ORE 20.00
via Paolo Sarpi, 5 - Udine
T +39 0432 299327 / info@osteriaalcapello.it
Costo a persona € 90,00



FRANCESCO SODANO
LOCAL, VENEZIA - IT

1 Stella Michelin

Francesco Sodano apprende i segreti dell'alta cucina napoletana nel bistellato di Nerano, Quattro Passi, oltre all'esperienza in America con il fratello Salvatore e altre in Inghilterra La tappa al Paggiaccio di Roma resta per Francesco l'esperienza più importante. Head Chef al Faro di Capo d'Orso, oggi lavora nella cucina del Local a Venezia, una stella Michelin.



CHALLENGING ATTITUDE



DOMENICA 23 OTTOBRE

LE CENE SONO A NUMERO CHIUSO A PAGAMENTO CON INIZIO ALLE ORE 20.00 È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE PRESSO I RISTORANTI OSPITANTI
Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit



LE FUCINE RING OF FIRE

DOMENICA 23/10 / ORE 20.00
via Nazionale, 48 - Buttrio (UD)
T +39 0432 1833238 / hotel@lefucine.com
Costo a persona € 130,00



MASSIMO BOTTURA

PRESENTA



JESSICA ROSVAL

CASA MARIA LUIGIA, MODENA - IT

Il primo mentore della canadese Canadese **Jessica Rosval** è Laurent Godbout che la assume nel ristorante Chez L'Épicer. Accanto alla chef Melissa Craig a Whistler sulle Rocky Mountains, nella British Columbia, arrivano nuove soddisfazioni. Nel 2013 Jessica arriva in Italia e va a cena all'Osteria Francescana di Massimo Bottura, rimanendone folgorata. L'incontro l'ha portata a diventare la chef di Casa Maria Luigia, satellite galassia hospitality curata da Massimo Bottura a pochi chilometri da Modena.



GUIDO TASSI

DON JULIO, BUENOS AIRES - AR

- ▶ n°14 The World's 50 Best Restaurants
- ▶ n°10 LatAm's 50 Best
- ▶ n°1 LatAm's 50 Best 2020

Guido Tassi ha sostenuto il lavoro di Pablo Rivero al Don Julio ed è corresponsabile del successo della griglia. Nasce a Burzaco nel 1979 e inizia i suoi studi di cucina presso The Blue Trainers. Lavora all'Hotel Marriott Plaza a Buenos Aires e all'Hotel Llaó a Bariloche. Successivamente si sposta nei Paesi Baschi nel ristorante di Martin Barasategui e poi in Francia nel ristorante di Michel Bras, che suggeriano il suo stile di cucina. Oggi è lo chef di Don Julio.

RISTORANTE ALTRAN

DOMENICA 23/10 / ORE 20.00
via Cortona, 19 - Ruda (UD)
T +39 0432 969402 / osteria.altran@libero.it
Costo a persona € 150,00



ZAIYU HASEGAWA

DEN, TOKYO - JP

- ▶ 2 Stelle Michelin
- ▶ n°20 The World's 50 Best Restaurants
- ▶ n°1 Asia 50 best

Lo chef **Zaiyu Hasegawa**, nato a Tokyo, ha creato un brusio culinario nella capitale con il suo ristorante due stelle Michelin Jimbocho Den, dando la sua visione personale della cucina raffinata giapponese, incentrata sul compiacere il cliente con ogni piatto e trasmettere la bellezza del Giappone. La sua ispirazione è venuta dallo spirito di ospitalità giapponese, ometnashi, un desiderio organico per la felicità degli altri.



MATIAS PERDOMO

CONTRASTE, MILANO - IT

- ▶ 1 Stella Michelin

Classe 1980, **Matias Perdomo** nasce in Uruguay. Affiancato da grandi chef della sua città, Matias diventa ogni giorno sempre più bravo e creativo. Matias vola in Italia dove decide di lanciarsi in una grande sfida: aprire il suo primo ristorante. Inizia a lavorare come sous-chef all'età di 21 anni e allo stesso tempo studia. Cresce lavorando in uno dei ristoranti più importanti di Milano, Al Pont de Ferr. Nel 2015 apre il suo ristorante "Contraste", premiato con una stella Michelin.



ALESSIO DEVIDÈ

OSTERIA ALTRAN, RUDA

- ▶ 1 Stella Michelin

Alessio Devidè, chef dell'Osteria Altran, ha saputo col tempo formare un inscindibile sodalizio elettivo con il patron Guido Lanzellotti. Un legame felice, che ha portato Altran a conseguire nel 2003 la stella Michelin. La sua è una cucina territoriale e legata alla tradizione con una tecnica inappuntabile. Con Alessio ci sente sempre a casa.

RISTORANTE LA DI MORET

DOMENICA 23/10 / ORE 20.00
via Tricesimo, 276 - Udine
T +39 0432 545096 / hotel@ladimoret.it
Costo a persona € 90,00



PAOLO GRIFFA

AL CAFFÈ NAZIONALE, AOSTA - IT

- ▶ 1 Stella Michelin 2022 (Petit Royal)

Paolo Griffa è un talentuosissimo cuoco piemontese, classe 1991. Dal dicembre 2017 diventa chef del Grand Hotel Royal e Golf a Courmayeur. Alla fine del 2019 riceve la prima Stella Michelin grazie alla creazione di sapori unici e irripetibili. Con lui la materia prima, sempre stagionale, viene arricchita da tecniche di estrazione, pressature e marinature altamente raffinate, divenendo così il fulcro della descrizione gastronomica nei suoi menù.



ANTONIO ROMANO

SPAZIO 7 TORINO - IT

- ▶ 1 Stella Michelin

Lo Chef **Antonio Romano** è alla guida della brigata di cucina di Spazio7 a Torino, una stella Michelin. All'attenzione verso stagionalità e territorio abbina elementi presi in prestito dalla cucina internazionale, e al rigore delle composizioni nel piatto, unisce la tecnologia che rende il suo approccio alla cucina aperto alle novità e alle sperimentazioni.



TOMMASO TONIONI

MARZAPANE ROMA - IT

Tommaso Tonioni è la nuova guida del Marzapane di Roma. Una cucina di pensiero, una creatività mai fine a se stessa. Con il suo progetto Arso, che viaggia in parallelo con il lavoro da Marzapane, promuove la cultura agricola e rituale dei prodotti, della natura, dei piccoli produttori che ogni giorno con virtuosismo diffondono buone pratiche di vita contadina.



ALESSANDRO BERGAMO

TRATTORIA CONTEMPORANEA, LOMAZZO - IT

Alessandro Bergamo. Le prime esperienze lavorative avvengono in territorio italiano. È il 2009 quando si trasferisce in Francia e inizia la sua carriera al fianco di grandi chef: Pierre Orsi, Yannick Alleno, Régis Marcon, Benoit Vidal. Si sposta in Canada, a Montreal nel ristorante Maison Boulud - Ritz Carlton dello chef stellato Daniel Boulud per poi tornare in Italia nella cucina di Carlo Cracco.



DAVIDE MARZULLO

TRATTORIA CONTEMPORANEA, LOMAZZO - IT

Da S. Pellegrino Young Chef Academy a Trattoria Contemporanea passando per Villa Crespi di chef Antonino Cannavacciuolo: giovane ma con tanta esperienza, **Davide Marzullo** è lo chef di Trattoria Contemporanea a Lomazzo, Como. Le parole chiave del progetto sono audacia, innovazione e territorio: una cucina d'istinto, ricca di tecnica e qualità, ma soprattutto grinta, la vera firma di Marzullo.

ENOTECA DA FRED

DOMENICA 23/10 / ORE 20.00
via del Freddo, 6 - Udine
T +39 0432 505059 / info@enotecafredudine.com
Costo a persona € 110,00



DAVIDE DI FABIO

Dalla Gioconda, GABICCE MONTE - IT

Davide Di Fabio, classe 1985, per sedici anni lavora all'Osteria Francescana insieme a Massimo Bottura. È il 2021 quando prende il timone della cucina dalla Gioconda. Pop, colori e musica sono i filoni che conduce la sua vita dentro e fuori dalla cucina. La sua è una visione di cucina in cui spazio, sostenibilità e tempo fanno da padroni e da motore.

Federico Sisti, cuoco giramondo e surfista, nasce nel 1981 a Rimini. La sua è una cucina che si fonda sulla tradizione italiana e il rispetto delle materie prime. Vanta diverse esperienze all'estero, dalle spiagge di Bondi Beach in Australia a quelle di Bali in Indonesia. Passato sotto la guida di importanti nomi come Giovanni Ciresa, Stefano Ciotti, Gaetano Trovato, Aimè e Nadia Moroni. Dopo i 2 anni all'Antica Osteria il Ronchettino, ora si dedica al suo nuovo progetto: Frangente a Milano.



FEDERICO SISTI

FRANGENTE, MILANO - IT

ANTICA MADDALENA

DOMENICA 23/10 / ORE 20.00
via Pelliccerie, 4 - Udine
T +39 0432 500544 / anticamaddalena@gmail.com
Costo a persona € 110,00



AGOSTINO IACOBUCCI

RISTORANTE AGOSTINO IACOBUCCI, BOLOGNA - IT

- ▶ 1 Stella Michelin

Nel ristorante della zia a Lettere, **Agostino Iacobucci** scopre il suo amore per la cucina. La conquista della prima Stella Michelin arriva nel 2010 al ristorante La Cantinella di Napoli. A Bologna ancora un successo, con la conferma della Stella Michelin al ristorante I Portici. È del 2018 la decisione di accettare una nuova sfida e realizzare un sogno: aprire il Ristorante Agostino Iacobucci, già meritevole di una stella Michelin.



FRANCESCO SODANO

LOCAL, VENEZIA - IT

- ▶ 1 Stella Michelin

Francesco Sodano apprende i segreti dell'alta cucina napoletana nel bistellato di Nerano, Quattro Passi, oltre all'esperienza in America con il fratello Salvatore e altre in Inghilterra la tappa al Pagliaccio di Roma resta per Francesco l'esperienza più importante. Head Chef al Faro di Capo d'Orso, oggi lavora nella cucina del Local a Venezia, una stella Michelin.

DOMENICA 23 OTTOBRE

LE CENE SONO A NUMERO CHIUSO A PAGAMENTO CON INIZIO ALLE ORE 20.00 È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE PRESSO I RISTORANTI OSPITANTI
Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit



RISTORANTE AGLI AMICI

DOMENICA 23/10 / ORE 20.00
via Liguria, 252 - Udine
T +39 0432 565411 / info@agliamici.it
Costo a persona € 180,00



DABIZ MUÑOZ

DIVERXO, MADRID - ES

- ▶ 3 Stelle Michelin
- ▶ n°4 The World's 50 Best Restaurants
- ▶ n°1 The Best Chef Awards - Spagna

Lo chef **David Muñoz**, classe 1980, viene considerato uno degli chef più influenti al mondo. Fin da piccolo si è sempre appassionato al mondo della cucina in quanto con la sua famiglia si recava spesso al ristorante Viridiana di Madrid. È qui che conobbe il famoso chef Abraham Garcia. Comincia la sua formazione in una specie di istituto alberghiero e poi ha proseguito formando la sua esperienza sia in Spagna sia all'estero. Riesce a entrare nella cucina di Nobu e del Hakkasan a Londra, due ristoranti di altissimo livello interamente dedicati alla cucina asiatica. Passa circa due anni in ciascun ristorante per poi decidere di tornare nella sua città natale, Madrid.

È proprio nella capitale spagnola che apre il suo primo locale, DiverXO, alla guida dello stesso non solo cattura l'attenzione degli appassionati di gastronomia della nazione ma anche quelli di tutto il mondo. La sua prima Stella Michelin arriva all'età di 29 anni, la seconda all'età di 31 e la terza a 33. È il secondo chef più giovane al mondo ad aver conquistato la terza stella. Parte fondamentale della sua visione di gastronomia è il suo motto «Avanguardia o Morte» una regola di vita professionale che è stata raccontata veramente bene anche nel programma El Xef. Non solo la sua cucina, ma anche la sua vita, sono sempre vissute fuori dagli schemi. Viene considerato l'enfant terrible della cucina contemporanea, con le sue doti riesce a prendere sempre ottimi spunti dai migliori ma, in ogni suo piatto, riesce a inserire il proprio tocco personale.

RISTORANTE VITELLO D'ORO

DOMENICA 23/10 / ORE 20.00
via Erasmo Valason, 4 - Udine
T +39 0432 508982 / info@vitellodoro.com
Costo a persona € 160,00



NORBERT NIEDERKOFLER

ST. HUBERTUS, S. CASSIANO IN BADIA - IT

- ▶ 3 Stelle Michelin
- ▶ 1 Stella verde Michelin
- ▶ n°29 The World's 50 Best Restaurants

Norbert Niederkofler cresce in Valle Aurina in Alto Adige. Passa un totale di 15 anni all'estero lavorando in Germania, negli Stati Uniti, in Svizzera e in Austria. Norbert ritorna in Alto Adige e, nel 1994, viene assunto dall'Hotel Rosa Alpina, diventando responsabile dei ristoranti; nel 1966 l'hotel apre il ristorante St. Hubertus. Norbert Niederkofler considera il rispetto verso i prodotti e la conoscenza delle tecniche di cottura il fulcro della sua arte culinaria e ciò che esalta al massimo il gusto delle sue creazioni e sostiene la preservazione dell'eredità culturale locale in cui ha avuto origine, come visione per il futuro.

RISTORANTE ALLA TAVERNETTA

DOMENICA 23/10 / ORE 20.00
via di Prampero Artico, 2 - Udine
T +39 0432 501066 / info@allatavernetta.com
Costo a persona € 160,00



CHRISTOPHE PELÉ

LE CLARENCE, PARIGI - FR

- ▶ 2 Stelle Michelin
- ▶ n°28 The World's 50 Best Restaurants

Christophe Pelé esegue brillantemente una cucina istintiva, ispirata e straordinariamente moderna. Al Clarence, due stelle Michelin, nessun menù fisso, ma variazioni su prodotti eccezionali e stagionali. I sodali terra-mare, cari allo chef, sono sublimati durante ogni "sequenza" del pasto da una miriade di parabole dai sapori decisi.

Chef **Anthony Genovese** nasce in Francia da una famiglia calabrese emigrata oltalpe. a rigorosa formazione francese all'Ecole Hôtelière de Nice e le successive esperienze nel sud della Francia consentono di acquisire le grandi tecniche. Poi il rientro in Italia, all'Enoteca Pinchiorri e la ripartenza verso Tokyo, poi Londra e infine Malesia. Nel 2003 nasce Il Pagliaccio a Roma, oggi 2 Stelle Michelin.



ANTHONY GENOVESE

IL PAGLIACCIO, ROMA - IT

- ▶ 2 Stelle Michelin

RISTORANTE AL GROP

DOMENICA 23/10 / ORE 20.00
via Matteotti, 1 - Tavagnacco - Udine
T +39 0432 660240 / info@algrup.com
Costo a persona € 160,00



MAURO ULIIASSI

ULIIASSI, SENIGALLIA - IT

- ▶ 3 Stelle Michelin
- ▶ n°12 The World's 50 Best Restaurants

Lo chef **Mauro Uliassi** nasce e cresce insieme alla sorella Catia a Senigallia ed è proprio insieme a lei che nel 1990 apre il Ristorante Uliassi. Leggerezza ed entusiasmo in cucina riescono a far appassionare le persone al mondo di Mauro Uliassi. Da gioco il Ristorante Uliassi diventa una realtà solida e ad oggi conta un team di oltre trenta persone e gode del riconoscimento di tutte le più grandi guide enogastronomiche: 3 stelle Michelin, 5 cappelli Espresso, 3 forchette Gambero Rosso e n. 12 The World's 50 Best Restaurants. Semplice e contemporanea, la cucina di casa Uliassi affonda le sue radici nelle tradizioni della Riviera Adriatica, giocando con le contaminazioni.

Gianluca Gorini, figlio d'arte inizia a cucinare all'età di 14 anni. Nel 2003 vola a Londra al Ristorante Monsieur Max, un anno dopo rientra in Italia e trascorre 4 anni al fianco di Paolo Teverini del Ristorante "Paolo Teverini". Dopo altre esperienze al Canto, Borgo San Felice, Le Giare, nel 2017 apre insieme alla compagna Sara il ristorante che porta il suo nome "daGorini" a San Piero in Bagno.



GIANLUCA GORINI

DAGORINI S.PIERO IN BAGNO - IT

- ▶ 1 Stella Michelin



BRUNO VERJUS

TABLE, PARIGI - FR

- ▶ 2 Stelle Michelin
- ▶ n°77 World's 50 Best Restaurants 2022

Bruno Verjus è lo chef del ristorante Table di Parigi, due stelle Michelin. La prima parte della sua vita, tra la natura, la Cina, Lione, ha fatto da filo rosso verso l'arte del nutrimento che applica ogni giorno nel suo ristorante dal 2013.



ANDREA TORTORA

AT PATISSIER, MANTOVA - IT

Andrea Tortora è stato per anni alla guida della pasticceria del ristorante St. Hubertus, conseguendo nel 2018 la terza stella Michelin come chef pasticciere. Nel 2017 è vita al suo progetto AT Pâtissier, che continua a portare avanti con grande entusiasmo.

RISTORANTE AQUILA NERA

DOMENICA 23/10 / ORE 20.00
via Piave, 2 - Udine
T +39 0432 21645 / osteria-aquilanera@hotmail.com
Costo a persona € 100,00



ENZO DI PASQUALE

APRUDIA, GIULIANOVA - IT

Enzo Di Pasquale fa esperienza nella Fucina Estrosa di Lucio Pompili, all'Antica Osteria del Ponte da Ezio Santin e in Florida al Fort Lauderdale. Il ritorno a casa è un destino che tutta Giulianova aspettava. L'apertura di Aprudia, subito dopo la fine del lockdown, è il risultato di viaggi, sperimentazioni e crescita continui.

SABATO 22 E DOMENICA 23/10 VISITE GUIDATE

LOGGIA DEL LIONELLO
PALAZZO MORPURGO

Contatto prenotazioni: live@einprosit.org

Nelle giornate della manifestazione, in collaborazione con il Comune di Udine, Civici Musei Udine e Arteventi, i visitatori avranno la possibilità di partecipare a una visita guidata gratuita, in esclusiva per l'occasione, presso i siti:

LOGGIA DEL LIONELLO
ORE 10.30 SABATO 22 E DOMENICA 23 OTTOBRE

PALAZZO MORPURGO
ORE 16.00 DI SABATO 22 E DOMENICA 23 OTTOBRE

Posti limitati. Durata: 1 ora. Info e prenotazioni: didatticamusei@comune.udine.it / T +39345 2681647

GIOV 20 - VEN 21 - SAB 22

TUTTE LE DEGUSTAZIONI GUIDATE SONO A NUMERO CHIUSO A PAGAMENTO (SE NON SEGNALATO DIVERSAMENTE) È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE ONLINE SUL SITO WWW.EINPROSIT.ORG

Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit

CASTELLO DI UDINE - SALA DEL PARLAMENTO

11.30 - Luca Gardini: Marisa Cuomo Costa d'Amalfi DOC Fiorduva
15.30 - Luca Gardini: Heres presenta Fattoria Petrolo, Ciavolich, Ciro Biondi

PALAZZO D'ARONCO SALONE DEL POPOLO

11.30 - Francesco Annibali: Sauvignon di Loira e Bordeaux
13.30 - Armando Castagno: Borgogna: Chablisien
15.30 - Francesco Annibali: Sauvignon di Italia, Austria e Slovenia
17.30 - Armando Castagno: Borgogna: Mâconnaise

PALAZZO D'ARONCO SALA AJACE

11.30 - Gae Saccoccio: Orizzontale Jean Yves Péron (Alta Savoia)
13.30 - Enzo Vizzari: Le grandi famiglie del vino FVG, Marco Felluga
15.30 - Gae Saccoccio: Verticale del Morus Alba Vignai da Duline

HOTEL ASTORIA 2

11.30 - Eugenio Signoroni: God save the bitter
13.30 - Paolo Ianna: Gaspere Buscemi l'artigiano del vino
15.30 - Paolo Ianna: Kristian Keber, fra Collio e Brda
17.30 - Eugenio Signoroni: Oyster and Stout

ORE 11:30 - SABATO 22/10 / € 50,00

CASTELLO DI UDINE - SALA DEL PARLAMENTO

COSTA D'AMALFI DOC
FIORDUVA MARISA CUOMO

DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
LUCA GARDINI

ANNATE IN DEGUSTAZIONE

► 2007 - 2008 - 2013 - 2014 - 2015 - 2016 - 2017 - 2018 - 2019 - 2020

ORE 11:30 - SABATO 22/10 / € 40,00

PALAZZO D'ARONCO - SALONE DEL POPOLO

SAUVIGNON: LOIRA E BORDEAUX



DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
FRANCESCO ANNIBALI

Il Sauvignon è diventato famoso come vitigno in Nuova Zelanda, tuttavia la sua patria è la Francia. In particolare, i risultati migliori provengono dalla Loira, dove il vitigno è solitamente vinificato in purezza, e da Bordeaux, dove è quasi sempre tagliato col Sémillon. Una panoramica di alcune delle principali denominazioni di Loira e Bordeaux nella quali il Sauvignon gioca un ruolo da protagonista, regalando vini fantastici.

VINI IN DEGUSTAZIONE

► Pessac Léognan Blanc AOC "L'Esprit de Chevalier" 2018 - Domaine de Chevalier
► Chateau Ferran Blanc 2020
► Château La Louvière 2015
► Sancerre Blanc - Le Rochoy - Terroir De Silex 2021 - Domaine Laporte
► Pouilly Fumé - Aubaine 2020 - Domaine Jonathan Didier Pabiot
► Clos Du Pressoir 2020 - Joseph Mellot

ORE 11:30 - SABATO 22/10 / € 20,00

PALAZZO D'ARONCO - SALA AJACE

ORIZZONTALE JEAN YVES PÉRON
(ALTA SAVOIA)

DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
GAE SACCOCCIO

IN COLLABORAZIONE CON
WINE INDEPENDENT

Orizzontale dei vini di Jean Yves Péron sui terreni scistosi dell'Alta Savoia. Nato e cresciuto in Savoia, dopo la laurea, Jean-Yves lavora per Thierry Allemand a Cornas e poi con Bruno Schuller in Alsazia, appassionandosi sempre di più alla vinificazione naturale. Tornato a casa nel 2004, inizia a fare il vino nel villaggio di Chevaline, dove i suoi vigneti sono situati tra i 350-500 metri in un terreno a prevalenza di scisto. Lavorare tra i filari a questa altitudine, nelle Alpi francesi, è un po' come scalare in montagna, quindi tutto il lavoro in vigna, compresa la raccolta, è fatto rigorosamente mano. Jean-Yves è un vigneron che sta pazientemente facendo rivivere vigneti antichi, quasi dimenticati, nelle Alpi francesi.

VINI IN DEGUSTAZIONE

► Vicini (Moscato d'Asti) 2020
► Vicini (Barbera) 2019
► Cotillon des Dames (Jacquère) 2020
► La Grande Journée (Altesse) 2020
► Champ Levat (Mondeuse) 2020
► Vers la Maison Rouge (Mondeuse/Gamay) 2020

ORE 11:30 - SABATO 22/10 / € 25,00

HOTEL ASTORIA 1

ETNA BIANCO "MILMETRI"
FEUDO CAVALIERE

DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
MATTEO GALLELLO

I vigneti della famiglia Platania D'Antoni si estendono in contrada Cavaliere, lungo il versante meridionale dell'Etna, tra gli 800 e i 1000 metri di altezza, nel Comune di Santa Maria di Licodia. Si tratta di luoghi ampiamente riconosciuti per la vocazione alla coltura del Carricante, la più pregiata uva bianca etnea. L'Etna Bianco "Milmetri" racchiude la forza e la determinazione degli alberelli prefillosserici e ci consegnano una ricchezza che proveremo a definire con una verticale di 6 annate.

ANNATE IN DEGUSTAZIONE

► 2010 - 2012 - 2014 - 2016 - 2018 - 2019

DA GIOVEDÌ 20 A DOMENICA 23 - INIZIO ORE 19.00

BARTENDERS AI DO MORI / MO-MART / GINGER



DOMENICO CARELLA
CARICO MILANO
EIN PROSIT
DRINK & BEVERAGE
COORDINATOR



VENERDÌ 21/10
MO-MART
via Paolo Sarpi, 25 Udine
ALEXANDER FREZZA
L'ANTIQUARIO
NAPOLI



SABATO 22/10
GINGER
via Poscolle, 5 Udine
MARTINA BONCI
GUCCI GIARDINO 25
FIRENZE



GIOVEDÌ 20/10
AI DO MORI
via Paolo Sarpi, 25 Udine
EDOARDO NONO
RITA & COCKTAILS
MILANO



SABATO 22/10
MO-MART
via Paolo Sarpi, 25 Udine
LUCA MARCELLIN
DRINC. DIFFERENT - MILANO



DOMENICA 23/10
MO-MART
via Paolo Sarpi, 25 Udine
SAMUELE LISSONI
KANPAI - MILANO

ORE 11:30 - SABATO 22/10 / € 20,00

HOTEL ASTORIA 2

GOD SAVE THE BITTER



DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
EUGENIO SIGNORONI

Adrian Tierney-Jones, noto beer writer anglosassone, in un articolo scrive "come la testardaggine, le Spice Girls o il fish and chips la bitter è percepita come qualcosa di prettamente inglese". Questo stile che qualche tempo fa sembrava caduto definitivamente in disuso è oggi tornato in auge grazie anche alle sue caratteristiche di leggerezza che rendono la bitter il sorso perfetto per accompagnare le serate. Nella degustazione si assaggeranno tre interpretazioni britanniche e tre italiane.

IN ASSAGGIO

► Nano Cask - Moor
► Tribute - St Austel
► Best Bitter - St Peters
► Backdoor Bitter - OV
► Ecbert - The Shire
► Never Mind the bitter - The Lure

ORE 13:30 - SABATO 22/10 / € 50,00

PALAZZO D'ARONCO - SALONE DEL POPOLO

BORGOGNA: CHABLISIEN



DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
ARMANDO CASTAGNO

La Borgogna settentrionale dona al mondo uno degli archetipi di vino bianco più identitari e raffinati. Sia le piccole, rare denominazioni "satellite", come Saint-Bris e Vézelay, sia la vasta e celeberrima area dello Chablis, imperniano la loro produzione su valori di trasparenza, nitore, freschezza, eleganza e mineralità. Assaggeremo sei splendidi bianchi dalla zona spaziando dal Petit Chablis allo Chablis Grand Cru.

VINI IN DEGUSTAZIONE

► Petit Chablis 2020 Jean Paul et Benoit Droin
► Chablis Grand Cru Les Preuses 2020 Julien Brocard
► Chablis Crois Aux Moines 2020 Denis Pommier
► Chablis Premier Cru Vau de Vey 2020 Roland Lavantureux
► Vézelay "Cuvée Châtelaine" 2020 La Souer Cadette
► Saint-Bris 2020 Domaine Laurent Père et Fils

SABATO 22 OTTOBRE

TUTTE LE DEGUSTAZIONI GUIDATE SONO A NUMERO CHIUSO A PAGAMENTO (SE NON SEGNALATO DIVERSAMENTE) È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE ONLINE SUL SITO WWW.EINPROSIT.ORG

Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit

ORE 13:30 - SABATO 22/10 / EVENTO SU INVITO

PALAZZO D'ARONCO - SALA AJACE

FAMIGLIE DEL VINO: MARCO FELLUGA



DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
ENZO VIZZARI

Ci sono famiglie che hanno fatto la storia del vino in Friuli Venezia Giulia. E ci sono state donne e uomini che ne sono stati protagonisti; Roberto Felluga è certamente uno di questi. L'azienda Marco Felluga - Russiz Superiore ed Ein Prosit vogliono ricordare questa grande figura di uomo, vignaiolo, imprenditore, dedicandogli una verticale del vino, forse più amato da Roberto, il Collio Bianco Col Disore.

VINO ED ANNATE IN DEGUSTAZIONE

Collio Bianco Col Disore Russiz Superiore
► ANNATE 1999 - 2006 - 2013 - 2016 - 2017 - 2018

ORE 13:30 - SABATO 22/10 / € 25,00

HOTEL ASTORIA 1

LA RISCOPERTA DEI BIANCHI: L'ALTRA
RIOJA DI BODEGAS VALDEMAR

DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
LORENZA PRAVATO
ALESSIO ROZZI

Rioja, storica terra di vini da uve Tempranillo... Blanco. Bodegas Valdemar è una cantina nota per l'appassionato lavoro di tutela e rilancio dei vitigni minori di Rioja, che non fa eccezione quando si tratta dei bianchi. Identità e potenzialità delle principali varietà bianche della zona e dei vigneti in cui crescono vengono svelate grazie a vinificazioni e sviluppi evolutivi diversi.

VINI IN DEGUSTAZIONE

► Tempranillo Blanco 2021
► Blanco 2021
► Finca Alto Cantabria 2017
► Finca Alto Cantabria Vinedo Singular 2020
► Finca Alto Cantabria Espumoso Vinedo Singular 2017

ORE 13:30 - SABATO 22/10 / € 20,00

HOTEL ASTORIA 2

GASPARE BUSCEMI



DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
PAOLO IANNA

Degustazione commentata di 4 vini di Gaspare Buscemi. "Al recupero della cultura contadina e artigiana, da molti anni dedico il mio impegno di enologo fuori dal coro e di vinificatore artigiano, perché da questo dipende il futuro del vino italiano e quello della viticoltura..." Gaspare Buscemi

VINI ED ANNATE IN DEGUSTAZIONE

► Perle D'Uva - Vino Frizzante Naturale 1991 - 2001 - 2020 - 2021

ORE 15:30 - SABATO 22/10 / € 50,00

CASTELLO DI UDINE - SALA DEL PARLAMENTO

HERES PRESENTA FATTORIA PETROLO
CIAVOLICH - CIRO BIONDI

DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
LUCA GARDINI

IN COLLABORAZIONE CON
HERES SPA

VINI ED ANNATE IN DEGUSTAZIONE

► Fattoria Petrolo - Toscana Igt Bianco Boggina B / 2018 - 2019 - 2020
► Ciavolich - Trebbiano D'abruzzo Dop Fosso Cancelli / 2015 - 2018 - 2019
► Ciro Biondi - Etna Bianco Doc Pianta / 2017 - 2018 - 2019

ORE 15:30 - SABATO 22/10 / € 40,00

PALAZZO D'ARONCO - SALONE DEL POPOLO

SAUVIGNON: ITALIA, AUSTRIA, SLOVENIA



DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
FRANCESCO ANNIBALI

Il vitigno cdel Sauvignon accomuna Collio, Collio Sloveno e Stiria. Qui ha conosciuto negli ultimi 40 anni una costante crescita qualitativa, anche se all'ombra di zone più blasonate, e da qui provengono alcuni dei più grandi Sauvignon del mondo.

VINI IN DEGUSTAZIONE

► Südsteiermark Sauvignon Blanc Grassnitzberg Erste STK Lage 2019 - M.Tement
► Südsteiermark Sauvignon Blanc 2021 - Dreisiebner Stammhaus
► Südsteiermark Sauvignon Sauvignon Blanc Jakob 2021 - Alois Gross
► Sauvignon Blanc Opoka Cru 2020 - Marjan Simčić
► Sauvignon Blanc 2019 - Movia
► Sauvignon Blanc 2019 - Edi Kante
► Sauvignon Piere 2020 - Vie di Romans

ORE 15:30 - SABATO 22/10 / € 30,00

PALAZZO D'ARONCO - SALA AJACE

MORUS ALBA VIGNAI DA DULINE



DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
GAE SACCOCCIO

"Vino paesaggio", cioè il vino territoriale e identitario di un "vignaiolo planetario" del Friuli. Lorenzo & Federica ci accompagneranno in questo viaggio organolettico attraverso 6 annate del Morus Alba, che rispecchiano al millimetro, la memoria storica della loro identità di vignaioli planetari del Friuli.

VINI IN DEGUSTAZIONE

► Morus Alba 2005 - 2009 - 2012 - 2014 - 2018 - 2020

ORE 15:30 - SABATO 22/10 / € 25,00

HOTEL ASTORIA 1

IL DINAVOLO DI GIULIO ARMANI



DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
MATTEO GALLELLO

Giulio Armani è figura centrale a La Stoppa. Dal 2005 gestisce due ettari nel comune di Travo, sulle colline piacentine, dove, tra i 500 e i 700 metri e su suoli fortemente calcarei, allignano principalmente malvasia di Candia aromatica, ortrugo e marsanne. Nella sua parte apicale, più scarna e pietrosa, vengono raccolte le uve destinate al Dinavolo. Una verticale di 6 annate con la presenza di Giulio, per comprendere il valore del tempo per un bianco sulle bucce di grande concretezza e ampio respiro.

ANNATE IN DEGUSTAZIONE

► 2007 - 2010 - 2016 - 2017 - 2018 - 2019

ORE 15:30 - SABATO 22/10 / € 20,00

HOTEL ASTORIA 2

KRISTIAN KEBER, FRA COLLIO E BRDA



DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
PAOLO IANNA

Degustazione di 6 vini di Kristian Keber, talentuoso figlio d'arte, il padre Edi è un "condottiero" rappresentativo del Collio. Kristian sta realizzando a Medana nella Goriška Brda (Slovenia), la sua azienda che conduce con metodi rispettosi della terra, basati sull'esperienza dei suoi avi, sulla sensibilità e conoscenza della materia.

VINI ED ANNATE IN DEGUSTAZIONE

► Collio Bianco Edi Keber 2013 - 2018 - 2020
► Brda Kristian Keber 2013 - 2018 - 2020

ORE 17:30 - SABATO 22/10 / € 50,00

PALAZZO D'ARONCO - SALONE DEL POPOLO

BORGOGNA: MÂCONNAISE



DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
ARMANDO CASTAGNO

Areale esteso e variegato, il Mâconnaise è di recente salito agli onori della cronaca vitivinicola per aver finalmente visto approvare i suoi primi vigneti "Premier Cru", nel quadro della denominazione "Pouilly-Fuissé", il suo gioiello. Dell'intera regione studieremo i caratteri geografici e il complesso schema legislativo, per chiarire come da ogni sua zona, quelle più fresche e tardive del nord e dell'interno come quelle meridionali al confine con il Beaujolais, sia possibile ricavare bianchi sodi e credibili, longevi e peculiari. Pressoché tutte le "appellations contrôlées" della regione verranno scandagliate anche "nel bicchiere", tra l'altro con plurimi assaggi di "Pouilly-Fuissé Premier Cru", tra i primi effettuati in Italia in degustazione pubblica.

VINI IN DEGUSTAZIONE

► Mâcon-Villages 2020 Domaine Perraud
► Viré-Clessé 2020 Héritiers du Comte Lafon
► Macon-Bussières Vieilles Vignes 2021 Domaine de la Sarazinière
► Saint-Véran "La Bonnode" 2020 Domaine de la Soufrandière
► Pouilly-Fuissé Premier Cru En France Clos de France 2020 Olivier Merlin
► Pouilly-Fuissé 1er Cru Aux Quarts Monopole 2020 Château Des Quarts

ORE 17:30 - SABATO 22/10 / € 20,00

HOTEL ASTORIA 2

OYSTER AND STOUT



DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
EUGENIO SIGNORONI

Uno degli abbinamenti più sorprendenti fuori dalle Isole Britanniche è quello tra ostriche e birre scure, in particolare porter e stout. Si tratta di un accostamento che non ha origini nobili e gastronomiche, al contrario. Quello tra le birre degli scaricatori di porto di Londra e Dublino e i molluschi bivalvi, oggi pregiatissimi ma un tempo estremamente economici, nasce, infatti, come una sorta di street food frugale e a basso costo. Grazie alla selezione di Mauro Pallottino di Royal, che da anni si occupa di importare da tutta Europa e distribuire ostriche, molluschi e altre pregiate specie ittiche, abbineremo tre diverse tipologie di ostriche a 6 porter e stout di produzione italiana.

IN ASSAGGIO

► Westland Row - The Shire
► Wild Wad - 61cento
► Aran - Argo
► Brown Porter - Canediguerra
► Hot Night at the village - Foglie d'Erba
► Chocolate Porter - Perugia

ORE 17:30 - SABATO 22/10 / € 50,00

HOTEL ASTORIA 1

MASTERCLASS CHAMPAGNE
LAURENT-PERRIER

DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
ALBERTO LUPETTI

Un maison storica, ma di fatto rinata dopo la II Guerra Mondiale grazie all'iniziativa di un personaggio indimenticabile e indimenticato come Bernard de Noncourt. È lui ad aver preso questa piccola realtà di dimensione familiare e farne, in neanche mezzo secolo, una delle più importanti maison de champagne, per numeri e reputazione. Tutto questo anche grazie a champagne che hanno creato tipologie inedite, oggi peraltro particolarmente in voga. Con l'esperto di fama mondiale Alberto Lupetti, pertanto, rivivremo la storia appassionante di Laurent-Perrier e dello stesso Bernard de Noncourt, a essa intimamente legato, e scopriremo la genesi di questi champagne diventati vere e proprie icone.

IN ASSAGGIO

► La Cuvée
► Ultra Brut
► Millésime 2012
► Grand Siècle N°25
► Cuvée Rosé

DOMENICA 23 OTTOBRE

TUTTE LE DEGUSTAZIONI GUIDATE SONO A NUMERO CHIUSO A PAGAMENTO (SE NON SEGNALATO DIVERSAMENTE) È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE ONLINE SUL SITO WWW.EINPROSIT.ORG

Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit

CASTELLO DI UDINE - SALA DEL PARLAMENTO

11.30 - Luca Gardini: Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG Villa Bucci
15.30 - Luca Gardini: Toscana IGT Chardonnay La Pietra Tenute del Cabreo

PALAZZO D'ARONCO SALONE DEL POPOLO

11.30 - Armando Castagno: Côte Chalonnaise
13.30 - Francesco Annibaldi: Chardonnay di California e Oregon
15.30 - Armando Castagno: L'altra Borgogna bianca
17.30 - Francesco Annibaldi: Chardonnay di Australia e Nuova Zelanda

PALAZZO D'ARONCO SALA AJACE

11.30 - Gae Saccoccio: Orizzontale Le Coste di Gradoli
13.30 - Oscar Mazzoleni: Rocche dei Manzoni Valentino Brut Zero
15.30 - Gae Saccoccio: Bianco Dettori nel tempo
17.30 - Oscar Mazzoleni: Federico Graziani: Verticale Mareneve

HOTEL ASTORIA 1

11.30 - Alberto Lupetti: Champagne Pommery
13.30 - Gianluca Castellano: Il "grande" Picolit

ORE 11:30 - DOMENICA 23/10 / € 50,00

CASTELLO DI UDINE - SALA DEL PARLAMENTO

CASTELLI DI JESI
VERDICCHIO RISERVA DOCG
VILLA BUCCI

DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
LUCA GARDINI

ANNATE IN DEGUSTAZIONE

► 2004 - 2005 - 2006 - 2008 - 2009 - 2012 - 2015 - 2018

ORE 11:30 - DOMENICA 23/10 / € 50,00

PALAZZO D'ARONCO - SALONE DEL POPOLO

CÔTE CHALONNAISE



DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
ARMANDO CASTAGNO

Proseguimento verso sud della dorsale mammosa "Côte d'Or", la Côte Chalonnais allinea lungo il suo asse di quasi 50 km una serie di cinque denominazioni del massimo interesse per l'appassionato. Pur nella ristretta estensione dei rispettivi areali di produzione, queste denominazioni offrono un ampio spettro espressivo, differenziandosi nettamente tra loro per base ampelografica, stile, altitudini, esposizioni e dati geologici. Assaggeremo vini da tutte le zone della Côte, senza tralasciare alcuna denominazione, scoprendo così una "via alternativa" alla potenza, all'assertività e... al prezzo dei più celebrati bianchi borgognoni.

VINI IN DEGUSTAZIONE

► Bouzeron Les Cordères 2020
► Rully 1er Cru Blanc Clos la Bressande 'Monopole' 2019
► Mercurey Les Vellées 2020
► Givry Blanc Champs Pourot 2020
► Montagny Premier Cru Les Combes 2019
► Rully La Chaume 2020

ORE 11:30 - DOMENICA 23/10 / € 20,00

PALAZZO D'ARONCO - SALA AJACE

ORIZZONTALE LE COSTE DI GRADOLI



DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
GAE SACCOCCIO

IN COLLABORAZIONE CON
WINE INDEPENDENT

L'azienda agricola Le Coste si trova a Gradoli, in provincia di Viterbo, a più di 450 metri sopra il Lago di Bolsena. Le Coste nasce nel febbraio del 2004, da un progetto di Clemetine e Gian Marco. Entrambi vantano una formazione invidiabile. Lei, diplomata in viticoltura ed enologia a Macon e laureata alla scuola enologica di Bordeaux, intraprende esperienze lavorative da Bruno Schueller, Gerald Oustric, Dominique Hauvette e Thierry Allemand, ed ormai da 15 anni dedica la sua vita all'azienda. L'Alto (l'Alto) Lazio vulcanico, dal microclima unico della Tuscia sul Lago di Bolsena. Ferro, sale e fuoco nel bicchiere.

VINI IN DEGUSTAZIONE

► Bianco 2020 (Procanico/Malvasia di Candia/Malvasia Toscana/Vermentino /Rosetto/Pedino/Romanesco/Ansonica)
► Rosso 2020 (Sangiovese/Ciliegiolo/Cannaiolo/Vaiano)
► Rosato 2020 (Aleatico per pressatura diretta)
► Due M 2019 (Moscato in purezza)
► Lulù 2019 (Syrah)
► Gambirinus 2017 (Aleatico in purezza)

ORE 11:30 - DOMENICA 23/10 / € 20,00

HOTEL ASTORIA 2

CANTINA ERRANTE O DELLA CAPACITÀ
DI ASSECONDARE LA NATURA

DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
EUGENIO SIGNORONI

Cantina Errante è un progetto di cantina dedicato alla produzione di birre non convenzionali, spesso a fermentazione spontanea o mista, e in forte continuità con il territorio di appartenenza. Nel corso della degustazione assaggeremo alcune delle etichette più interessanti di questo produttore toscano cercando di toccare i tanti ambiti di sperimentazione toccati in questi anni.

IN ASSAGGIO

► Saison de Coupage
► Primavera 20
► Amerighi 21

► Ka Zeste
► 20 con sangue di drago
► Visciole 21

ORE 13:30 - DOMENICA 23/10 / € 40,00

PALAZZO D'ARONCO - SALONE DEL POPOLO

L'ACQUA DEL PACIFICO: CHARDONNAY
DI CALIFORNIA E OREGON

DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
FRANCESCO ANNIBALI

Se qualcuno pensa ancora alla California e all'Oregon come al "Nuovo Mondo" del vino, è sulla strada sbagliata. Qui il vino di qualità è una costante da mezzo secolo, i produttori conoscono alla perfezione le aree più vocate e i migliori Chardonnay sono ampiamente reputati tra i migliori bianchi del mondo intero.

VINI IN DEGUSTAZIONE

► Columbia Valley Chardonnay Substance 2019 - Wines of Substance (WASHINGTON)
► Dundee Hills Chardonnay Découverte Vineyard Estate 2019
► Résonance Vineyard (OREGON)
► Russian River Chardonnay 2018 - Marimar Estate (CALIFORNIA)
► Napa Valley Chardonnay 2018 - Robert Mondavi (CALIFORNIA)
► Sonoma Chardonnay Sonoma Coast 2020 - Schug Winery (CALIFORNIA)
► Monterey Chardonnay District 7 2019 - Scheid Vineyards (CALIFORNIA)

ORE 11:30 - DOMENICA 23/10 / € 50,00

HOTEL ASTORIA 1

CHAMPAGNE POMMERY



DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
ALBERTO LUPETTI

Lo champagne a tavola è una conquista piuttosto recente, iniziata negli anni '20 del secolo scorso, con il periodo della Belle Époque. Tra le maison storiche, figura a buon diritto Pommery, che dietro un stile improntato a "leggerezza e grande bevibilità" nasconde un savoir-faire di prim'ordine, come avremo modo di scoprire con la guida dell'esperto di fama mondiale Alberto Lupetti, che ci farà anche vivere la storia avvincente e una visita virtuale a Pommery.

IN ASSAGGIO

► Apanage BdB
► Apanage Brut
► Apanage Rosé

► Grand Cru 2009 (in anteprima)
► Cuvée Louise 2005

HOTEL ASTORIA 1

15.30 - Pravato/Rozzi - Autoctoni e internazionali fuoriposto in Austria
17.30 - Gianluca Castellano: Un piccolo gioiello, Cialla Bianco

HOTEL ASTORIA 2

11.30 - Eugenio Signoroni: Cantina Errante
13.30 - Jacopo Cossater: Chardonnay: una via italiana
15.30 - Eugenio Signoroni: Quel mazzolin di fiori
17.30 - Jacopo Cossater: Verticale Cupramontana Verdicchio

ORE 13:30 - DOMENICA 23/10 / € 25,00

HOTEL ASTORIA 2

CHARDONNAY:
UNA VIA ITALIANA

DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
JACOPO COSSATER

Che si guardi al Piemonte, al Friuli-Venezia Giulia, all'Umbria, all'Abruzzo, alla Sicilia nel corso degli anni lo Chardonnay ha dimostrato di poter dare vita a vini di notevole spessore, eleganza, longevità. Un laboratorio per interrogarsi se sia possibile parlare di un carattere tricolore per Chardonnay italiano.

VINI IN DEGUSTAZIONE

► Coppe, Chardonnay Monteriolo 2019
► Bellavista, Curtefranca Bianco Vigna Convento SS. Annunciata 2017
► Giral, Chardonnay Flora 2020
► Butussi, Chardonnay 2021
► De Fermo, Chardonnay Launegild 2018
► Tasca d'Almerita, Tenuta Regaleali - Chardonnay Vigna San Francesco 2020

ORE 13:30 - DOMENICA 23/10 / € 40,00

PALAZZO D'ARONCO - SALA AJACE

ROCCH
DEI MANZONI
VALENTINO
BRUT ZERO

DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
OSCAR MAZZOLENI

Oggi affronteremo il tema delle bollicine degustando 5 annate del Valentino Brut Zero, fratello del Valentino Ris. Elena, che debutta con il millesimo 1991, prodotto con il 100% di uve Chardonnay provenienti dal Comune di Monforte d'Alba in frazione Castelletto.

ANNATE IN DEGUSTAZIONE

► 2001 - 2004 - 2005 - 2009 - 2010

ORE 13:30 - DOMENICA 23/10 / € 30,00

HOTEL ASTORIA 1

IL "GRANDE"
PICOLIT

DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
GIANLUCA CASTELLANO

Attraverso 8 sublimi assaggi approfondiremo la storia di uno dei vini più importanti d'Italia, facente parte di quel patrimonio produttivo autoctono che si identifica fortemente con il territorio non solo per tradizione e cultura, ma anche perché ne disegna le forme del paesaggio.

VINI IN DEGUSTAZIONE

► Sara e Sara Picolit 2019
► Specogna Picolit 2018
► Giovanni Dri Picolit 2018
► Ermacora Picolit 2018

► Livio Felluga Picolit 2017
► Perusini Picolit 2017
► Muzic Picolit 2016
► Ronchi di Cialla Picolit 2006

ORE 15:30 - DOMENICA 23/10 / € 50,00

CASTELLO DI UDINE - SALA DEL PARLAMENTO

TOSCANA
IGT CHARDONNAY
LA PIETRA
TENUTE DEL CABREO

DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
LUCA GARDINI

ANNATE IN DEGUSTAZIONE

► 1983 - 1986 - 1990 - 1995 - 2001 - 2005 - 2007 - 2014 - 2019

DOMENICA 23 OTTOBRE

TUTTE LE DEGUSTAZIONI GUIDATE SONO A NUMERO CHIUSO A PAGAMENTO (SE NON SEGNALATO DIVERSAMENTE) È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE ONLINE SUL SITO WWW.EINPROSIT.ORG

Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit

ORE 15:30 - DOMENICA 23/10 / € 50,00

PALAZZO D'ARONCO - SALONE DEL POPOLO

L'ALTRA BORGOGNA
BIANCA

DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
ARMANDO CASTAGNO

Una degustazione "senza schema", avente come filo conduttore l'originalità dei bianchi proposti, che può essere legata al vitigno utilizzato, oppure al poco noto territorio di provenienza, alla singola situazione di vigneto o all'inconueta modalità di vinificazione. In ciascuno dei casi, consideriamo l'esperienza preziosa proprio in quanto consentirà di trattare temi e territori di solito trascurati, e resa ancora più stimolante dalla qualità assoluta dei sei Domaines firmatari dei vini.

VINI IN DEGUSTAZIONE

► Bourgogne-Aligoté Mallon 2020 - Naudin-Ferrand
► Beauce Blanc Lune 2019 - Armand Heitz
► Bourgogne Blanc Clos du Murger 2019 - Albert Grivault
► Bourgogne-Hautes Cotes de Beauce Blanc "Elevation 382" 2020 - Boris Champy
► Cote de Nuits-Villages Blanc 2020 - Alain Jeanniard
► Bourgogne Aligoté Sans Soufre Ajouté 2020 - Clos Du Moulin Aux Moines

ORE 15:30 - DOMENICA 23/10 / € 40,00

PALAZZO D'ARONCO - SALA AJACE

BIANCO DETTORI NEL TEMPO



DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
GAE SACCOCCIO

IN COLLABORAZIONE CON
WINE INDEPENDENT

Verticale del Vermentino che racchiude segreti, spirito e incanto della Sardegna. Assieme ad Alessandro Dettori exploreremo evoluzioni e caratteristiche delle varie annate del suo Bianco. Degustazione dedicata alla cara memoria del papà Paolo Dettori.

ANNATE IN DEGUSTAZIONE

► Bianco 2002 - 2005 - 2007 - 2011 - 2013 - 2016 - 2004 Magnum

ORE 15:30 - DOMENICA 23/10 / € 40,00

OSTERIA PULESI - UDINE

SALVADI: LA SCOMMESSA
DI UN PINOT GRIGIO

DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA **ALESSANDRO COSSA**

VINI ED ANNATE IN DEGUSTAZIONE

► Scarbolo Pinot Grigio Salvadi
2008 - 2009 - 2010 - 2012 - 2013 - 2016 - 2018 - 2019 - 2020

ORE 15:30 - DOMENICA 23/10 / € 25,00

HOTEL ASTORIA 1

AUTOCTONI E INTERNAZIONALI
FUORIPOSTO IN AUSTRIA

CON
**LORENA PRAVATO
ALESSIO ROZZI**

L'enoesplorazione dell'Austria su una rotta nuova: bianchi varietali da uve autoctone (non è tutto grüner il Veltliner) e da internazionali che qui si esprimono in modo unico. Un percorso che conduce a conoscere la variegata produzione austriaca, prendendo le mosse dai suoi fondamentali, qui in una nuova luce, e avventurandosi all'assaggio di rari vitigni indigeni.

VINI IN DEGUSTAZIONE

► Carnuntum /
Michaela Riedmüller - Hainburg Gruner Veltliner Carnuntum DAC 2020
► Stiria /
Weingut Schauer - Sauvignon Blanc Quartz & Schiefer 2021 Sudsteiermark DAC
► Wagram / Weingut Schuster - Roter Veltliner Wagram DAC 2021
► Carnuntum / Michaela Riedmüller - Down to Earth From Earth to Down 2020
► Weimviertel / Weingut Zull - Weites Land Gemischter Satz 2020
► Thermenregion /
Weingut Alphart - Rotgipfler Ried Radauner "Top Selektion" 2020

ORE 15:30 - DOMENICA 23/10 / € 20,00

HOTEL ASTORIA 2

QUEL MAZZOLIN DI FIORI



DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
EUGENIO SIGNORONI

Fino al Quindicesimo secolo era normale che le birre fossero profumate impiegando erbe, radici, cortece, fiori. Poi l'arrivo sulla scena del luppolo ha ridimensionato questa pratica che, nei fatti, è stata limitata a poche tipologie tradizionali ed estremamente localizzate. L'ascesa del movimento artigianale ha cambiato di nuovo tutto e oggi sono sempre di più i birrai che si affidano al foraging per aromatizzare le produzioni. Fiori di sambuco, genziana, zafferano, resina... Durante la degustazione assaggeremo alcuni dei più fortunati esempi di questo incontro tra birra e biodiversità.

IN ASSAGGIO

► Abruxensis Fiori - Opperbacco
► Gnp - Bier du Grand St Bernard
► Quadro - Barbaforte
► Vox Populi - Mezzopasso
► Bière Vivante Terre - Brasserie des Voirons
► Camilla - Trunasse
► Porcini Imperial Stout - Carrobiolo

ORE 17:30 - DOMENICA 23/10 / € 40,00

PALAZZO D'ARONCO - SALONE DEL POPOLO

CHARDONNAY DI AUSTRALIA
E NUOVA ZELANDA

DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
FRANCESCO ANNIBALI

Quando si parla di Chardonnay dell'emisfero australe vengono in mente automaticamente bianchi grassi e piacioni. In realtà i vini di questa parte del mondo hanno conosciuto negli ultimi 20 anni un profondo rinnovamento stilistico, e oggi sono capaci di reali finenze. Un viaggio in alcuni dei migliori territori in bianco del sud del mondo, da Margaret River a Marlborough.

VINI IN DEGUSTAZIONE

► Marlborough Chardonnay Taylors Pass Single Vineyard 2019 - Villa Maria (N. ZELANDA)
► Marlborough Chardonnay 2018 - Greywacke (NUOVA ZELANDA)
► Marlborough Chardonnay 2020 - Cloudy Bay (NUOVA ZELANDA)
► Margaret River Chardonnay 2019 - Vasse Felix (AUSTRALIA)
► South Australia Chardonnay Y-Series 2020 - Yalumba (AUSTRALIA)
► Margaret River Chardonnay Filius 2020 - Vasse Felix (AUSTRALIA)

ORE 17:30 - DOMENICA 23/10 / € 40,00

PALAZZO D'ARONCO - SALA AJACE

FEDERICO GRAZIANI: VERTICALE
MARENEVE CON ANTEPRIMA 2020

DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
OSCAR MAZZOLENI

I vini dell'azienda di Federico Graziani rappresentano una delle realtà di nicchia più riconosciute dell'avvincente territorio etneo, che recentemente ha riscoperto attraverso una vinificazione contemporanea, il grandissimo potenziale di una viticoltura antica e pregiata. Federico Graziani è stato sommelier professionista dall'età di 19 anni, a 23 ha vinto il concorso per il miglior sommelier d'Italia nel 1998, lavorando al fianco di Gualtiero Marchesi, Stefano Cavallini, Carlo Cracco e Aimò e Nadia Moroni. Laurea in Viticoltura e Enologia nel 2006, fu per caso che, venuto a sapere di una vigna centenaria che stava per essere spiantata nella frazione di Passopisciaro, decise di acquistarla. Pochi anni dopo, grazie alla collaborazione con i Vigneri e Salvo Foti, ha iniziato la produzione del suo primo vino, Profumo di Vulcano. Oggi i suoi vini sono nella migliore ristorazione italiana e non solo, con un posizionamento impensabile per una azienda così piccola.

ANNATE IN DEGUSTAZIONE

► 2016 - 2017 - 2018 - 2019 - 2020

ORE 17:30 - DOMENICA 23/10 / € 30,00

HOTEL ASTORIA 1

UN PICCOLO GIOIELLO: CIALLA
BIANCO

DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
GIANLUCA CASTELLANO

La cantina Ronchi di Cialla è sinonimo di Schioppettino, vino testimone di un'indissolubile affinità confermate dal tempo. Ma la famiglia Rapuzzi è stata capace di dare voce anche a un altro grande vino, figlio di una singola vigna, gemma protetta da alberi di ciliegio e castagno: è il Cialla Bianco un originale e avvincente connubio di ribolla gialla, verduzzo e picolit. Un bianco di cui si parla poco, ma che da sempre è capace di infiammare gli animi degli appassionati che ne incrociano la via. Si tratta di un vino lungo e istintivo, che trasmette tutta la passionalità di un incredibile territorio. Una degustazione verticale permetterà di ripercorrere l'affascinante storia.

ANNATE IN DEGUSTAZIONE

► 2018 - 2015 - 2007 - 2000 - 1999 - 1996

ORE 17:30 - DOMENICA 23/10 / € 25,00

HOTEL ASTORIA 2

VERTICALE: CUPRAMONTANA E LA
STORIA RECENTE DEI SUOI VERDICCHIO

DEGUSTAZIONE CONDOTTA DA
JACOPO COSSATER

Una degustazione per scoprire le peculiarità uniche dei Verdicchio prodotti all'interno dei confini comunali di Cupramontana, per la statura e la finezza dei suoi vini da sempre considerato uno dei "castelli" più importanti della denominazione il cui nome fa capo al centro abitato di Jesi, nelle Marche. Una ricognizione storica in occasione della quale assaggeremo sei diverse annate di sei diverse cantine, esplorandone peculiarità e carattere.

VINI IN DEGUSTAZIONE

► Ca' Liptra, Kypra 2021
► Sparapani/Frati Bianchi, Il Priore 2019
► La Marca di San Michele, Capovolto 2015
► Vallerosa Bonci, San Michele 2015
► La Distesa, Gli Eremi 2013
► Colonnara, Cuprese 2004

ALTRE DEGUSTAZIONI

DALLE ORE 18:00 - GIO 20/10 / € 60,00

GINGER BAR

BLANC DE BLANCS

► Pierre Peters, Bruno Paillard, Charles Heidsieck, Perrier Jouet

ORE 18:00 - VEN 21/10

ENOTECA DA MICHELE

ENOESPLORAZIONE DEI GRANDI TERROIR ITALIANI

ORE 17:00 - SAB 22/10

MAMM PANE

DEGUSTAZIONE BIRRA E PANZEROTTI

CON SAVIO DEL BIANCO

ORE

SABATO 22 OTTOBRE

TUTTI I LABORATORI SONO A NUMERO CHIUSO A PAGAMENTO (SE NON SEGNALATO DIVERSAMENTE)
È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE ONLINE SUL SITO WWW.EINPROSIT.ORG

Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit

PALAZZO KECHLER

11.30 - Una montagna di formaggi. Con Bepi Pucciarelli
11.30 - La patata tra America ed Europa .Con Renato Grandò
13.30 - L'arte contemporanea del Formaggio. Con Alberto Marcomini
13.30 - I Giganti delle Alpi. Con Bernardo Pasquali

PALAZZO KECHLER

15.30 - Arte e creatività dei migliori affinatori di formaggio. Con Alberto Marcomini
15.30 - Storia del cibo di strada dall'antichità a oggi. Con Renato Grandò
17.30 - I quattro prosciutti. Con Bepi Pucciarelli
17.30 - C. Colantuono, la mandriana che non esiste. Con Bernardo Pasquali

GALLERIA TINA MODOTTI - EX MERCATO DEL PESCE

15.00 - Il Molino Quaglia. Con Piero Gabrielli e Chiara Quaglia
17.00 - Franciacorta bio Barone Pizzini. Con Barone Pizzini
18.30 - Verticale di caviali Calvisius e Champagne dell'Enoteca Adriatica

ORE 11:30 - SABATO 22/10 / € 20,00

PALAZZO KECHLER

UNA MONTAGNA DI FORMAGGI



LABORATORIO CONDOTTO DA
BEPI PUCCIARELLI

La montagna è quella del Pordenonese, che per una parte importante (le Dolomiti Friulane) è Patrimonio Mondiale UNESCO. I formaggi sono quelli di alcuni giovani imprenditori impegnati a valorizzare il territorio dove vivono ed i prodotti della tradizione. Ve li presentiamo: Manuel Gambon, già conosciuto produttore di Pitina, da pochi mesi ha iniziato una nuova avventura a Campone (Tramonti di Sotto), dove produce uno straordinario pecorino. E' stato Manuel a farci conoscere Anup Canuti, affiniatore in quel di Frisanco. Ed infine, assaggeremo il Formai dai cit che Simone Stefanutto produce a Montereale Valcellina secondo la ricetta di famiglia.

ORE 13:30 - SABATO 22/10 / € 20,00

PALAZZO KECHLER

I GIGANTI DELLE ALPI



LABORATORIO CONDOTTO DA
BERNARDO PASQUALI

Per alcuni di loro servono addirittura 500 litri di latte per poterne produrre una forma. Si tratta dei giganti delle Alpi, formaggi che contengono l'essenza dei prati e dei fiori degli alti pascoli alpini. Li abbineremo a prodigiose grandi birre artigianali per un connubio emozionante di piacevolezza. Abbinamenti a cura di **Savio Del Bianco**.

IN ASSAGGIO

- Cremeux des Alpes (Svizzera)
- Toma Bergamasca
- Comté 36 mesi (Francia)

IN ABBINAMENTO

- Farmhouse Ale Ardiva - Bionoc
- IGA Roè - Sagrin
- Barrel Aged Ventinovedodici - Lesster

ORE 11:30 - SABATO 22/10 / € 20,00

PALAZZO KECHLER

IL PIU' FAMOSO TRA I TUBERI: LA PATATA TRA AMERICA ED EUROPA



LABORATORIO CONDOTTO DA
RENATO GRANDÒ

Tubero tra i più famosi e consumati al mondo, ha un'origine andina e giunse in Europa dopo i viaggi di Colombo nel Nuovo Mondo, portata dagli spagnoli e dai portoghesi nel Cinquecento. Andiamo alla scoperta di questo alimento che per lungo periodo è stato osteggiato e addirittura rifiutato prima di essere finalmente accolto sulle nostre tavole.

IN ASSAGGIO

- Patata bollita con olio e sale
- Patata arrostita con olio, burro sale, salvia e rosmarino
- Polpo e patate

IN ABBINAMENTO

- Ribolla Gialla Spumante

ORE 15:30 - SABATO 22/10 / € 20,00

PALAZZO KECHLER

L'ARTE E LA CREATIVITÀ DEI MIGLIORI AFFINATORI DI FORMAGGIO



LABORATORIO CONDOTTO DA
ALBERTO MARCOMINI

Hansi Baumgartner - Degust di Varna - Lord. Formaggio a latte crudo stagionato per un anno e poi fatto affinare nelle botti di Whisky. Eros Buratti - Casera di Verbania: Cima Rosa, stagionato 30-60 giorni, prodotto con il latte crudo vaccino. Holzhofer a latte crudo vaccino, prodotto in un caseificio della famiglia Wartmann, stagionato per oltre 15 mesi nelle cantine. Il caseificio Fiorino di Roccalbegna in Maremma propone il suo Cacio di Venero, rodoto con latte biologico di pecora di Maremma, e insaporito con il tartufo Bianchetto Toscano. La Castana, formaggio affinato da Andrea Magi, di Castiglion Fiorentino, formaggio erborinato affinato con una bagna di rhum agricolo e cacao, ricoperto da marroni canditi.

ORE 13:30 - SABATO 22/10 / € 20,00

PALAZZO KECHLER

L'ARTE CONTEMPORANEA DEL FORMAGGIO



LABORATORIO CONDOTTO DA
ALBERTO MARCOMINI

L'arte Contemporanea del Formaggio, un nuovo movimento dedicato all'evoluzione del mondo del formaggio, dove la secolare arte casearia incontra l'arte dell'affiniatore di formaggi che libera la sua fantasia alla ricerca dell'equilibrio perfetto fra profumi i sapori, arrivando così a creare nuove forme d'arte. L'arte che guarda al futuro, all'innovazione, che va incontro alla vita contemporanea.

IN ASSAGGIO

- Il Tatìe (Formaggio erborinato piemontese, lavorato con il Mascarpone del Caseificio Valsamoggia, unico al mondo, e Vermouth Rosso piemontese)
- La degustazione prosegue con le declinazioni del Tatìe di gusti diversi, realizzate da Moro Formaggi di Oderzo. Cremoso ai Pistacchi di Bronte, Cremoso al Rhum, Cremoso al Tartufo, Cremoso al Caffè, Cremoso al Negroni.

ORE 15:30 - SABATO 22/10 / € 20,00

PALAZZO KECHLER

STORIA DEL CIBO DI STRADA DALL'ANTICHITÀ A OGGI



LABORATORIO CONDOTTO DA
RENATO GRANDÒ

Il cibo di strada è una tradizione millenaria che risale agli albori della nostra civiltà.

Tutte le popolazioni antiche lo hanno preparato e consumato nelle strade e nelle piazze delle loro città e tale abitudine è rimasta ancora intatta, se si pensa che al giorno d'oggi oltre due miliardi di persone si sfamano quotidianamente in questo modo. Ripercorriamo la storia dalle origini al mondo attuale.

IN ASSAGGIO

- Pane e prosciutto
- Pizza a portafoglio
- Arancina siciliana

IN ABBINAMENTO

- Schioppettino di Prepetto

ORE 17:30 - SABATO 22/10 / € 20,00

PALAZZO KECHLER

I QUATTRO PROSCIUTTI



LABORATORIO CONDOTTO DA
BEPI PUCCIARELLI

Dici prosciutto e – se sei Friulano – pensi San Daniele. Ed è giusto, perché è il prodotto nostrano più famoso in Italia e all'estero. Oltre a questa "punta di diamante" dell'agroalimentare friulano, che si fregia della DOP, vi sono però altri tre "gioielli di famiglia": il Prosciutto di Sauris IGP, quello di Cormons e il Prosciutto di Ragogna. Ce li presentano i rispettivi produttori: Dante Bagatto (San Daniele), Stefano Petris (Wolf Sauris), Lorenzo d'Ossvaldo (Cormons) e Monika Molinaro di (Ragogna). Abbinamento con la guida dell'enologo Stefano Trinco.

IN ABBINAMENTO

- Ribolla Gialla Spumante MC - Ronco Vieri
- Spumante MC Rosè - Vigneti Pittaro

ORE 17:30 - SABATO 22/10 / € 20,00

PALAZZO KECHLER

CARMELINA COLANTUONO, LA MANDRIANA CHE NON ESISTE



LABORATORIO CONDOTTO DA
BERNARDO PASQUALI

Dalla Puglia al Molise attraverso i Tratturi antichi che solcano le terre che vanno dal mare sino ai più alti pascoli d'Isernia. Una storia di transumanza che si fonda su tradizioni ancestrali e che solo Carmelina vive ancora in primavera ed autunno attraverso i suoi Caciocavalli e formaggi della tradizione molisana.

IN ASSAGGIO

- Stracciata
- Passita
- Caciocavallo

IN ABBINAMENTO

- Colfondo
- Friulano
- Kaplja

ORE 17.00 - SABATO 22/10 / € 20,00

GALLERIA TINA MODOTTI

FRANCIAORTA BIO BARONE PIZZINI

Con **Barone Pizzini**

ORE 18.30 - SABATO 22/10 / € 75,00

GALLERIA TINA MODOTTI

CAVIALE E CHAMPAGNE

Verticale di caviali Calvisius e Champagne dell'Enoteca Adriatica.

DOMENICA 23 OTTOBRE

TUTTI I LABORATORI SONO A NUMERO CHIUSO A PAGAMENTO (SE NON SEGNALATO DIVERSAMENTE)
È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE ONLINE SUL SITO WWW.EINPROSIT.ORG

Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit

PALAZZO KECHLER

11.30 - Dai monti al mare, Friuli e Puglia. Con Bepi Pucciarelli
11.30 - Il Vento del nord - Castelmagno in verticale. Con Bernardo Pasquali
13.30 - Verticale formaggio Piave. Con Alberto Marcomini
13.30 - Storia delle osterie. Con Renato Grandò

PALAZZO KECHLER

15.30 - Il Friuli del formaggio. Con Alberto Marcomini
15.30 - Fleurs. I Fiori delle grotte francesi. Con Bernardo Pasquali

GALLERIA TINA MODOTTI - EX MERCATO DEL PESCE

11.30 - Pane al pane, vino al vino. Ingresso su invito.
15.30 - Controcorrente vermouth: il cannolo siciliano. Con Corrado Assenza
17.00 - Il panettone secondo Andrea Tortora. Con Andrea Tortora
18.30 - I distillati Capovilla

ORE 11.00 - DOMENICA 23/10

GALLERIA TINA MODOTTI

I TORTELLINI E LA SFOGLIA DI AMERIGO 1934



LABORATORIO CONDOTTO DA
ROBERTA GALLETTI

ORE 11.00 - DOMENICA 23/10

FOCACCIERIA MAMM

COLTIVARE PANE, VINO, FORMAGGI

LABORATORIO CON

DAVIDE LONGONI

MATEJA GRAVNER

MICHELE GORTANI



ORE 11:30 - DOMENICA 23/10 / € 20,00

PALAZZO KECHLER

DAI MONTI AL MARE, TRA FRIULI E PUGLIA



LABORATORIO CONDOTTO DA
BEPI PUCCIARELLI

Mimmo Salerno, chef friul-pugliese con 50 anni di attività alla Darsena di San Giorgio di Nogarò preparerà qualche sfizioso assaggio per gli ospiti di Ein Prosit.

IN ASSAGGIO

- Piovra e patate
- Orecchiette al ragù di Fasolari
- Zuppa di fagioli e cozze

ORE 11:30 - DOMENICA 23/10 / € 20,00

PALAZZO KECHLER

CASTELMAGNO IN VERTICALE



LABORATORIO CONDOTTO DA
BERNARDO PASQUALI

Verticale di Castelmagno in 4 annate provenienti dagli alpeggi della Valgrana, in abbinamento con 4 birre artigianali. Abbinamenti a cura di **Savio Del Bianco**.

IN ASSAGGIO

- Castelmagno Montagna
- Castelmagno alpeggio 2018/2019/2020
- Dubbelbock Porpora - Lambrate
- Barley wine Mansueto 17 - 19 - 21 Crack Brewery

IN ABBINAMENTO

- Dubbelbock Porpora - Lambrate
- Barley wine Mansueto 17 - 19 - 21 Crack Brewery

ORE 11.30 - DOMENICA 23/10 / INGRESSO SU INVITO

GALLERIA TINA MODOTTI

PANE AL PANE, VINO AL VINO

In ricordo di Omar Monestier, ex direttore di Messaggero Veneto e Il Piccolo

LABORATORIO CON

DAVIDE LONGONI

GAE SACCOCCIO

ROBERTO NOTARICOLA



ORE 13.30 - DOMENICA 23/10 / € 20,00

PALAZZO KECHLER

VERTICALE FORMAGGIO PIAVE



LABORATORIO CONDOTTO DA
ALBERTO MARCOMINI

Verticale di formaggio Piave, dal Fresco al Mezzano, dalla Selezione Oro al Riserva. Il latte di questi unici formaggi proviene dal Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi. Il Piave DOP è un formaggio a pasta cotta, dalla crosta elastica di colore giallo paglierino, con una struttura compatta priva di occhiature. La caratteristica che accomuna tutte le stagionature è la dolcezza e un equilibrato bouquet con gradevolissimi sentori di latte cotto, yogurt e una delicata nota vegetale che richiama i prati fioriti della montagna bellunese.

ORE 13:30 - DOMENICA 23/10 / € 20,00

PALAZZO KECHLER

STORIA DELL'OSTERIA NELLA SOCIETÀ, ARTE E LETTERATURA



LABORATORIO CONDOTTO DA
RENATO GRANDÒ

Hospes nell'antica Roma era "colui che dava ospitalità". Da questo termine derivò la parola oste e quindi osteria, luogo di ospitalità. La storia del nostro Paese, nella società evolutesi nei secoli, nella letteratura e nell'arte è intrisa di racconti, opere e riferimenti su quel mondo affascinante che permane da più di duemila anni.

IN ASSAGGIO

- Prosciutto cotto col cren
- Baccalà mantecato e polenta bianca
- Crauti e musetto

IN ABBINAMENTO

- Friulano

ORE 15.30 - DOMENICA 23/10 / € 20,00

PALAZZO KECHLER

IL FRIULI DEL FORMAGGIO



LABORATORIO CONDOTTO DA
ALBERTO MARCOMINI

La ricetta e i formaggi di Sante Rugo, formaggi unici e una ricetta da Oscar. Il formaggio Salato e il Fagagna Stravecchio dei migliori produttori friulani, formaggi antichi ricchi di storia, rimasti sempre uguali nel tempo.

ORE 15:30 - DOMENICA 23/10 / € 20,00

PALAZZO KECHLER

FLEURS, FIORI DELLE GROTTI FRANCESI



LABORATORIO CONDOTTO DA
BERNARDO PASQUALI

Le croste fiorite rappresentano il miracolo della natura buia e silenziosa delle grotte di affinamento e maturazione dei formaggi. Qui microscopici microrganismi creano capolavori caseari che emozionano e rendono la vita gourmet più felice.

IN ASSAGGIO

- Clacbitou
- Camembert la Tradition
- Petit délice de Cremier
- Tavelle du Vernet

IN ABBINAMENTO

- Blanc de Blanc Pas Operé Sogno
- Zelen
- Vitovska
- Picolit

ORE 15.30 - DOMENICA 23/10 / € 10,00

GALLERIA TINA MODOTTI

CONTROCORRENTE VERMOUTH: IL CANNOLO SICILIANO



LABORATORIO CONDOTTO DA
CORRADO ASSENZA

ORE 17.00 - DOMENICA 23/10 / € 10,00

GALLERIA TINA MODOTTI

IL PANETTONE SECONDO ANDREA TORTORA



LABORATORIO CONDOTTO DA
ANDREA TORTORA

ORE 17:30 - DOMENICA 23/10 / € 20,00

PALAZZO KECHLER

CUCINA D'AUTUNNO "LÀ DI BOSCHET"



LABORATORIO CONDOTTO DA
BEPI PUCCIARELLI

La leggenda del Boschetti di Tricesimo inizia nell'800 e vive i suoi momenti di gloria negli anni 70-80. Marco Coccolo, storico chef del Boschetti, da qualche mese ha riaperto quello che ora si chiama Là di Boschet.

IN ASSAGGIO

- Mousse di Zucca
- Morbido ai funghi
- Crema di zucca con Speck Sauris croccante

ORE 17:30 - DOMENICA 23/10 / € 20,00

PALAZZO KECHLER

IL MEDITERRANEO E I SUOI CARDINI ALIMENTARI: PANE, OLIO E VINO



CONDOTTO DA
RENATO GRANDÒ
IN COLLABORAZIONE CON
PAOLO IANNA

La dieta mediterranea nei secoli ha conquistato il mondo grazie all'imposi di una triade di alimenti quali pane, olio e vino...

IN ASSAGGIO

- Pane Nero di Castelvetrano
- Pane di Altamura
- Olio siciliano
- Olio greco da olive Koroneiki

IN ABBINAMENTO

- Nero D'Avola Bosco Falconeria 2018
- Santorini Familia Hatzidakis 2020

ORE 18.30 - DOMENICA 23/10 / € 25,00

GALLERIA TINA MODOTTI

I DISTILLATI CAPOVILLA



CON
VITTORIO CAPOVILLA



WWW.EINPROSIT.ORG



CONSORZIO PROMOZIONE TURISTICA
TARVISIANO, SELLA NEVEA, PASSO PRAMOLLO
T +39 0428 2392 / INFO@EINPROSIT.ORG



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



UDINE
MUSEI

