

EINPROSIT

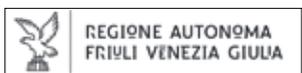
SUMMER EDITION

TARVISIO 14-16 / 22-23 LUGLIO



Illustrazione: Pietro Nicolaiucich

www.einprosit.org



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



MONOGRANO
FELICETTI



Idroelettrica Valcanale



EIN PROSIT

SUMMER EDITION
TARVISIO 14-16 / 22-23 LUGLIO

DUE FINE SETTIMANA ALL'INSEGNA DEL TURISMO ESPERIENZIALE NEL COMPRESORIO DEL TARVISIANO. TERRITORIO, CULTURA E GASTRONOMIA SONO LE PAROLE CHIAVE DI QUESTO EVENTO CHE SI TERRÀ A LUGLIO, DAL 14 AL 16 E DAL 22 AL 23. OBIETTIVO DI EIN PROSIT TARVISIO - SUMMER EDITION 2023 È QUELLO DI RAPPRESENTARE AL MEGLIO LE RICCHEZZE CHE IL NOSTRO TERRITORIO HA DA OFFRIRE IN TERMINI DI OSPITALITÀ, NATURA E PRODOTTI GASTRONOMICI.

WWW.EINPROSIT.ORG



PROGRAMMA

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

ITINERARI DEL GUSTO

Alcuni grandi Chef propongono i piatti della loro cucina ospitati nei ristoranti del Tarvisiano. Cene sono a pagamento a numero chiuso. Prenotazione obbligatoria da effettuarsi presso i singoli ristoranti ospitanti.

DEGUSTAZIONI GUIDATE

Degustazioni gratuite a numero chiuso riservate ai possessori del biglietto del concerto del giorno. Prenotazione obbligatoria presso: info@einprosit.org / T +39 0428 2392

LABORATORI DEI SAPORI

Laboratori gratuiti a numero chiuso, riservati ai possessori del biglietto del concerto del giorno. Prenotazione obbligatoria presso: info@einprosit.org / T +39 0428 2392

VENERDI 14 LUGLIO



ARIANNA CONSIGLIO
EXIT Pastificio Urbano - Milano

VENERDI 14 LUGLIO / ORE 20:30 / € 75,00
RISTORANTE AL BUON ARRIVO
via Giovanni Paolo II, 26 - Tarvisio
T + 39 0428 2219 / annauti@libero.it

SABATO 15 LUGLIO



BENEDETTO RULLO, LORENZO STEFANINI & STEFANO TERIGI
Giglio - Lucca
1 Stella Michelin

SABATO 15 LUGLIO / ORE 20:30 / € 85,00
RISTORANTE GOLF CLUB AI CONFINI
via Priesnig, 17 - Tarvisio
T + 39 0428 871115 / aiconfiniristorante@gmail.com

COME "PARLA" IL VINO

Degustazione guidata a cura di Francesco Annibali
LAGO SUPERIORE DI FUSINE / SABATO 15 LUGLIO / ORE 11:30

IN DEGUSTAZIONE

Chiaretto di Bardolino Classico Keya 2022 - Guerrieri Rizzardi
Cerasuolo d'Abruzzo Tauma 2021 - Giuliano Pettinella
Calabria Gaglioppo Rosato 'A Vita 2022 - 'A Vita
Côtes de Provence Miraval Rosé 2021 - Miraval
Bandol Rosé 2022 - Chateau Pradeux
Tavel 2021 - Chateau d'Aqueria



JACOPO TICCHI
Da Lucio - Rimini

FEDERICO SISTI
Frangente - Milano

SABATO 15 LUGLIO / ORE 20:30 / € 85,00
RISTORANTE EDELHOF
via Armando Diaz, 27 - Tarvisio
T + 39 0428 40081 / info@hoteledelhof.it

IL MONDO DEI FORMAGGI E DELLE CONFETTURE DI MONTAGNA CON I VINI DEI COLLI ORIENTALI

Degustazione guidata a cura di Promoturismo FVG e Agrifood

LAGO SUPERIORE DI FUSINE
SABATO 15 LUGLIO / ORE 11:30

DOMENICA 16 LUGLIO



ALESSANDRO NEGRINI
Il Luogo di Aimò e Nadia
Milano
2 Stelle Michelin

DOMENICA 16 LUGLIO / ORE 20:30 / € 95,00
RISTORANTE EDELHOF
via Armando Diaz, 27 - Tarvisio
T + 39 0428 40081 / info@hoteledelhof.it

LA LOGICA DELLA DEGUSTAZIONE

Degustazione guidata a cura di Francesco Annibali

LAGO SUPERIORE DI FUSINE
DOMENICA 16 LUGLIO / ORE 11:30

IN DEGUSTAZIONE

Santa Maddalena 2021 - Pfannenstielhof
Bardolino Classico DOC 2021 - Valetti
Grignolino d'Asti DOC Grignè 2021 - Montalbera
Campi Flegrei Piediroso Colle Rotondella 2021 - Cantine Astroni
Cerasuolo di Vittoria 2021 - Planeta
Monica di Sardegna Perdera 2021 - Argiolas

FRICO E FRICHI CON LE BIRRE ARTIGIANALI

LAGO SUPERIORE DI FUSINE
DOMENICA 16 LUGLIO / ORE 11:30

Degustazione guidata a cura di Promoturismo FVG e Agrifood

INTO THE NATURE

Escursioni guidate nella natura accompagnati da guide esperte alla scoperta del territorio del Tarvisiano. Tutte le escursioni sono a numero chiuso. È necessaria la prenotazione al numero +39 0428 2135 (entro le 17:00 del giorno precedente)



RIFUGIO ZACCHI
DOMENICA 16 LUGLIO - ORE 8:30
DOMENICA 23 LUGLIO - ORE 8:30

Escursione naturalistica in compagnia di una guida naturalistica. Consigliata per escursionisti allenati a sostenere un dislivello in salita di circa 1000 metri equipaggiati con pedule, abbigliamento da montagna e zaino dove riporre viveri e borraccia.

Punto di ritrovo: lago superiore di Fusine
Prenotazione obbligatoria:
consorzio@tarvisiano.org
(entro le 17:00 di 2 giorni precedenti)



ALPE VECCHIA - COL ROTONDO
SABATO 2 LUGLIO - ORE 8:30
SABATO 22 LUGLIO - ORE 8:30

Escursione naturalistica in compagnia di una guida naturalistica. Consigliata per escursionisti allenati a sostenere un dislivello in salita di circa 1.000 metri equipaggiati con pedule, abbigliamento da montagna e zaino dove riporre viveri e borraccia.

Punto di ritrovo: lago superiore di Fusine
Prenotazione obbligatoria:
consorzio@tarvisiano.org
(entro le 17:00 di 2 giorni precedenti)

EUGENIO BOER

IL PANINO GOURMET
LAGO SUPERIORE DI FUSINE



Lo chef Eugenio Boer cucinerà i suoi panini durante i concerti di Jack Johnson, Baustelle, Ben Harper, Mannarino, Skunk Anansie, Mika.



PROGRAMMA

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

ITINERARI DEL GUSTO

Alcuni grandi Chef propongono i piatti della loro cucina ospitati nei ristoranti del Tarvisiano. Cene sono a pagamento a numero chiuso. **Prenotazione obbligatoria da effettuarsi presso i singoli ristoranti ospitanti.**

DEGUSTAZIONI GUIDATE

Degustazioni gratuite a numero chiuso riservate ai possessori del biglietto del concerto del giorno. **Prenotazione obbligatoria presso:**
info@einprosit.org / T +39 0428 2392

LABORATORI DEI SAPORI

Laboratori gratuiti a numero chiuso, riservati ai possessori del biglietto del concerto del giorno. **Prenotazione obbligatoria presso:**
info@einprosit.org / T +39 0428 2392

SABATO 22 LUGLIO



FRANCESCO BRUTTO & CHIARA PAVAN

Venissa - Mazzorbo (VE)
1 Stella Michelin - 1 Stella Verde Michelin

MICHELE LAZZARINI

Contrada Bricconi - Oltressenda Alta (BG)
1 Stella Verde Michelin

SABATO 22 LUGLIO / ORE 20:30 / € 85,00

RISTORANTE EDELHOF
via Armando Diaz, 27 - Tarvisio
T +39 0428 40081 / info@hoteledelhof.it



SALVATORE SODANO

Local - Venezia
1 Stella Michelin

ALBERTO TOÉ

Horto - Milano

SABATO 22 LUGLIO / ORE 20:30 / € 85,00

RISTORANTE GOLF CLUB AI CONFINI
via Priesnig, 17 - Tarvisio
T +39 0428 871115 / aiconfiniristorante@gmail.com



BERE LEGGERE GUARDARE; CONVERSAZIONI AMENE SU VINO, LETTERATURA E CINEMA.

Degustazione a cura di Gae Saccoccio
LAGO SUPERIORE DI FUSINE / SABATO 22 LUGLIO / ORE 11:30

Lo scopo di queste "conversazioni amene" è quello di riportare l'assaggio del vino al centro di un dialogo più aperto e "umanistico" con il pubblico.

IN DEGUSTAZIONE

Vitovska - Čotar
Ribolla Gialla - Terpin
Frizzante Rifermentato Spontaneamente - Ca' dei Zago
Sacrisassi Rosso - Le Due Terre
Teran - Skerlj

LA VAL TRAMONTINA E LE SUE SPECIALITÀ CON I VINI DELLE GRAVE

LAGO SUPERIORE DI FUSINE / SABATO 22 LUGLIO / ORE 11:30

Degustazione a cura di Promoturismo FVG e Agrifood

DOMENICA 23 LUGLIO



KONDO TAKAHIKO & KARIME LOPEZ

Gucci Osteria - Firenze
1 Stella Michelin

DOMENICA 23 LUGLIO / ORE 20:30 / € 85,00

RISTORANTE EDELHOF
via Armando Diaz, 27 - Tarvisio
T +39 0428 40081 / info@hoteledelhof.it



ALESSANDRO DAL DEGAN

La Tana Gourmet - Asiago (VI)
1 Stella Michelin - 1 Stella Verde Michelin

RICCARDO GASPARI

SanBrite - Cortina d'Ampezzo (BL)
1 Stella Michelin - 1 Stella Verde Michelin

SABATO 22 LUGLIO / ORE 20:30 / € 85,00

RISTORANTE GOLF CLUB AI CONFINI
via Priesnig, 17 - Tarvisio
T +39 0428 871115 / aiconfiniristorante@gmail.com



BERE LEGGERE GUARDARE; CONVERSAZIONI AMENE SU VINO, LETTERATURA E CINEMA.

Degustazione a cura di Gae Saccoccio
LAGO SUPERIORE DI FUSINE / DOMENICA 23 LUGLIO / ORE 11:30

Lo scopo di queste "conversazioni amene" è quello di riportare l'assaggio del vino al centro di un dialogo più aperto e "umanistico" con il pubblico.

IN DEGUSTAZIONE

Pinot Grigio - Elisabetta Foradori
Gewurztraminer - Nestarec
Bianco Dodon - Denis Montanar
Pinot Nero Pedecastello - Alex Della Vecchia
Brna Teran - Čotar

IL MATRIMONIO PERFETTO TRA I DOLCI DELLA TRADIZIONE E I VINI DOLCI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

LAGO SUPERIORE DI FUSINE / DOMENICA 23 LUGLIO / ORE 11:30

Degustazione a cura di Promoturismo FVG e Agrifood

