EIN PROSIT

25° EDIZIONE

Udine, 16—20 ottobre 2024

25TH EDITION *Udine, October 16—20, 2024*

FIUME TAGLIAMENTO

VENEZIA GIULIA

#visitfvg

VOGLIA DI UN FIUME DI EMOZIONI?
C'È LA SOLUZIONE:
FRIULI VENEZIA GIULIA

Ph: F. Pappalettera

Inquadra il QR code
e inizia il tuo viaggio

Preparati ad immergerti in un ambiente straordinario, tra terra, acqua e aria: parti per un viaggio tra le bellezze di tutta la regione, dalle Alpi all'Adriatico, attraverso un fiume di emozioni e tradizioni che rendono uniti i territori, fertili le relazioni ma soprattutto esclusivi i sapori. È da questo carattere unico che nascono tante specialità inconfondibili, tramandate da generazioni, ricche di qualità e gusto.
Se hai voglia di un fiume di emozioni, il Friuli Venezia Giulia è la tua soluzione.

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA

www.turismofvg.it

EIN PROSIT 2024

“Siamo nati per mangiare, dar di sogni e respirare.
Qualcuno ha il senso del dovere, qualcun altro vuole bere,
c’è chi ha fame già al mattino, chi stracanta a suon di vino.

Tutto il mondo intorno a un fuoco,
come fosse un grande gioco,
qui chi vince conta poco,
mischia il mazzo e pesca un cuoco.

Una famiglia di mille colori,
chi vive in Italia e chi brilla fuori,
riunita ad Udine come a Natale,
festa solenne ma un po’ carnevale.

Tu siediti e vola, noi siamo già qui,
La gola consola, la sete cincin.”

Claudio Tognoni, Paolo Vizzari, Manuela Fissore

″We were born to eat, dream and breath. Some of us has sense of duty, some of us has taste for beauty, there’s who’s hungry at any time, and who’s singing after wine.

All the world around a fire,
Like a game with no desire,
No one wins to end this book,
Spin the wheel and find your cook,

Each shade of every colour is part of this family,
Some shines away, some here in Italy,
We gather in Udine like the 25th of December,
We fire off a party you’ll have to remember

Just sit down and fly, we’re ready for you,
Now trust this wise guy and join our crew.″

Claudio Tognoni, Paolo Vizzari, Manuela Fissore

DETAIL N° 2: REGENERATIVE AGRICULTURE

OUR FIRST COFFEE
THAT REGENERATES THE EARTH.

New Arabica Selection Brasile Cerrado Mineiro, our first coffee from regenerative agriculture certified by regenagri®, respects and protects that soil where it grows. Learn more at illy.com

QUALITY LOVES DETAILS.

LIVE HAPPILLY

Certified B® Corporation

IL CALENDARIO DEGLI EVENTI EVENTS CALENDAR

Le cene
Dinners

Le degustazioni guidate
Guided tasting sessions

I laboratori dei sapori
Flavor workshops

Special events

MERCOLEDÌ 16 OTTOBRE
WEDNESDAY, OCTOBER 16

ore 20:00 — 8 pm

Le Fucine Brasserie 300 €
Opening dinner
- **Norbert Niederkofler**
  Massimiliano Alajmo
  Mauro Uliassi
  Riccardo Camanini
  Niko Romito
  Corrado Assenza
  Enrico Crippa
  Antonia Klugmann

GIOVEDÌ 17 OTTOBRE
THURSDAY, OCTOBER 17

ore 12:00 — 12 noon

Via Cavour
Food Trucks
- **Ape Cesare**
  Civà
  Fornas
  La Polpetteria
  Nigro

Liberty 1894
Bartender nigh
- **Lorenzo Mazzilli**

Gatti e Re
Bartender nigh
- **Geanfranco Chavez**

ore 20:00 — 8 pm

Le Fucine Brasserie 300 €
We are the (food) World
- **Mauro Colagreco**
  Massimo Bottura
  Virgilio Martinez
  Franco Pepe
  Andrea Tortora

Vitello d'Oro 150 €
Il fascino caldo di un sorRiso
- **Quique Dacosta**
  Davide Oldani
  Gianluca Fusto

Là di Moret 180 €
I nuovi Re
- **Norbert Niederkofler**
  Fabrizio Mellino

Antica Maddalena 130 €
Una pasiòn y due anime
- **Leonor Espinosa**
  Begoña Rodrigo

Aquila Nera 150 €
L'onda sopra la collina
- **Michelangelo Mammoliti**
  Enrico Marmo

Carmagnola 180 €
Cara Italia...
- **Massimiliano Alajmo**
  Corrado Assenza

L'Alimentare 130 €
Cartoline dall'entroterra
- **Gianluca Gorini**
  Errico Recanati
  Cristian Torsiello

L'argine a Vencò 180 €
L'Italia tra il mare
e la Macchia
- **Antonia Klugmann**
  Mauro Uliassi

Casa Viola 240 €
Una cena (quasi) in famiglia
- **Enrico Crippa**

Orsone 150 €
Altri mondi
- **Pía Salazar**
  Alejandro Chamorro
  Riccardo Camanini

Fred 110 €
Bosforo Thrilling Blues
- **Maksut Askar**
  Alessandro Dal Degan

Ai Frati 110 €
A coppie spaiate
- **Matias Perdomo**
  Francesco Brutto

VENERDÌ 18 OTTOBRE
FRIDAY, OCTOBER 18

ore 12:00 — 12 noon

Via Cavour
Food Trucks
- **Ape Cesare**
  Civà
  Fornas
  La Polpetteria
  Nigro

ore 18:00 — 6 pm

Bardelli Store
Caffè Sicilia incontra Solari
Caffè Sicilia meets Solari
- **Corrado Assenza**

ore 19:00 — 7 pm

P911
Bartender nigh
- **Matteo Fornaro**

Mo-mart
Bartender nigh
- **Francesco Galdi**

Ginger
Bartender nigh
- **Federico Pasian**

Bu.chetto
Bartender nigh
- **Fabio Fanni**

ore 20:00 — 8 pm

Le Fucine Gourmet 150 €
Coming from the South, South
- **Rodolfo Guzmán**
  Kobus Van Der Merwe

Carmagnola 150 €
Dimentica il baccalà
- **Giuseppe Iannotti**
  Vasco Coelho Santos

Là di Moret 130 €
Giro d'Africa in gondola
- **Chiara Pavan**
  Francesco Brutto
  Johannes Richter
  Johanna Richter

Al Toscano 90 €
Croce e delizia
- **Ciro Scamardella**
  Manuel Costardi

Antica Maddalena 150 €
Selvatico di oggi, civile di domani
- **Darren Teoh**
  Valeria Margherita Mosca
  Riccardo Canella

Le Fucine Brasserie 140 €
From Sicilia with amore
- **Maksut Askar**
  Tony Lo Coco
  Martina Caruso
  Giovanni Santoro
  Accursio Craparo
  Andrea Tortora

Vitello d'Oro 150 €
La poesia della diversità
- **Vicky Cheng**
  Pía León

Aquila Nera 130 €
Un tuk—tuk a Portofino
- **Mattia Pecis**
  Davide Garavaglia

Fred 110 €
Trattoria?!?
- **Davide Marzullo**
  Francesco Vincenzi

L'Alimentare 130 €
La natura delle cose (buone)
- **Paul Ivić**
  Hrvoje Kroflin
  Ascanio Brozzetti

D'Amare Crudo Bistrot 110 €
No jokes about maple syrup, please
- **Jessica Rosval**
  Eric Robertson
  Daniel Hadida

Ai Frati 130 €
L'India, quella vera
- **Himanshu Saini**
  Prateek Sadhu
  Gresham Fernandes

Alla Lampara 50 €
C'era una volta la pizza
- **Franco Pepe**
  Paco Méndez

IL CALENDARIO DEGLI EVENTI EVENTS CALENDAR

SABATO 19 OTTOBRE
SATURDAY, OCTOBER 19

ore 9:00 — 9 am

Caffè Contarena
Buongiorno con illy
Good mooring with illy
- **Corrado Assenza**
  Trilok Gurtu

ore 10:30 — 10:30 am

Galleria Tina Modotti 10 €
Hands on Petra
Il pane fatta in casa
Home-made bread
- **Andrea Rundo**

ore 11:00 — 11 am

Caffè Contarena gratis *free*
Università del Caffè di illycaffè
Lezioni di degustazione
Tasting lessons

ore 11:30 — 11:30 am

Fondazione Friuli 25 €
L'oca di San Martino
The Goose of San Martino
- **Bepi Pucciarelli**

Fondazione Friuli 25 €
Ospitalità, accoglienza e cibo dall'antichità ai giorni nostri
Hospitality, welcome and food from ancient times to the present day
- **Renato Grando**

Fondazione Friuli 30 €
Nel vino il rosa è un colore primario?
Is pink a primary color in wine?
- **Fabio Rizzari**
  Giampaolo Gravina

Palazzo D'Aronco 30 €
La biodinamica nelle terre di Giotto
Biodynamics in the lands of Giotto
- **Gae Saccoccio**

Palazzo D'Aronco 40 €
Gotico nel bicchiere
Gothic in the glass
- **Francesco Annibali**

Astoria Hotel Italia 60 €
Masterclass Heidsieck
- **Alberto Lupetti**

Astoria Hotel Italia 25 €
Il Tour della birra regionale in 4 tappe: Wild Raccoon
The 4—stage regional beer tour: Wild Raccoon
- **Savio Del Bianco**

ore 12:00 — 12 noon

Via Cavour
Food Trucks
- **Ape Cesare**
  Civà
  Fornas
  La Polpetteria
  Nigro

Via Paolo Sarpi
Food Truck
- **Felicetti**

ore 12.30 — 12.30 am

Caffè Contarena gratis *free*
Università del Caffè di illycaffè
Lezioni di degustazione
Tasting lessons

ore 13:30 — 1:30 pm

Fondazione Friuli 25 €
I duri hanno due cuori
The tough ones have two hearts
- **Bernardo Pasquali**

Fondazione Friuli 60 €
Domaine Vacheron: Lieux dits a confronto
Domaine Vacheron: Lieux dits in comparison
- **Armando Castagno**

Palazzo D'Aronco 30 €
Versanti e bianchi etnei
Etna slopes and whites
- **Matteo Gallello**

Palazzo D'Aronco 50 €
Brunello di Montalcino 2019, una grande annata è possibile
Brunello di Montalcino 2019, a great vintage is possible
- **Jacopo Cossater**

Astoria Hotel Italia 60 €
Masterclass Billecart-Salmon
Billecart-Salmon Masterclass
- **Alberto Lupetti**

Astoria Hotel Italia 25 €
Italian pils: i classici italiani dello stile e alcune interpretazioni internazionali
Italian pils: the Italian classics of the style and some international interpretations
- **Eugenio Signoroni**

ore 14.00 — 2 pm

Caffè Contarena gratis *free*
Università del Caffè di illycaffè
Lezioni di degustazione *Tasting lessons*

ore 15:00 — 3 pm

Torre di Santa Maria 15 €
Cioccolato. Oltre la sensazione dolce
Chocolate. Beyond the sweet feeling
- **Gianluca Fusto**

ore 15:30 — 3:30 pm

Fondazione Friuli 25 €
I grandi Maestri della Salumeria Italiana
The great masters of Italian delicatessen
- **Bernardo Pasquali**

Fondazione Friuli 25 €
La tavola dei personaggi storici famosi dai tempi antichi ai giorni nostri
The table of famous historical figures from ancient times to the present day
- **Renato Grando**

Fondazione Friuli 50 €
Pazienza nell'Azur. personalità di uno Château mediterraneo
Patience in Azur: Personality of a Mediterranean Château
- **Fabio Rizzari**
  Giampaolo Gravina

Palazzo D'Aronco 30 €
La biodinamica nelle terre di Giotto
Biodynamics in the lands of Giotto
- **Gae Saccoccio**

Palazzo D'Aronco 50 €
Produttori del Barbaresco, 2 annate e 3 cru a confronto
Barbaresco Producers, 2 vintages and 3 crus compared
- **Jacopo Cossater**

Astoria Hotel Italia 30 €
Sans-Germain: la Stiria vinicola da entrambi i lati del confine fra Austria e Slovenia
Sans-Germain: Wine-growing Styria on both sides of the Austrian-Slovenian border
- **Lorenza Pravato**
  Alessio Rozzi

Astoria Hotel Italia 25 €
Il Tour della birra regionale in 4 tappe: Cittavecchia/Antikorpo
The regional beer tour in 4 stages: Cittavecchia/ Antikorpo
- **Savio Del Bianco**

ore 16:00 — 4 pm

Galleria Tina Modotti 10 €
E(s)senza: come la sottrazione aumenta il sapore
Essence: how subtraction increases flavor
- **Ascanio Brozzetti**

ore 16:30 — 4:30 pm

Torre di Santa Maria 15 €
Nocciola e Gianduja: orgoglio del Piemonte
Hazelnut and Gianduja: pride of Piemonte
- **Guido Gobino**

ore 17:30 — 5:30 pm

Fondazione Friuli 25 €
Alla Corte di Re Olio
At the Court of King Oil
- **Bepi Pucciarelli**

Fondazione Friuli 25 €
Sotto il segno di Antonio
Under the sign of Antonio
- **Bernardo Pasquali**

Astoria Hotel Italia 30 €
Viaggio nel tempo con i grandi vini di Ronchi di Cialla
Journey through time with the great wines of Ronchi di Cialla
- **Paolo Ianna**

Astoria Hotel Italia 25 €
Bièr au caviar (birra e caviale): si può fare? Si può fare!
Beer and caviar: can be done? Yes, it could work!
- **Eugenio Signoroni**

Palazzo D'Aronco 30 €
Le Trame in cinque vendemmie: ostinarsi per comprendere
The plots in five vintages: persisting to understand
- **Matteo Gallello**

Palazzo D'Aronco 50 €
E alla fine vince la Germania...
And in the end, Germany wins
- **Francesco Annibali**

Fondazione Friuli 60 €
Bouchard Pére et Fils
- **Armando Castagno**

ore 18:00 — 6 pm

Galleria Tina Modotti 10 €
Amerigo 1934
Sfoglia, tortellini e paste ripiene
Puff pastry and tagliatelle
- **Roberta Galletti**

Torre di Santa Maria 10 €
Tre decadi, quattro stili: la ribolla secondo Gravner
Three decades, four styles: Ribolla according to Gravner
- **Mateja Gravner**
  Gae Saccoccio

ore 19:00 — 7 pm

Liberty 1894
Bartender nigh
- **Nico De Soto**

P911
Bartender nigh
- **Antonio Naranjo**

Ai Do Mori
Bartender nigh
- **Martina Bonci**

Dai Fioi
Bartender nigh
- **Adrian Cristian Bibart**

Ginger
Bartender nigh
- **Alessandro D'alessio**

ore 20:00 — 8 pm

Le Fucine Brasserie 140 €
Fuego, alma y fiesta latina
- **Rodolfo Guzmán**
  Leonor Espinosa
  Alejandro Chamorro
  Pía Salazar
  Begoña Rodrigo
  Matias Perdomo

Le Fucine Gourmet 180 €
L'insostenibile golosezza dell'essere
- **Bruno Verjus**
  Joris Bijdendijk
  Andrea Tortora

Vitello d'Oro 180 €
Què Tal, Madunina?
- **Carlo Cracco**
  Paco Méndez

Antica Maddalena 130 €
Non si butta via nada
- **Diego Rossi**
  Javi Estèvez

Aquila Nera 130 €
Tramonti sul futuro del Sudafrica
- **Johannes Richter**
  Johanna Richter
  Kobus Van Der Merwe

Carmagnola 150 €
Il Messico visto dalla Luna
- **Karime Lopez**
  Jorge Vallejo

Fred 110 €
Casa do Carbonara
- **Ciro Scamardella**
  Marco Renzetti

Là di Moret 180 €
La forza di stare lontani
- **Nicolai Tram**
  Ana Roš

Orsone 180 €
Gli imperi del gusto
- **Yoshihiro Narisawa**
  Christophe Pelé

L'Alimentare 130 €
Quando si dice: merita il viaggio
- **Manoella Buffara Ramos**
  Prateek Sadhu

Al Toscano 90 €
Pasticcere o cuoco dolce
- **Manuel Costardi**
  Ascanio Brozzetti

Ai Frati 95 €
Tu vuò fa' o' Giappolitano
- **Yoji Tokuyoshi**

D'Amare Crudo Bistrot 30 €
Hai mai visto un taco volare?
- **Valeria Margherita Mosca**
  Santiago Lastra

IL CALENDARIO DEGLI EVENTI EVENTS CALENDAR

DOMENICA 20 OTTOBRE
SUNDAY, OCTOBER 20

ore 10:30 — 10:30 am

Galleria Tina Modotti 10 €
Hands on Petra
La pizza fatta in casa
Home-made pizza
▸ **Andrea Rundo**

ore 11:30 — 11:30 am

Fondazione Friuli 25 €
La France fermier
▸ **Bernardo Pasquali**

Fondazione Friuli 25 €
Le Valli dei Formaggi
The Valleys of Cheeses
▸ **Bepi Pucciarelli**

Fondazione Friuli 25 €
La tavola autunnale nella storia e nella società italiana
The autumn table in Italian history and society
▸ **Renato Grando**

Fondazione Friuli 50 €
Panoramica vini Sudafrica
Overview of South African wines
▸ **Armando Castagno**

Palazzo D'Aronco 50 €
Champagne: identità e iperluogo. Nuove visioni sulla corda della naturalità
Champagne: identity and hyperplace. New visions on the rope of naturalness
▸ **Gianluca Castellano**

Palazzo D'Aronco 40 €
Il sale e l'aria della Sardegna
Salt and air of Sardinia
▸ **Francesco Annibali**

Astoria Hotel Italia 30 €
Riesling dai cru di Forst: territori e terroir tedeschi tête-à-tête
Riesling from the Forst crus: German territories and terroirs tête-à-tête
▸ **Lorenza Pravato**
Alessio Rozzi

Astoria Hotel Italia 25 €
Vietato fumare! Le birre italiane (e non) con il tabacco
No Smoking! Italian (and non-Italian) beers with tobacco
▸ **Eugenio Signoroni**

ore 12:00 — 12 noon

Via Cavour
Food Trucks
▸ **Ape Cesare**
Civà
Fornas
La Polpetteria
Nigro

Via Paolo Sarpi
Food Truck
▸ **Felicetti**

ore 13:30 — 1:30 pm

Fondazione Friuli 30 €
Sconfinamenti italo-sloveni.
Italian-Slovenian border crossings.
▸ **Fabio Rizzari**
Giampaolo Gravina

Palazzo D'Aronco 30 €
Evoluzione della ribolla
Paraschos di padre in figlio
Evolution of Ribolla Paraschos from father to son
▸ **Gae Saccoccio**

Palazzo D'Aronco 50 €
Gli Champagne di R.H. Coutier
The Champagnes of R.H. Coutier
▸ **Oscar Mazzoleni**

Astoria Hotel Italia 30 €
Ottobre Rosso Refosco presenta La Famiglia Refosco
October Red Refosco presents The Refosco Family
▸ **Paolo Ianna**

Astoria Hotel Italia 25 €
Il Tour della birra regionale in 4 tappe: Borderline Brewery
The regional beer tour in 4 stages: Borderline Brewery
▸ **Savio Del Bianco**

ore 14:30 — 2:30 pm

Galleria Tina Modotti 10 €
Amerigo 1934
Sfoglia, tortellini e paste ripiene
Puff pastry and tagliatelle
▸ **Roberta Galletti**

ore 15:00 — 3 pm

Torre di Santa Maria 15 €
Alla ricerca del cacao criollo... perduto?
In search of the lost criollo cocoa
▸ **Guido Gobino**

Ginger
Masterclass di fermentati
Fermentation masterclass
▸ **Federico Pasian**

ore 15:30 — 3:30 pm

Fondazione Friuli 25 €
Le 4 Dop del Pata Negra. Un viaggio tra suggestioni spagnole e sapori emozionanti
The 4 Dop of Pata Negra. A journey through Spanish suggestions and exciting flavors
▸ **Bernardo Pasquali**

Palazzo D'Aronco 50 €
Querciabella, tutto quello che serve in un Chianti Classico
Querciabella, everything you need in a Chianti Classico
▸ **Francesco Annibali**

Fondazione Friuli 50 €
Borgogna economica
Cheap Burgundy
▸ **Armando Castagno**

Astoria Hotel Italia 25 €
Vedo doppio. Il doppio malto non esiste, in compenso ci sono double ipa, double pils, dubbel, doppelbock...
I see double. Double malt does not exist, but there are double ipa, double pils, dubbel, doppelbock...
▸ **Eugenio Signoroni**

Palazzo D'Aronco 30 €
Perle rosse nel Friuli dei bianchi
Red pearls in the Friuli of whites
▸ **Gae Saccoccio**

Palazzo D'Aronco 50 €
L'evoluzione nel tempo dei Barolo Bussia di Prunotto
The evolution over time of Prunotto's Barolo Bussia
▸ **Oscar Mazzoleni**

Astoria Hotel Italia 50 €
Fondamenti di champagne: uve e sottozone a confronto
Champagne fundamentals: grapes and sub-zones compared
▸ **Lorenza Pravato**
Alessio Rozzi

ore 18:00 — 6 pm

Galleria Tina Modotti 10 €
Dolci contemporanei
Contemporary sweets
▸ **Mauro Baldassino**

Palazzo D'Aronco 60 €
Bordeaux: dall'ultratecnologia alla naturalità
Bordeaux: from ultra-technology to naturalness
▸ **Fabio Rizzari**
Giampaolo Gravina

Astoria Hotel Italia 30 €
L'Alpe Adria (e dintorni) dei cibi e dei vini
The Alpe Adria (and surroundings) of food and wine
▸ **Paolo Ianna**
Renato Grando

Astoria Hotel Italia 25 €
Il Tour della birra regionale in 4 tappe: Foglie d'Erba
The 4—stage regional beer tour: Foglie d'Erba
▸ **Savio Del Bianco**

Palazzo D'Aronco 30 €
La Vite a Piede Franco
▸ **Gianluca Castellano**

Fondazione Friuli 25 €
Non chiamiamoli "Spaghetti Western"
Let's not call them "Spaghetti Westerns"
▸ **Renato Grando**

Fondazione Friuli 25 €
Verticale di vacche rosse di Luciano Catellani
Vertical tasting of red cows by Luciano Catellani
▸ **Bernardo Pasquali**

ore 16:30 — 4:30 pm

Torre di Santa Maria 15 €
In purezza: il pandoro di Andrea Tortora
In purity: Andrea Tortora's pandoro
▸ **Andrea Tortora**

ore 17:30 — 5:30 pm

Fondazione Friuli 25 €
Le Valli del Branzino
The Bass Valleys
▸ **Bepi Pucciarelli**

Torre di Santa Maria
L'uomo che reinventò la grappa: omaggio a Benito Nonino
The man who reinvented grappa: tribute to Benito Nonino

ore 19:00 — 7 pm

Ginger
Bartender nigh
▸ **Federico Pasian**

Gatti e Re
Bartender nigh
▸ **Franceso Polo**

Mo-mart
Bartender nigh
▸ **Mario Farulla**

ore 20:00 — 8 pm

Le Fucine Gourmet 180 €
Addolcire il pregiudizio
▸ **Himanshu Saini**
René Frank

Vitello d'Oro 180 €
La Senna che casca nel Niagara
▸ **Bruno Verjus**
Eric Robertson
Daniel Hadida

Carmagnola 190 €
Semplicemente molto amici
▸ **Andreas Caminada**
Ana Roš
Jorge Vallejo

Fred 150 €
La storia oltre la moda
▸ **Moreno Cedroni**
Mattia Agazzi

Aquila Nera 130 €
Guarda che bello il mare dall'alto
▸ **Antonio Buono**
Davide Di Fabio

Antica Maddalena 150 €
La prima pagina di una nuova tradizione
▸ **Darren Teoh**
Chiara Pavan
Francesco Brutto

Le Fucine Brasserie 160 €
Festa delle braci unite Vol.3
▸ **Vasco Coelho Santos**
Matias Perdomo
Roberto Pintadu
Nicolai Tram
Manoella Buffara Ramos
Andrea Tortora

L'Alimentare 130 €
Nuovi modi per restare italiani
▸ **Diego Rossi**
Marco Renzetti

Orsone 180 €
Il Monte Bianco senza neve
▸ **Paolo Griffa**
Emmanuel Renaut

D'Amare Crudo Bistrot 110 €
Fratelli si nasce
▸ **Francesco Sodano**
Salvatore Sodano

Ai Frati 180 €
Il Giappone che sorride
▸ **Kondo Takahiko**
Yoshihiro Narisawa

I LUOGHI DELL'EVENTO EVENT VENUES

FUORI CITTÀ
OUT—OF—TOWN VENUES

Le Fucine
Via Nazionale 48, Buttrio

L'argine a Vencò
Località Vencò, Dolegna del Collio

Orsone
Via Darnazzacco 63, Cividale del Friuli

EIN PROSIT IN CITTÀ
EIN PROSIT IN UDINE

01. Ai Do Mori
Via Paolo Sarpi 25

02. Ai Frati
Piazzetta Antonini 5

03. Al Toscano
Via Poscolle 49

04. Alla Lampara
Via Anton Lazzaro Moro 63

05. Antica Maddalena
Via Pelliccerie 4

06. Aquila Nera
Via Piave 2

07. Astoria Hotel Italia
Piazza XX Settembre 24

08. Bardelli Store
c/o Galleria Bardelli
Via Paolo Canciani 15

09. Bu.chetto
c/o Visionario
Via Fabio Asquini 33

10. Caffè Contarena
Via Cavour 1

11. Carmagnola
Via del Gelso 37

12. D'Amare Crudo Bistrot
via dei Rizzani 19

13. Dai Fioi
Largo dei Pecile 2

14. Fondazione Friuli
Via Gemona 1

15. Fred
Via del Freddo 6

16. Galleria Tina Modotti / Ex Mercato del Pesce
Via Paolo Sarpi

17. Gatti e Re
Via Jacopo Marinoni 1

18. Ginger
Via Poscolle 5

19. L'Alimentare
Via Raimondo D'Aronco 39

20. Là Di Moret
Via Tricesimo 276

21. Liberty 1894
Viale del Ledra 56/b

22. Mo-mart
Via Paolo Sarpi 15/A

23. P911
Via Pelliccerie 10/A

24. Palazzo D'Aronco
Via Nicolò Lionello 1

25. Torre di Santa Maria Porta Torriani
Via Antonio Zanon

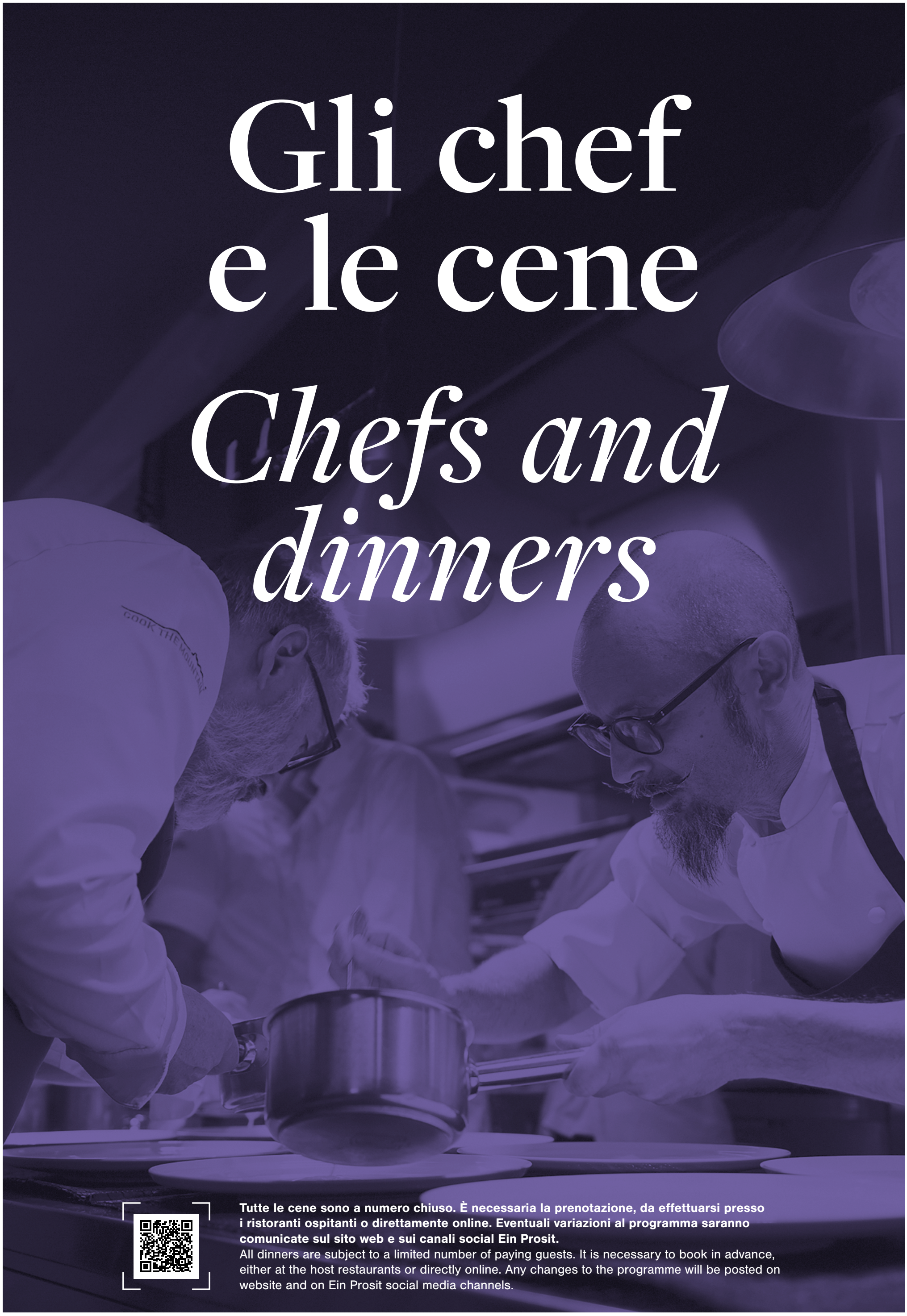
26. Via Cavour

27. Via Paolo Sarpi

28. Vitello d'Oro
Via Erasmo Valvason 4

Gli chef e le cene

Chefs and dinners



Tutte le cene sono a numero chiuso. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi presso i ristoranti ospitanti o direttamente online. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web e sui canali social Ein Prosit.
All dinners are subject to a limited number of paying guests. It is necessary to book in advance, either at the host restaurants or directly online. Any changes to the programme will be posted on website and on Ein Prosit social media channels.

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
QUAGLIA Petra dove farina diventa arte
ACQUA PANNA THE FINE DINING WATERS S.PELLEGRINO
illy

Opening dinner

Le Fucine Brasserie
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 — hotel@lefucine.com
ore 20:00 — 8 pm

NORBERT NIEDERKOFLER

Atelier Moessmer by NN

3 Michelin
1 Michelin
#52 The World's 50 Best Restaurant

MAURO ULIASSI

Uliassi

3 Michelin
#50 The World's 50 Best Restaurants

NIKO ROMITO

Reale

3 Michelin
#19 The World's 50 Best Restaurant

ENRICO CRIPPA

Piazza Duomo

3 Michelin
1 Michelin
#39 The World's 50 Best Restaurants

MASSIMILIANO ALAJMO

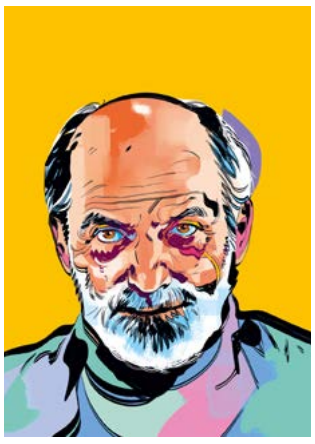
Le Calandre

3 Michelin
#51 The World's Best Restaurant

RICCARDO CAMANINI

Lido 84

1 Michelin
#12 The World's 50 Best Restaurant



CORRADO ASSENZA

Caffè Sicilia

ANTONIA KLUGMANN

L'argine a Vencò

1 Michelin

We are the (food) World

Le Fucine Brasserie
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 — hotel@lefucine.com
ore 20:00 — 8 pm **300 €**

MAURO COLAGRECO
Le Mirazur
3 Michelin
1 Michelin
The World's Best Restaurant in 2019

MASSIMO BOTTURA
Osteria Francescana
3 Michelin
1 Michelin
The World's Best Restaurant 2016 + 2018
Chefs' Choice Award 2011

VIRGILIO MARTINEZ
Central
The World's Best Restaurant 2023

FRANCO PEPE
Pepe In Grani

ANDREA TORTORA
AT Pâtissier

Charity dinner

Tutto l'incasso della cena sarà devoluto in beneficenza al progetto Il Tortellante.
Il Tortellante è un laboratorio terapeutico–abilitativo dove giovani e adulti nello spettro autistico imparano a produrre pasta fresca fatta a mano.
All proceeds from the dinner will be donated to the charity Il Tortellante project.
Il Tortellante is a therapeutic and qualifying lab where autistic teenagers and adults learn to make fresh pasta by hand.

Il fascino caldo di un sorRiso

Vitello d'Oro
Via Erasmo Valvason 4, Udine
+39 0432 508982 — info@vitellodoro.com
ore 20:00 — 8 pm **150 €**

QUIQUE DACOSTA
Quique Dacosta Restaurante
3 Michelin
#14 The World's 50 Best Restaurants

DAVIDE OLDANI
D'o
2 Michelin
1 Michelin

GIANLUCA FUSTO
Fustomilano

I nuovi Re

Là di Moret
Via Tricesimo 276, Udine
+39 0432 545096 — hotel@ladimoret.it
ore 20:00 — 8 pm **180 €**

NORBERT NIEDERKOFLER
Atelier Moessmer by NN
3 Michelin
1 Michelin
#52 The World's 50 Best Restaurant

FABRIZIO MELLINO
Quattro Passi
3 Michelin

Una pasiòn y due anime

Antica Maddalena
Via Pelliccerie 4, Udine
+39 0432 500544 — anticamaddalena@gmail.com
ore 20:00 — 8 pm **130 €**

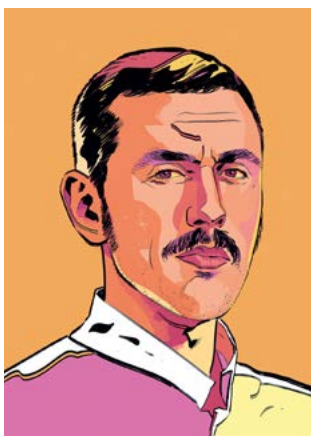
LEONOR ESPINOSA
Restaurante Leo
#53 The World's 50 Best Restaurants
#8 LATAM's 50 Best Restaurants

BEGOÑA RODRIGO
La Salita
1 Michelin

L'onda sopra la collina

Aquila Nera
Via Piave 2, Udine
+39 392 654 0138 — osteria-aquilanera@hotmail.com
ore 20:00 — 8 pm **150 €**

MICHELANGELO MAMMOLITI
La Rei Natura
2 Michelin



ENRICO MARMO
Balzi Rossi
1 Michelin

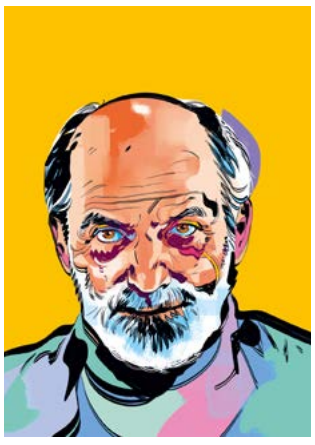
GIOVEDÌ 17 OTTOBRE THURSDAY, OCTOBER 17

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA

Cara Italia...

Carmagnola
Via del Gelso 37, Udine
+39 0432 171 5668 — info@carmagnolaristorante.it
ore 20:00 — 8 pm **180 €**

MASSIMILIANO ALAJMO
Le Calandre
3 Michelin
#51 The World's Best Restaurant

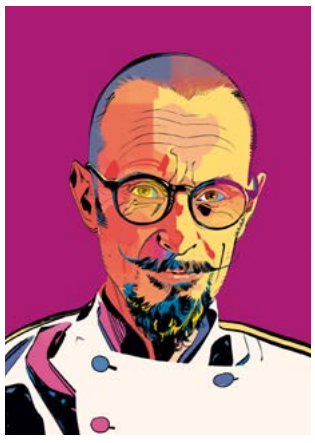


CORRADO ASSENZA
Caffè Sicilia

Una cena (quasi) in famiglia

Casa Viola
ore 20:00 — 8 pm **240 €**

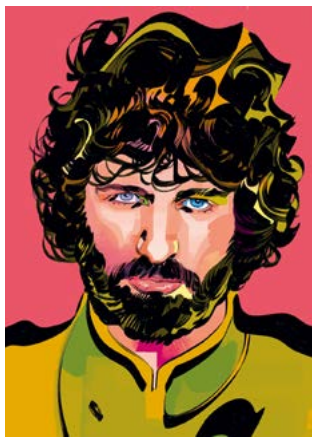
CERETTO



ENRICO CRIPPA
Piazza Duomo
3 Michelin
1 Michelin
#39 The World's 50 Best Restaurants

A coppie spaiate

Ai Frati
Piazzetta Antonini 5, Udine
+39 0432 506926 — prenotazioni@trattoriaaifratiudine.it
ore 20:00 — 8 pm **110 €**



MATIAS PERDOMO
Contraste
1 Michelin

FRANCESCO BRUTTO
Venissa
1 Michelin
1 Michelin

Cartoline dall'entroterra

L'Alimentare
Via Raimondo D'Aronco 39, Udine
+39 0432 1503727 — info@lalimentare.it
ore 20:00 — 8 pm **130 €**

GIANLUCA GORINI
Da Gorini
1 Michelin

ERRICO RECANATI
Andreina
1 Michelin

CRISTIAN TORSIELLO
Osteria Arbustico
1 Michelin

L'Italia tra il mare e la Macchia

L'argine a Vencò
Località Vencò, Dolegna del Collio
+39 350 5212804 — info@largineavenco.it
ore 20:00 — 8 pm **180 €**

ANTONIA KLUGMANN
L'argine a Vencò
1 Michelin

MAURO ULIASSI
Uliassi
3 Michelin
#50 The World's 50 Best Restaurants

Altri mondi

Orsone
Via Darnazzacco 63, Cividale del Friuli
+39 0432 732053 — info@orsonerelais.com
ore 20:00 — 8 pm **150 €**

PÍA SALAZAR
Nuema
#61 The World's 50 Best Restaurants
#11 LATAM's 50 Best Restaurants
The Best Restaurant in Ecuador 2023

ALEJANDRO CHAMORRO
Nuema
#61 The World's 50 Best Restaurants
#11 LATAM's 50 Best Restaurants
The Best Restaurant in Ecuador 2023

RICCARDO CAMANINI
Lido 84
1 Michelin
#12 The World's 50 Best Restaurant

Bosforo Thrilling Blues

Fred
Via del Freddo 6, Udine
+39 0432 505059 — info@enotecafredudine.com
ore 20:00 — 8 pm **110 €**

MAKSUT ASKAR
Neolokal
1 Michelin
1 Michelin
#91 The World's 50 Best Restaurants

ALESSANDRO DAL DEGAN
La Tana Gourmet
1 Michelin
1 Michelin

CERETTO

relanghe
ALBA

La storia della
Ceretto è la storia
di una famiglia

Siamo produttori di vino dal 1937.
Siamo artigiani del torrone, mecenati delle arti, narratori di storie, venditori di vino. Siamo animati da una curiosità eclettica che non conosce confini, ma c'è sempre un metodo nella nostra follia: **tutto è nel nome delle Langhe**.

Località San Cassiano 34
12051 **Alba** (CN), Italia
Mail: ceretto@ceretto.com

@cerettowinery | **cerettowinery**

ceretto.com

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
Quaglia Petra dove farina diventa arte
Acqua Panna The Fine Dining Waters S.Pellegrino
illy

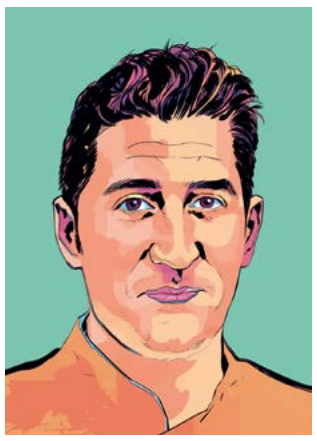
From Sicilia with amore

Le Fucine Brasserie
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 — hotel@lefucine.com
ore 20:00 — 8 pm **140 €**

MAKSUT ASKAR
Neolokal
1 Michelin
1 Michelin
#91 The World's 50 Best Restaurants

TONY LO COCO
I Pupi
1 Michelin

MARTINA CARUSO
Signum
1 Michelin
1 Michelin



GIOVANNI SANTORO
Shalai
1 Michelin

ACCURSIO CRAPARO
Accursio Ristorante
1 Michelin

ANDREA TORTORA
AT Pâtissier
1 Michelin

Coming from the South, South

Le Fucine Gourmet
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 — hotel@lefucine.com
ore 20:00 — 8 pm **150 €**

RODOLFO GUZMÁN
Boragò
#29 The World's 50 Best Restaurants
#9 LATAM's 50 Best Best Restaurants

KOBUS VAN DER MERWE
Wolfgat

Dimentica il baccalà

Carmagnola
Via del Gelso 37, Udine
+39 0432 171 5668 — info@carmagnolaristorante.it
ore 20:00 — 8 pm **150 €**

GIUSEPPE IANNOTTI
Krèsios
2 Michelin

VASCO COELHO SANTOS
Euskalduna Studio
1 Michelin

Selvatico di oggi, civile di domani

Antica Maddalena
Via Pelliccerie 4, Udine
+39 0432 500544 — anticamaddalena@gmail.com
ore 20:00 — 8 pm **150 €**

DARREN TEOH
Dewakan
2 Michelin
#56 Asia's 50 Best Restaurants

VALERIA MARGHERITA MOSCA
Wood*Ing

RICCARDO CANELLA
Duomo
2 Michelin

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
Quaglia Petra dove farina diventa arte
Acqua Panna The Fine Dining Waters S.Pellegrino
illy

La poesia della diversità

Vitello d'Oro
Via Erasmo Valvason 4, Udine
+39 0432 508982 — info@vitellodoro.com
ore 20:00 — 8 pm **150 €**

VICKY CHENG
VEA
1 Michelin
#68 Asia's 50 Best Restaurants

PÍA LEÓN
Kjolle
#16 The World's 50 Best Restaurants
#7 LATAM's 50 Best Restaurants

Un tuk—tuk a Portofino

Aquila Nera
Via Piave 2, Udine
+39 392 654 0138 — osteria-aquilanera@hotmail.com
ore 20:00 — 8 pm **130 €**

MATTIA PECIS
Cracco Portofino
1 Michelin

DAVIDE GARAVAGLIA
Côte by Mauro Colagreco
1 Michelin

Trattoria?!?

Fred
Via del Freddo 6, Udine
+39 0432 505059 — info@enotecafredudine.com
ore 20:00 — 8 pm **110 €**

DAVIDE MARZULLO
Trattoria Contemporanea
1 Michelin

FRANCESCO VINCENZI
Franceschetta 58

La natura delle cose (buone)

L'Alimentare
Via Raimondo D'Aronco 39, Udine
+39 0432 1503727 — info@lalimentare.it
ore 20:00 — 8 pm **130 €**

PAUL IVIĆ
Tian
1 Michelin
1 Michelin

HRVOJE KROFLIN
ManO2

ASCANIO BROZZETTI
Pasticceria Giotto

Giro d'Africa in gondola

Là di Moret
Via Tricesimo 276, Udine
+39 0432 545096 — hotel@ladimoret.it
ore 20:00 — 8 pm **130 €**

CHIARA PAVAN
Venissa
1 Michelin
1 Michelin

FRANCESCO BRUTTO
Venissa
1 Michelin
1 Michelin

JOHANNES RICHTER
The Livingroom

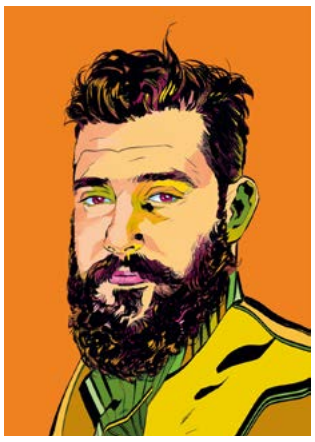
JOHANNA RICHTER
The Livingroom

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
Quaglia Petra dove farina diventa arte
Acqua Panna S.Pellegrino The Fine Dining Waters
illy

Croce e delizia

Al Toscano
Via Poscolle 49, Udine
+39 0432 505336 — altoscanoudine@gmail.com
ore 20:00 — 8 pm **90 €**

CIRO SCAMARDELLA
Pipero Roma
1 Michelin



MANUEL COSTARDI
Christian & Manuel

No jokes about maple syrup, please

D'Amare Crudo Bistrot
via dei Rizzani 19, Udine
+39 393 9291929 — damareudine@gmail.com
ore 20:00 — 8 pm **110 €**

JESSICA ROSVAL
Al Gatto Verde

ERIC ROBERTSON
Pearl Morrissette

DANIEL HADIDA
Pearl Morrissette

L'India, quella vera

Ai Frati
Piazzetta Antonini 5, Udine
+39 0432 506926 — prenotazioni@trattoriaaifratiudine.it
ore 20:00 — 8 pm **130 €**

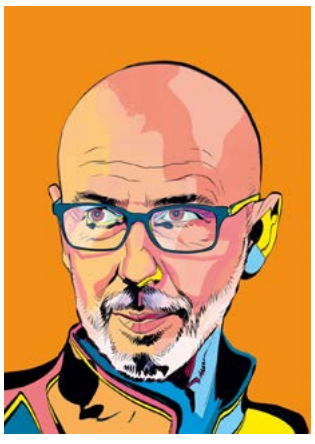
HIMANSHU SAINI
Tresind Studio
#13 The World's 50 Best Restaurants
#2 MENA's 50 Best Restaurants

PRATEEK SADHU
Naar

GRESHAM FERNANDES
Bandra Born

C'era una volta la pizza

Alla Lampara
Via Anton Lazzaro Moro 63, Udine
+39 0432 1740459
ore 20:00 — 8 pm **50 €**



FRANCO PEPE
Pepe In Grani

PACO MÉNDEZ
Come
1 Michelin

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
QUAGLIA Petra dove farina diventa arte
ACQUA PANNA THE FINE DINING WATERS S.PELLEGRINO
illy

Fuego, alma y fiesta latina

Le Fucine Brasserie
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 — hotel@lefucine.com
ore 20:00 — 8 pm **140 €**

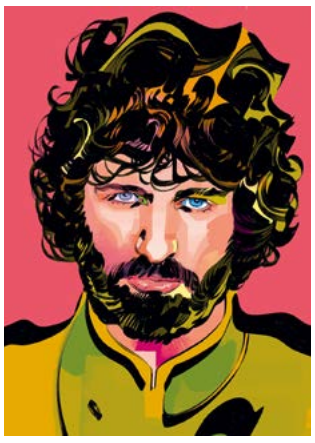
RODOLFO GUZMÁN
Boragò
#29 The World's 50 Best Restaurants
#9 LATAM's 50 Best Best Restaurants

LEONOR ESPINOSA
Restaurante Leo
#53 The World's 50 Best Restaurants
#8 LATAM's 50 Best Restaurants

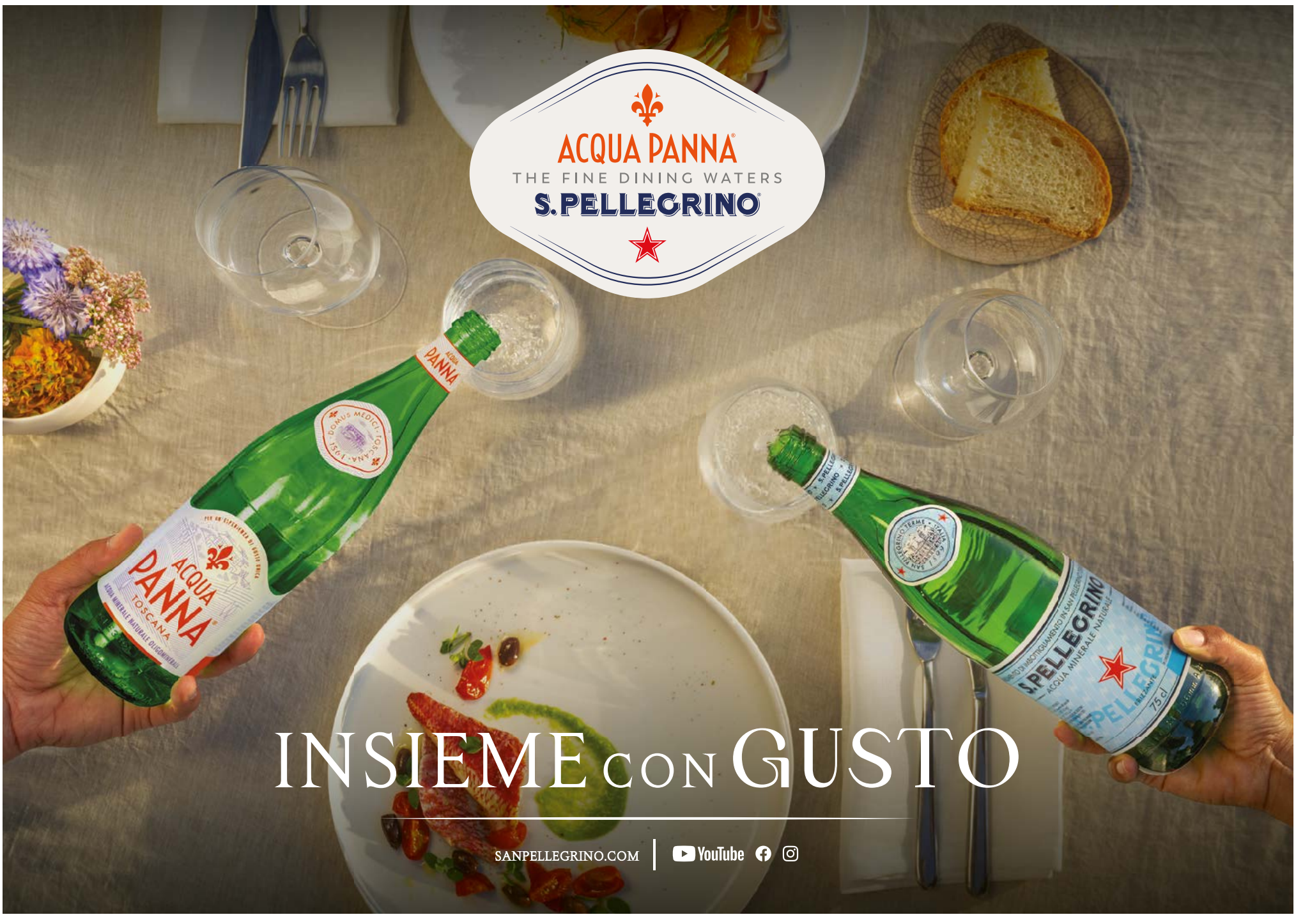
ALEJANDRO CHAMORRO
Nuema
#61 The World's 50 Best Restaurants
#11 LATAM's 50 Best Restaurants
The Best Restaurant in Ecuador 2023

PÍA SALAZAR
Nuema
#61 The World's 50 Best Restaurants
#11 LATAM's 50 Best Restaurants
The Best Restaurant in Ecuador 2023

BEGOÑA RODRIGO
La Salita
1 Michelin



MATIAS PERDOMO
Contraste
1 Michelin

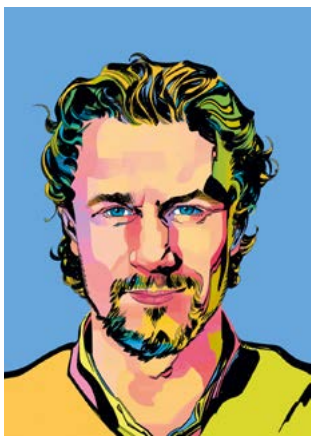


IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
QUAGLIA Petra dove farina diventa arte
ACQUA PANNA THE FINE DINING WATERS S.PELLEGRINO
illy

L'insostenibile golosezza dell'essere

Le Fucine Gourmet
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 — hotel@lefucine.com
ore 20:00 — 8 pm **180 €**

BRUNO VERJUS
Table
2 Michelin
1 Michelin
#3 The World's 50 Best Restaurants



JORIS BIJDENDIJK
Rjiks

ANDREA TORTORA
AT Pâtissier

Què Tal, Madunina?

Vitello d'Oro
Via Erasmo Valvason 4, Udine
+39 0432 508982 — info@vitellodoro.com
ore 20:00 — 8 pm **180 €**

CARLO CRACCO
Cracco In Galleria
1 Michelin

PACO MÉNDEZ
Come
1 Michelin

Non si butta via nada

Antica Maddalena
Via Pelliccerie 4, Udine
+39 0432 500544 — anticamaddalena@gmail.com
ore 20:00 — 8 pm **130 €**

DIEGO ROSSI
Trippa

JAVI ESTÈVEZ
La Tasquerìa
1 Michelin

Tramonti sul futuro del Sudafrica

Aquila Nera
Via Piave 2, Udine
+39 392 654 0138 — osteria-aquilanera@hotmail.com
ore 20:00 — 8 pm **130 €**

JOHANNES RICHTER
The Livingroom

JOHANNA RICHTER
The Livingroom

KOBUS VAN DER MERWE
Wolfgat

Il Messico visto dalla Luna

Carmagnola
Via del Gelso 37, Udine
+39 0432 171 5668 — info@carmagnolaristorante.it
ore 20:00 — 8 pm **150 €**

KARIME LOPEZ
Gucci Osteria Firenze
1 Michelin

JORGE VALLEJO
Quintonil
2 Michelin
#7 The World's 50 Best Restaurants
#12 LATAM's 50 Best Best Restaurants

Casa do Carbonara

Fred
Via del Freddo 6, Udine
+39 0432 505059 — info@enotecafredudine.com
ore 20:00 — 8 pm **110 €**

CIRO SCAMARDELLA
Pipero Roma
1 Michelin

MARCO RENZETTI
Fame Osteria
1 Michelin

La forza di stare lontani

Là di Moret
Via Tricesimo 276, Udine
+39 0432 545096 — hotel@ladimoret.it
ore 20:00 — 8 pm **180 €**

NICOLAI TRAM
Knystaforsen
1 Michelin
1 Michelin

ANA ROŠ
Hisa Franko
3 Michelin
1 Michelin
#48 The World's 50 Best Restaurants

Gli imperi del gusto

Orsone
Via Darnazzacco 63, Cividale del Friuli
+39 0432 732053 — info@orsonerelais.com
ore 20:00 — 8 pm **180 €**

YOSHIHIRO NARISAWA
Narisawa
2 Michelin
1 Michelin
#56 The World's 50 Best Restaurants
#14 Asia's 50 Best Restaurants

CHRISTOPHE PELÉ
Le Clarence
2 Michelin

Quando si dice: merita il viaggio

L'Alimentare
Via Raimondo D'Aronco 39, Udine
+39 0432 1503727 — info@lalimentare.it
ore 20:00 — 8 pm **130 €**

MANOELLA BUFFARA RAMOS
Manu
Latin America's Best Female Chef 2022
#35 LATAM's 50 Best Restaurant

PRATEEK SADHU
Naar

Pasticcere o cuoco dolce

Al Toscano
Via Poscolle 49, Udine
+39 0432 505336 — altoscanoudine@gmail.com
ore 20:00 — 8 pm **90 €**

MANUEL COSTARDI
Christian & Manuel

ASCANIO BROZZETTI
Pasticceria Giotto

Tu vuò fa' o' Giappolitano

Ai Frati
Piazzetta Antonini 5, Udine
+39 0432 506926 — prenotazioni@trattoriaaifratiudine.it
ore 20:00 — 8 pm **95 €**

YOJI TOKUYOSHI
Bentōteca

Hai mai visto un taco volare?

D'Amare Crudo Bistrot
via dei Rizzani 19, Udine
+39 393 9291929 — damareudine@gmail.com
dalle 17:00 alle 20:00 — from 5 to 8 pm **30 €**

VALERIA MARGHERITA MOSCA
Wood*Ing

SANTIAGO LASTRA
Kol
1 Michelin
#17 The World's 50 Best Restaurants
#38 The Best Chef Awards

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
Quaglia Petra dove farina incontra arte
Acqua Panna The Fine Dining Waters S.Pellegrino
illy

Addolcire il pregiudizio

Le Fucine Gourmet
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 — hotel@lefucine.com
ore 20:00 — 8 pm **180 €**

HIMANSHU SAINI
Tresind Studio
#13 The World's 50 Best Restaurants
#2 MENA's 50 Best Restaurants

RENÉ FRANK
Coda
2 Michelin
#62 The World's 50 Best Restaurants

La Senna che casca nel Niagara

Vitello d'Oro
Via Erasmo Valvason 4, Udine
+39 0432 508982 — info@vitellodoro.com
ore 20:00 — 8 pm **180 €**

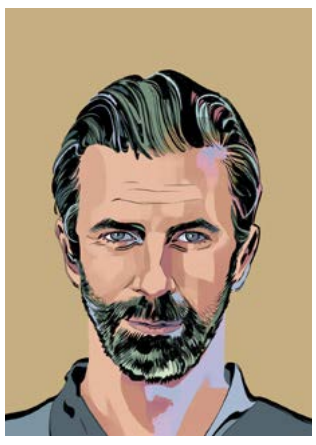
BRUNO VERJUS
Table
2 Michelin
1 Michelin
#3 The World's 50 Best Restaurants

ERIC ROBERTSON
Pearl Morrissette
2 Michelin

DANIEL HADIDA
Pearl Morrissette
2 Michelin

Semplicemente molto amici

Carmagnola
Via del Gelso 37, Udine
+39 0432 171 5668 — info@carmagnolaristorante.it
ore 20:00 — 8 pm **190 €**



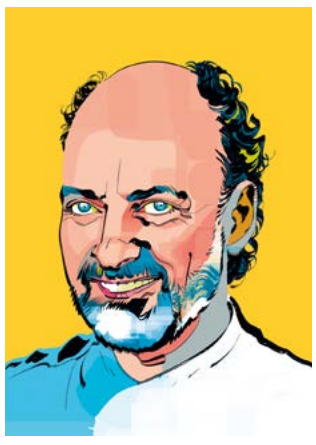
ANDREAS CAMINADA
Schloss Schauenstein
3 Michelin
1 Michelin
#47 The World's 50 Best Restaurants

ANA ROŠ
Hisa Franko
3 Michelin
1 Michelin
#48 The World's 50 Best Restaurants

JORGE VALLEJO
Quintonil
2 Michelin
#7 The World's 50 Best Restaurants
#12 LATAM's 50 Best Restaurants

La storia oltre la moda

Fred
Via del Freddo 6, Udine
+39 0432 505059 — info@enotecafredudine.com
ore 20:00 — 8 pm **150 €**



MORENO CEDRONI
La Madonnina del Pescatore
2 Michelin

MATTIA AGAZZI
Gucci Osteria Beverly Hills
1 Michelin

Guarda che bello il mare dall'alto

Aquila Nera
Via Piave 2, Udine
+39 392 654 0138 — osteria-aquilanera@hotmail.com
ore 20:00 — 8 pm **130 €**

ANTONIO BUONO
Casa Buono
1 Michelin

DAVIDE DI FABIO
Dalla Gioconda
1 Michelin
1 Michelin

La prima pagina di una nuova tradizione

Antica Maddalena
Via Pelliccerie 4, Udine
+39 0432 500544 — anticamaddalena@gmail.com
ore 20:00 — 8 pm **150 €**

DARREN TEOH
Dewakan
2 Michelin
#56 Asia's 50 Best Restaurants

CHIARA PAVAN
Venissa
1 Michelin
1 Michelin

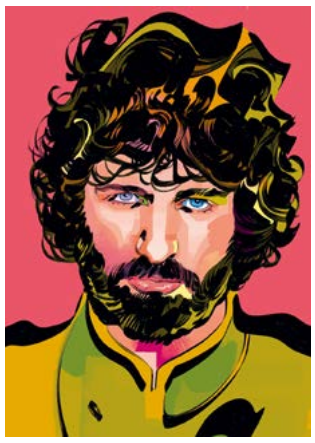
FRANCESCO BRUTTO
Venissa
1 Michelin
1 Michelin

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
Quaglia Petra dove farina diventa arte
Acqua Panna The Fine Dining Waters S.Pellegrino
illy

Festa delle braci unite Vol.3

Le Fucine Brasserie
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 — hotel@lefucine.com
ore 20:00 — 8 pm **160 €**

VASCO COELHO SANTOS
Euskalduna Studio
1 Michelin



MATIAS PERDOMO
Contraste
1 Michelin

ROBERTO PINTADU
Bifrò
1 Michelin
1 Michelin

NICOLAI TRAM
Knystaforsen
1 Michelin

MANOELLA BUFFARA RAMOS
Manu
Latin America's Best Female Chef 2022
#35 LATAM's 50 Best Restaurant

ANDREA TORTORA
AT Pâtissier

Nuovi modi per restare italiani

L'Alimentare
Via Raimondo D'Aronco 39, Udine
+39 0432 1503727 — info@lalimentare.it
ore 20:00 — 8 pm **130 €**

DIEGO ROSSI
Trippa
1 Michelin

MARCO RENZETTI
Fame Osteria
1 Michelin

Il Monte Bianco senza neve

Orsone
Via Darnazzacco 63, Cividale del Friuli
+39 0432 732053 — info@orsonerelais.com
ore 20:00 — 8 pm **180 €**

PAOLO GRIFFA
Paolo Griffa al Caffè Nazionale
1 Michelin

EMMANUEL RENAUT
Flocon Del Sel
3 Michelin
#76 The World's 50 Best Restaurants

Fratelli si nasce

D'Amare Crudo Bistrot
via dei Rizzani 19, Udine
+39 393 9291929 — damareudine@gmail.com
ore 20:00 — 8 pm **110 €**

FRANCESCO SODANO
Famiglia Rana
1 Michelin

SALVATORE SODANO
Local
1 Michelin

Il Giappone che sorride

Ai Frati
Piazzetta Antonini 5, Udine
+39 0432 506926 — prenotazioni@trattoriaaifratiudine.it
ore 20:00 — 8 pm **180 €**

KONDO TAKAHIKO
Gucci Osteria Firenze
1 Michelin

YOSHIHIRO NARISAWA
Narisawa
2 Michelin
1 Michelin
#56 The World's 50 Best Restaurants
#14 Asia's 50 Best Restaurants

I laboratori dei sapori

Flavor workshops

Tutti i laboratori sono a numero chiuso. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi online. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web e sui canali social Ein Prosit.
All workshops are subject to a limited number of paying guests. It is necessary to book them online in advance. Any changes to the programme will be posted on website and on Ein Prosit social media channels.

Tutte i laboratori sono a numero chiuso. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi su **www.einprosit.org**
All workshops are subject to a limited number of paying guests. It is necessary to book them in advance on **www.einprosit.org**

I LUOGHI
VENUES

Caffè Contarena
Via Cavour 1, Udine

Fondazione Friuli
Via Gemona 1, Udine

Galleria Tina Modotti / Ex Mercato del Pesce
Via Paolo Sarpi, Udine

Torre di Santa Maria / Porta Torriani
Via Antonio Zanon, Udine

I RELATORI
THE SPEAKERS

Andrea Rundo
Esperto in impasti di prodotti salati in Università della Farina.
Expert in dough for savory products at the University of Flour.

Andrea Tortora
Maestro pasticcere e proprietario di AT Patisser.
Master pastry chef and owner of AT Patisser.

Ascanio Brozzetti
Uno dei più famosi pastry chef a livello internazionale.
One of the most famous pastry chefs internationally.

Bepi Pucciarelli
Giornalista e appassionato di enogastronomia.
Journalist and food and wine enthusiast.

Bernardo Pasquali
Giornalista e gastronomo che si occupa di strategia, formazione e comunicazione nel mondo del vino, del cibo e della ristorazione.
Journalist and gastronome, working on strategy, education and communication in the world of wine and food.

Gae Saccoccio
Filoso del vino, promotore di un'educazione al bere consapevole.
Wine philosopher, promoter of conscious drinking education.

Gianluca Fusto
Pasticcere e proprietario di Fusto Milano.
Pastry chef and owner of Fusto Milano.

Guido Gobino
Maestro cioccolataio e proprietario dell'azienda Guido Gobino a Torino.
Master chocolatier and owner of the Guido Gobino company in Turin.

Mateja Gravner
Commerciale e responsabile comunicazione della cantina Gravner.
Sales and communications manager of Gravner winery.

Renato Grando
Collaboratore al master Cultura del cibo e del vino all'Università Cà Foscari di Venezia e docente al master di Slow Food di Storia e Cultura della Gastronomia.
Contributor to the Food and Wine Culture master's program at Cà Foscari University in Venice and teacher at Slow Food's History and Culture of Gastronomy master.

Roberta Galletti
Sfoglino ufficiale di Amerigo 1934.
Official prepared of Amerigo's 1934 handmade puff pastry.

SABATO 19 OTTOBRE SATURDAY, OCTOBER 19

ANDREA RUNDO
Hands on Petra
Galleria Tina Modotti ore 10:30 — 10:30 am
10 €

Il pane fatta in casa. Workshop pratico.
Home-made bread. Practical workshop

Università del Caffè di illycaffè.
Lezioni di degustazione
Caffè Contarena ore 11:00 — 11 am

Un percorso guidato attraverso la meravigliosa vita del caffè, per scoprire e imparare ad apprezzare l'incredibile complessità e la bontà nascosta dentro una tazzina. Il corso sarà accompagnato da un'esplorazione degustativa dell'unico blend illy 100% Arabica nelle sue sfumature di tostatura, da percepire con tutti i sensi. Ingresso gratuito, iscrizione obbligatoria.

Tasting lessons
a guided journey through the wonderful life of coffee, to discover and learn to appreciate the incredible complexity and goodness hidden inside a cup. The course will be accompanied by a tasting exploration of the unique illy 100% Arabica blend in its roasting nuances, to be perceived with all the senses. Free entry, registration required.

BEPI PUCCIARELLI
L'oca di San Martino
Fondazione Friuli ore 11:30 — 11:30 am
25 €

È una bella tradizione, quella di consumare l'oca in occasione della festa di San Martino da Tours, l'11 novembre. Una data importante per il mondo dei campi, perchè si chiude l'annata e, un tempo, scadevano i contratti d'affittanza.

The Goose of San Martino
It is a beautiful tradition, that of consuming the goose on the occasion of the feast of San Martino da Tours, on November 11th. An important date for the world of the fields, because it closes the year and, once, the rental contracts expired.

RENATO GRANDO
Ospitalità, accoglienza e cibo dall'antichità ai giorni nostri
Fondazione Friuli ore 11:30 — 11:30 am
25 €

Come veniva accolto lo straniero presso le genti delle antiche civiltà che hanno popolato e sviluppato il mondo che abitiamo? Un percorso attraverso la storia dei popoli, in particolare del Mediterraneo, dove si intrecciano da millenni culture diverse, tradizioni, usanze e svariati tipi di cibo.

Hospitality, welcome and food from ancient times to the present day
How was the foreigner welcomed by the people of the ancient civilizations that populated and developed the world we inhabit? A journey through the history of peoples, particularly of the Mediterranean, where different cultures, traditions, customs and various types of food have been intertwined for millennia.

Università del Caffè di illycaffè.
Lezioni di degustazione
Caffè Contarena ore 12.30 — 12.30 am

Un percorso guidato attraverso la meravigliosa vita del caffè, per scoprire e imparare ad apprezzare l'incredibile complessità e la bontà nascosta dentro una tazzina. Il corso sarà accompagnato da un'esplorazione degustativa dell'unico blend illy 100% Arabica nelle sue sfumature di tostatura, da percepire con tutti i sensi. Ingresso gratuito, iscrizione obbligatoria.

Tasting lessons
a guided journey through the wonderful life of coffee, to discover and learn to appreciate the incredible complexity and goodness hidden inside a cup. The course will be accompanied by a tasting exploration of the unique illy 100% Arabica blend in its roasting nuances, to be perceived with all the senses. Free entry, registration required.

BERNARDO PASQUALI
I duri hanno due cuori
Fondazione Friuli ore 13:30 — 1:30 pm
25 €

Presentiamo una serie di 4 formaggi a pasta dura che vi faranno emozionare e che hanno un cuore che vale doppio, per la loro ricchezza di aromi di profumi e di consistenze inaspettate.
In assaggio:
— Monte Lupo La Casara Roncolato
— Formaggio Vacche Rosse Gran Riserva 60 mesi di Luciano Catellani
— Cosacavaddu Ibleo 24 Mesi Alessandro Criscione
— Formaggio Brè di alpeggio oltre 20 mesi

The tough ones have two hearts
We present a series of 4 hard cheeses that will thrill you and that have a heart that is worth double, for their richness of aromas, perfumes and unexpected consistencies.
For tasting:
— *Monte Lupo La Casara Roncolato*
— *Vacche Rosse Gran Riserva cheese 60 months by Luciano Catellani*
— *Cosacavaddu Ibleo 24 months Alessandro Criscione*
— *Brè mountain pasture cheese over 20 months*

SABATO 19 OTTOBRE SATURDAY, OCTOBER 19

Università del Caffè di illycaffè. Lezioni di degustazione

Caffè Contarena ore 14.00 — 2 pm

Un percorso guidato attraverso la meravigliosa vita del caffè, per scoprire e imparare ad apprezzare l'incredibile complessità e la bontà nascosta dentro una tazzina. Il corso sarà accompagnato da un'esplorazione degustativa dell'unico blend illy 100% Arabica nelle sue sfumature di tostatura, da percepire con tutti i sensi. Ingresso gratuito, iscrizione obbligatoria.

Tasting lessons
a guided journey through the wonderful life of coffee, to discover and learn to appreciate the incredible complexity and goodness hidden inside a cup. The course will be accompanied by a tasting exploration of the unique illy 100% Arabica blend in its roasting nuances, to be perceived with all the senses.
Free entry, registration required.

RENATO GRANDO

La tavola dei personaggi storici famosi dai tempi antichi ai giorni nostri

Fondazione Friuli ore 15:30 — 3:30 pm
25 €

Chissà come erano a tavola i grandi personaggi del passato, di varia estrazione sociale e occupazione, ruoli sociali, politici, culturali tra i più diversi. Vediamo alcuni di loro nelle passioni culinarie che li hanno contraddistinti.

The table of famous historical figures from ancient times to the present day
Who knows how the great figures of the past, of various social backgrounds and occupations, social, political, cultural roles among the most diverse, were at the table. Let's see some of them in the culinary passions that have distinguished them.

GUIDO GOBINO

Nocciola e Gianduja: orgoglio del Piemonte

Hazelnut and Gianduja: pride of Piemonte
Torre di Santa Maria ore 16:30 — 4:30 pm
15 €

ROBERTA GALLETTI

Amerigo 1934
Galleria Tina Modotti ore 18:00 — 6 pm
10 €

Laboratorio pratico di sfoglia, tagliatelle e affini.
Practical workshop on puff pastry, tagliatelle and similar.

GIANLUCA FUSTO

Cioccolato. Oltre la sensazione dolce

Torre di Santa Maria ore 15:00 — 3 pm
15 €

Percorso esperienziale sull'universo della Cioccolateria di Gianluca Fusto con degustazione.

Chocolate. Beyond the sweet feeling
An experiential journey through the universe of Gianluca Fusto's chocolate shop with tasting.

ASCANIO BROZZETTI

E(s)senza: come la sottrazione aumenta il sapore

Galleria Tina Modotti ore 16:00 — 4 pm
10 €

Laboratorio pratico di pasticceria senza uova e latticini.

Essence: how subtraction increases flavor
Practical pastry workshop without eggs and dairy products.

BEPI PUCCIARELLI

Alla Corte di Re Olio

Fondazione Friuli ore 17:30 — 5:30 pm
25 €

Sua Maestà è, naturalmente, l'Olio Extravergine d'Oliva. La Corte esiste realmente, e si trova a Castions di Strada, dove Ellis Tomasin, terza generazione di una famiglia di agricoltori dediti alla zootecnia e alla produzione di cereali, una dozzina di anni fa ha deciso di intraprendere una strada completamente nuova. Oggi Corte Tomasin è una realtà di spicco nel panorama olivicolo regionale.

At the Court of King Oil
His Majesty is, of course, Extra Virgin Olive Oil. The Court really exists, and is located in Castions di Strada, where Ellis Tomasin, third generation of a family of farmers dedicated to livestock farming and cereal production, decided to take a completely new path a dozen years ago. Today Corte Tomasin is a prominent reality in the regional olive-growing panorama.

MATEJA GRAVNER E GAE SACCOCCIO

Tre decadi, quattro stili: la ribolla secondo Gravner

Torre di Santa Maria ore 18:00 — 6 pm
10 €

Ribolla Gravner, dagli anni '80 ad oggi: come il percorso di Josko ha mutato il modo in cui consideriamo il vino. 5 annate in degustazione.

Three decades, four styles: Ribolla according to Gravner
Ribolla Gravner, from the 80s to today: how Josko's journey has changed the way we think about wine. 5 vintages to taste.

BERNARDO PASQUALI

I grandi Maestri della Salumeria Italiana

Fondazione Friuli ore 15:30 — 3:30 pm
25 €

In questo laboratorio si portano alcuni tra i salumi più iconici di Maestri norcini che hanno segnato la storia di questa categoria di prodotti. Dal mitico Simone Fracassi di Rassina e il suo Maiale Grigio del Casentino e l'arte della Chianina IGP, Bettella e il suo Maiale Tranquillo, Massimo Corrà della Val di Non e l'insuperabile Spalla di Maiale Nero Brado, la Mortadella Favola Gran Riserva della famiglia Palmieri e infine il Capocollo di Martina Franca e uno dei suoi intepreti storici Giuseppe Santoro. Presentiamo in anteprima i vini di un giovane vigneron che sta facendo parlare molto di sé per la purezza e l'eleganza dei suoi vini ottenuti dalle terre magre di Mirabella nell'alto Vicentino. Thomas Conzato vinifica la Vespaiola in purezza e uno Chardonnay in purezza che ha il timbro dello Chablis. Inoltre un Merlot e un Pinot Nero di grande fascino.

The great masters of Italian delicatessen
In this Laboratory we bring some of the most iconic cured meats from Master Norcini who have marked the history of this category of products. From the legendary Simone Fracassi of Rassina and his Casentino Grey Pig and the art of Chianina IGP, Bettella and his Tranquillo Pig, Massimo Corrà of Val di Non and the unsurpassed Shoulder of Black Brado Pig, the Mortadella Favola Gran Riserva of the Palmieri family and finally the Capocollo of Martina Franca and one of its historical interpreters Giuseppe Santoro. We present a preview of the wines of a young vigneron obtained from the lean lands of Mirabella in the upper Vicenza area. Thomas Conzato vinifies the Vespaiola in purity and a Chardonnay in purity that has the stamp of Chablis. Also a Merlot and a Pinot Noir of great charm.

BERNARDO PASQUALI

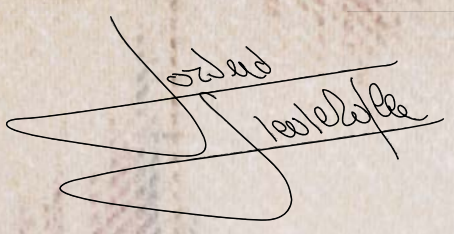
Sotto il segno di Antonio

Fondazione Friuli ore 17:30 — 5:30 pm
25 €

Un omaggio ad Antonio Carpenedo, l'inventore dei formaggi affinati. Grazie alla sua intuizione e alla sua geniale creatività, ha offerto la possibilità a questo mondo di rinnovarsi e creare un segmento che ha cambiato il modo di intendere e di mangiare il formaggio. Sarà con me Savio Del Bianco esperto virtuoso del mondo birrario nazionale e collaboratore della Guida alle Birre d'Italia Slow Food con una serie di proposte che ci accompagneranno durante tutta la degustazione.
In assaggio:
— Ubriaco di Raboso il primo affinato d'Italia di Antonio Carpenedo (La Casearia Carpenedo)
— San Pietro in Cera d'Api Bio (Latteria Perenzin)
— Pecorino Affienato (De Magi Formaggi)
— BluGins affinato al Roby Marton Gin (La Casearia Carpenedo)

Under the sign of Antonio
A tribute to Antonio Carpenedo, the inventor of refined cheeses. Thanks to his intuition and his brilliant creativity, he offered the possibility to this world to renew itself and create a segment that has changed the way of understanding and eating cheese. Savio Del Bianco, a virtuous expert in the national beer world and collaborator of the Slow Food Guide to Italian Beers, will be with me with a series of proposals that will accompany us throughout the tasting.
For tasting:
— *Ubriaco di Raboso, the first refined cheese in Italy by Antonio Carpenedo*
— *San Pietro in Cera d'Api Bio*
— *Affienato Pecorino, BluGins refined with Roby Marton Gin*

Massima
espressione
di gusto



Norbert Niederkofler
Pastificio Felicetti Ambassador

felicetti.it

MONOGRANO
FELICETTI

DOMENICA 20 OTTOBRE SUNDAY, OCTOBER 20

ANDREA RUNDO
Hands on Petra
Galleria Tina Modotti ore 10:30 — 10:30 am
10 €

La pizza fatta in casa. Workshop pratico.
Home-made pizza. Practical workshop

BEPI PUCCIARELLI
Le Valli dei Formaggi
Fondazione Friuli ore 11:30 — 11:30 am
25 €

Prima che, nel 1968, nascesse la provincia di Pordenone, era normale dire Di là da l'aghe per indicare le genti e i territori della Destra Tagliamento. Sono appena di la l'aghe tre valli, dove sono nati e dove ancora si producono dei formaggi specialissimi. Li andremo a scoprire, i formaggi, i produttori, il territorio.

The Valleys of Cheeses
Before the province of Pordenone was born in 1968, it was normal to say "di là da l'aghe" to indicate the people and territories of the Destra Tagliamento. Three valleys are just beyond the Aghe, where very special cheeses were born and where they are still produced. We will go and discover them, the cheeses, the producers, the territory.

RENATO GRANDO
La tavola autunnale nella storia e nella società italiana
Fondazione Friuli ore 11:30 — 11:30 am
25 €

Quanti colori diversi nelle nostre tavole d'autunno, quale esplosione di buoni odori, di sapori, profumi invitanti circondano i commensali che si avvicinano ai vari piatti. Menù ricchi e colorati, caldi e ristoratori che andremo a scoprire insieme con quei prodotti più tipici della stagionalità e della tradizione delle nostre terre.

The autumn table in Italian history and society
How many different colors on our autumn tables, what an explosion of good smells, flavors, inviting aromas surround the diners who approach the various dishes. Rich and colorful, warm and restorative menus that we will discover together with those products most typical of the seasonality and tradition of our lands.

BERNARDO PASQUALI
La France fermier
Fondazione Friuli ore 11:30 — 11:30 am
25 €

I formaggi fermièr sono anche definiti formaggi di fattoria e indicano quei prodotti che vengono completamente prodotti direttamente dallo stesso proprietario. In pratica il latte deve essere di una mandria di proprietà, su un pascolo di proprietà, lavorato in loco e velocemente dopo la mungitura. Sono quelli più pregiati e anche più rari. Sono quelli che rappresentano meglio la storia casearia di un popolo e la sua storia.
In assaggio:
— Reblochon fermièr AOP
— Epoisse Fermièr AOP
— Brix de Meaux fermier AOP
— Munster fermièr AOP
— Comtè fermièr oltre 24 mesi AOP

France fermier
Fermièr cheeses are also called farm cheeses and indicate those products that are completely produced directly by the owner himself. In practice, the milk must be from a herd owned by the owner, on a pasture owned by the owner, processed on site and quickly after milking. They are the most prized and also the rarest. They are the ones that best represent the dairy history of a people and its history.
For tasting:
— *Reblochon fermièr AOP*
— *Epoisse Fermièr AOP*
— *Brix de Meaux fermier AOP*
— *Munster fermièr AOP*
— *Comtè fermièr over 24 months AOP*

ROBERTA GALLETTI
Amerigo 1934
Galleria Tina Modotti ore 14:30 — 2:30 pm
10 €

Laboratorio pratico di sfoglia, tortellini e paste ripiene.
Practical workshop on puff pastry, tagliatelle and similar.

GUIDO GOBINO
Alla ricerca del cacao criollo... perduto?
Torre di Santa Maria ore 15:00 — 3 pm
15 €

Origini e provenienze nei cioccolati

In search of the lost criollo cocoa
Origins and provenances in chocolates

BERNARDO PASQUALI
Le 4 Dop del Pata Negra. Un viaggio tra suggestioni spagnole e sapori emozionanti
Fondazione Friuli ore 15:30 — 3:30 pm
25 €

Un viaggio straordinario nelle 4 regioni storiche della produzione del prosciutto Iberico Pata negra. Una selezione creata insieme con il Maestro di Lama Benedetto Colantuono, che nel 2018, una volta Diplomato in questa specialità di taglio, ha frequentato un corso individuale di perfezionamento con uno dei più grandi cortador spagnoli che gli ha insegnato l'arte creativa degli impiattamenti.

The 4 Dop of Pata Negra. A journey through Spanish suggestions and exciting flavors
An extraordinary journey through the 4 historic regions of the production of Iberico Pata Negra ham. A selection created together with the Master Bladesman Benedetto Colantuono, who in 2018, once he graduated in this cutting specialty, attended an individual improvement course with one of the greatest Spanish cortadors who taught him the creative art of plating.

RENATO GRANDO
Non chiamiamoli "Spaghetti Western"
Fondazione Friuli ore 15:30 — 3:30 pm
25 €

Cinema e cibo: a tavola con Terence Hill e Bud Spencer.
Due personaggi così amati da essere entrati nel cuore di molte generazioni e che hanno ottenuto nella loro carriera cinematografica un successo planetario. Terence Hill e Bud Spencer li abbiamo visti sempre pronti a raddrizzare le ingiustizie e a punire i cattivi, ma erano altrettanto ben disposti a fenomenali mangiate con prodotti semplici che ne hanno fatto molto spesso da motivo conduttore in molte pellicole western (e non solo) da loro interpretate.

Let's not call them "Spaghetti Westerns"
Cinema and food: at the table with Terence Hill and Bud Spencer. Two characters so beloved that they have entered the hearts of many generations and who have achieved worldwide success in their cinematographic careers. We have always seen Terence Hill and Bud Spencer ready to right injustices and punish the bad guys, but they were equally well disposed to phenomenal meals with simple products that have very often been the leitmotif in many western films in which they played.

DOMENICA 20 OTTOBRE SUNDAY, OCTOBER 20

BERNARDO PASQUALI
Verticale di vacche rosse di Luciano Catellani
Fondazione Friuli ore 15:30 — 3:30 pm
25 €

Luciano ha salvato le Vacche rosse dall'estinzione e ha dato la possibilità ad un intero territorio di riportare alla luce uno dei migliori formaggi a grana dura italiani. La degustazione prevede una verticale di 5 annate di Vacche Rosse da 24 a 120 mesi. Sarà con me Savio Del Bianco esperto virtuoso del mondo birrario nazionale e collaboratore della Guida alle Birre d'Italia Slow Food con una serie di proposte che ci accompagneranno in maniera inaspettata e alternativa durante tutta la degustazione.
In assaggio:
— Vacche Rosse 18 mesi
— Vacche Rosse 27 mesi
— Vacche Rosse 36 mesi
— Vacche Rosse 47 mesi

Vertical tasting of red cows by Luciano Catellani
Luciano saved the red cows from extinction and gave the opportunity to an entire territory to bring back to light one of the best Italian hard grain cheeses. The tasting includes a vertical tasting of 5 vintages of red cows from 24 to 120 months. With me will be Savio Del Bianco, a virtuous expert in the national beer world and collaborator of the Slow Food Guide to Italian Beers with a series of proposals that will accompany us in an unexpected and alternative way throughout the tasting.
For tasting:
— Red cows 18 months
— Red cows 27 months
— Red cows 36 months
— Red cows 47 months

ANDREA TORTORA
In purezza: il pandoro di Andrea Tortora
Torre di Santa Maria ore 16:30 — 4:30 pm
15 €

Andiamo alla scoperta del re dei lievitati con Andrea Tortora, mastro pasticcere e talento indiscusso nel mondo della pasticceria.

In purity: Andrea Tortora's pandoro
Let's discover the king of leavened products with Andrea Tortora, master pastry chef and undisputed talent in the world of pastry making.

BEPI PUCCIARELLI
Le Valli del Branzino
Fondazione Friuli ore 17:30 — 5:30 pm
25 €

Le valli di pesca della laguna di Grado e di Marano hanno una storia che risale a duemila anni fa. Su questa tradizione millenaria si è innestata in tempi più recenti l'attività dell'azienda Valle del Lovo, che in valle produce branzini e altre specie pregiate.

The Bass Valleys
The fishing valleys of the Grado and Marano lagoons have a history that dates back two thousand years. The Valle del Lovo company has more recently joined this millenary tradition, producing bass and other prized species in the valley.

LORENZA PRAVATO, ALESSIO ROZZI
Fondamenti di champagne: uve e sottozone a confronto
Astoria Hotel Italia ore 17:30 — 5:30 pm
50 €

Fondamenti di champagne: uve e sottozone a confronto Nuova versione, con nuovi vini in degustazione, dell'intervento di Pravato e Rozzi per neofiti dello Champagne: dopo una panoramica sulle peculiarità della produzione e del territorio di origine, la degustazione si concentrerà sulle sfumature sensoriali di sei Champagne provenienti da due sottozone molto diverse, la Montagne de Reims e la Côte des Bar, per ravvisare le rispettive peculiarità

Champagne fundamentals: grapes and sub-zones compared
New version, with new wines to taste, of the speech by Pravato and Rozzi for Champagne neophytes: after an overview of the peculiarities of production and the territory of origin, the tasting will focus on the sensorial nuances of six Champagnes from two very different sub-zones, the Montagne de Reims and the Côte des Bar, to identify their respective peculiarities

MAURO BALDASSINO
Dolci contemporanei
Galleria Tina Modotti ore 18:00 — 6 pm
10 €

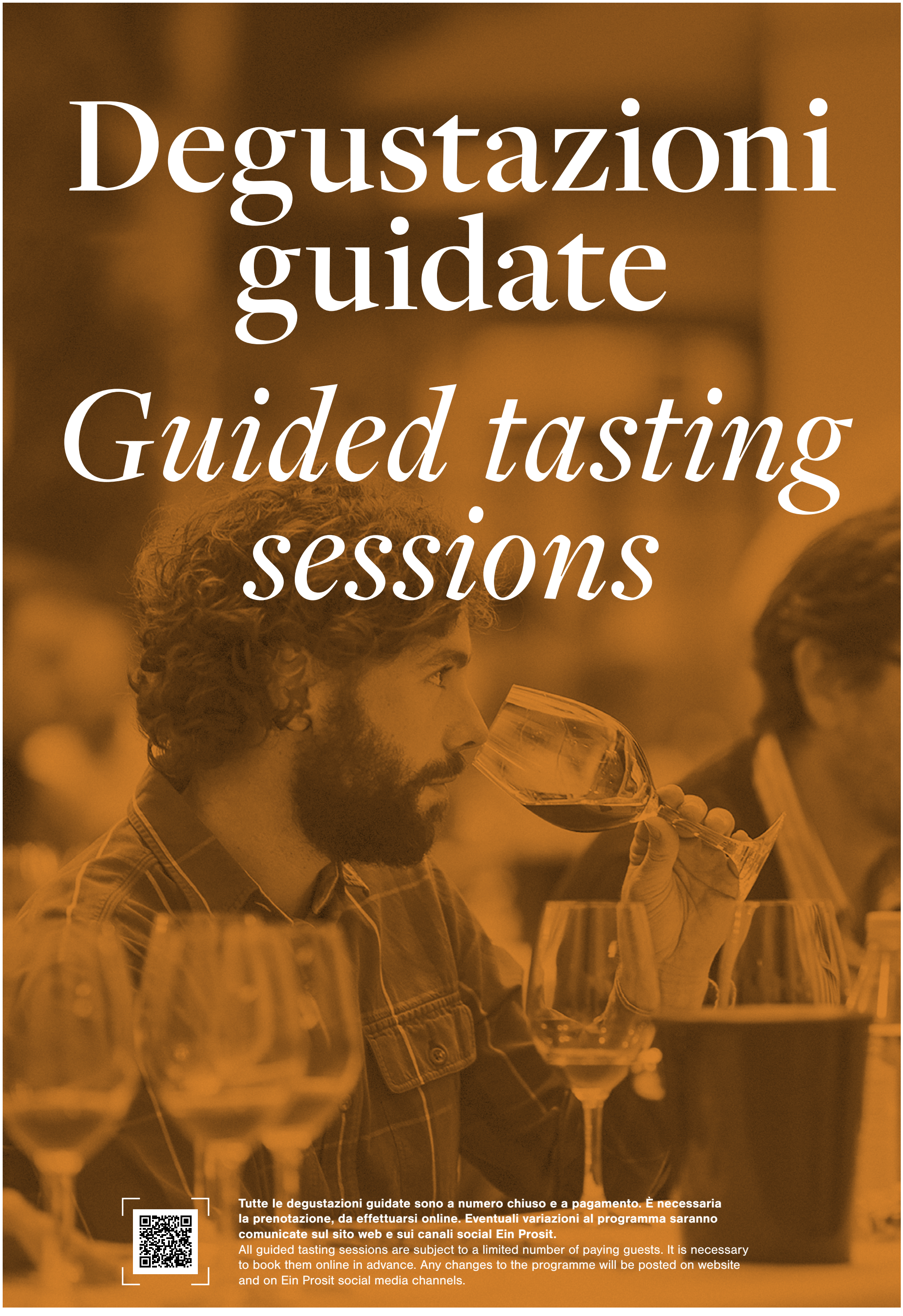
Laboratorio pratico di pasticceria e alimentazione moderna.

Contemporary sweets
Practical laboratory of pastry and modern food.

L'uomo che reinventò la grappa: omaggio a Benito Nonino
The man who reinvented grappa: tribute to Benito Nonino
Torre di Santa Maria ore 18:00 — 6 pm
Ingresso libero *free entry*

Degustazioni guidate

Guided tasting sessions



Tutte le degustazioni guidate sono a numero chiuso e a pagamento. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi online. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web e sui canali social Ein Prosit.
All guided tasting sessions are subject to a limited number of paying guests. It is necessary to book them online in advance. Any changes to the programme will be posted on website and on Ein Prosit social media channels.

Tutte le degustazioni guidate sono a numero chiuso e a pagamento. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi su **www.einprosit.org**

All guided tasting sessions are subject to a limited number of paying guests. It is necessary to book them in advance on **www.einprosit.org**

I LUOGHI
VENUES

Fondazione Friuli
Via Gemona 1

Palazzo D'Aronco
Via Nicolò Lionello 1

Astoria Hotel Italia
Piazza XX Settembre 24

I RELATORI
THE SPEAKERS

Alberto Lupetti
Giornalista e punto di riferimento per lo champagne in Italia.
Journalist and point of reference in Italy for champagne.

Alessio Rozzi
Docente ONAV, sommelier AIS, SWS.
DONAV teacher, AIS sommelier, SWS.

Armando Castagno
Collaboratore di diverse testate giornalistiche, scrittore e docente in materia vitivinicola alla Treccani Accademia a Roma, Napoli, Firenze e Bari. Docente di Storia dell'Arte e Geografia del Terroir presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.
Contributor to several newspapers, writer and lecturer in wine matters at the Treccani Accademia in Rome, Naples, Florence and Bari. Lecturer in Art History and Geography of Terroir at the University of Gastronomic Sciences in Pollenzo.

Eugenio Signoroni
Curatore delle Guide Osterie d'Italia e Bira d'Italia per Slow Food Editore.
Editor of the Osterie d'Italia and Bira d'Italia Guides for Slow Food Editore.

Francesco Annibali
Docente di giornalismo all'università di Macerata, semiologo e giornalista enologico.
Lecturer in journalism at the University of Macerata, semiologist and wine journalist.

Gae Saccoccio
Filoso del vino, promotore di un'educazione al bere consapevole.
Wine philosopher, promoter of conscious drinking education.

Gianluca Castellano
Sommelier e collaboratore dell'Associazione Italiana sommelier per la realizzazione della rivista Mangiavino e di Vitae, la guida dei vini d'Italia.
Sommelier and contributor to the Italian Sommelier Association for the production of Mangiavino magazine and Vitae, the wine guide of Italy.

Giampaolo Gravina
Docente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.
Professor at the University of Gastronomic Sciences in Pollenzo.

Jacopo Cossater
Giornalista e collaboratore della guida Slow Wine e del quotidiano Domani. Senior editor di Intravino.
Journalist and contributor to the Slow Wine guide and the daily newspaper Domani. Senior editor of Intravino.

Lorenza Pravato
Docente ONAV, Weinakademikerin e WSET.
ONAV, Weinakademikerin and WSET Professor.

Oscar Mazzoleni
Maître Sommelier Professionista, Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne.
Professional Maître Sommelier, Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne.

Paolo Ianna
Docente dei Master Vino di Slow Food.
Slow Food's Wine Masters professor.

Savio Del Bianco
Docente e formatore Slow Food per i Master di Food vino e birra. Collaboratore di Slow Wine.
Slow Food professor and trainer for Food wine and beer masters. Slow Wine contributor.

SABATO 19 OTTOBRE SATURDAY, OCTOBER 19

FABIO RIZZARI, GIAMPAOLO GRAVINA
Nel vino il rosa è un colore primario?
Fondazione Friuli ore 11:30 — 11:30 am
30 €

Il vino è rosa è il libro che Giulia e Luigi Cataldi Madonna hanno da poco pubblicato con la nuova casa editrice Topic di Marco Bolasco. Con/versando con Giulia, vignaiola in terre abruzzesi, ne discuteremo alcuni (p)assaggi.

Is pink a primary color in wine?
Wine is pink is the book that Giulia and Luigi Cataldi Madonna have recently published with the new publishing house Topic by Marco Bolasco. With/versing with Giulia, a winemaker in the Abruzzo region, we will discuss some passages.

GAE SACCOCCIO
La biodinamica nelle terre di Giotto
Palazzo D'Aronco, Salone del Popolo ore 11:30 — 11:30 am
30 €

Verticale di Gattaia Bianco assieme a Michele Lorenzetti di Terre di Giotto sull'Appennino Toscano, nel comune di Vicchio del Mugello, paese natale di Giotto di Bondone. È nel 2006 a Gattaia che Lorenzetti impianta il suo primo vigneto. Michele nel metodo biodinamico innesta una logica applicazione ed estensione delle sue certezze e conoscenze da biologo.
In degustazione: Gattaia Bianco
— 2009, 2011, 2012 (Chenin 70% Sauvignon 25% Riesling 5%).
— 2016, 2018, 2019 (100% Chenin).

Biodynamics in the lands of Giotto
Vertical tasting of Gattaia Bianco together with Michele Lorenzetti of Terre di Giotto on the Tuscan Apennines, in the municipality of Vicchio del Mugello, birthplace of Giotto di Bondone. It was in 2006 in Gattaia that Lorenzetti planted his first vineyard. Michele grafts a logical application and extension of his certainties and knowledge as a biologist into the biodynamic method.
For tasting:
— 2009, 2011, 2012 (Chenin 70% Sauvignon 25% Riesling 5%)
— 2016, 2018, 2019 (100% Chenin)

FRANCESCO ANNIBALI
Gotico nel bicchiere
Palazzo D'Aronco, Sala Ajace ore 11:30 — 11:30 am
40 €

Nessun vino bianco riesce a coniugare leggerezza, longevità, complessità e capacità di restituire i caratteri territoriali quanto il Riesling. Una panoramica attorno ad alcune delle migliori zone di produzione di Riesling d'Europa.
In degustazione:
— Riesling Grand Cru Praelatenberg 2020 — Engel Alsazia (FR)
— Alto Adige Valle Venosta Riesling 2022 — Falkenstein Val Venosta (IT)
— Alto Adige Valle Isarco Riesling 2022 — Strasserhof Valle Isarco (IT)
— Langhe doc Riesling Pètracine 2022 — Vajra Langhe (IT)
— Riesling Federspiel Terrassen 2022 — Domaine Wachau Wachau (A)
— Riesling — Kamptaler Terrassen 2022 — Brundlmayer Kamptal (A)

Gothic in the glass
No white wine can combine lightness, longevity, complexity and the ability to convey territorial characteristics like Riesling. An overview of some of the best Riesling production areas in Europe. For tasting:
— Riesling Grand Cru Praelatenberg 2020 — Engel Alsazia (FR)
— Alto Adige Valle Venosta Riesling 2022 — Falkenstein Val Venosta (IT)
— Alto Adige Valle Isarco Riesling 2022 — Strasserhof Valle Isarco (IT)
— Langhe doc Riesling Pètracine 2022 — Vajra Langhe (IT)
— Riesling Federspiel Terrassen 2022 — Domaine Wachau Wachau (A)
— Riesling — Kamptaler Terrassen 2022 — Brundlmayer Kamptal (A)

ALBERTO LUPETTI
Masterclass Heidsieck
Astoria Hotel Italia ore 11:30 — 11:30 am
60 €

Oltre due secoli di storia rigorosamente familiare. Un savoir-faire di prim'ordine. La capacità di evolvere, anche di rivoluzionare, sempre in nome della qualità. Con la guida di Alberto Lupetti scopriremo l'affascinante storia della famiglia e come questa ha costruito nel tempo una della Maison de Champagne dalla reputazione più solida ed elevata.
In degustazione:
— Blanc de Blancs
— Louis Salmon 2012
— Brut Rosé
— Elisabeth Salmon 2012
— Brut Sous Bois

Masterclass Heidsieck
Over two centuries of strictly family history. A first-rate savoir-faire. The ability to evolve, even to revolutionize, always in the name of quality. With the guidance of Alberto Lupetti we will discover the fascinating history of the family and how it has built over time one of the Maison de Champagne with the most solid and elevated reputation.
For tasting:
— Blanc de Blancs
— Louis Salmon 2012
— Brut Rosé
— Elisabeth Salmon 2012
— Brut Sous Bois

SAVIO DEL BIANCO
Il Tour della birra regionale in 4 tappe: Wild Raccoon
Astoria Hotel Italia ore 11:30 — 11:30 am
25 €

Tappa 1 partenza extra confine dalla Polonia e arrivo a Udine. Degustazione guidata di 4 birre del nuovo birrificio udinese Wild Raccoon. Birre dalla forte impronta stilistica che intersecano il gusto internazionale, fatto anche di birre estreme, e l'equilibrio ed eleganza italiana.
In degustazione:
— Profondo Viola — Berliner Weisse con ciliegia, ribes e lavanda: una combinazione di gusto fresco, acidulato e fruttata
— Reality Is Boring — New Zealand Pale Lager: digressione luppolata per una beva semplice, ma anche appagante, erbacea, floreale e luppolata
— Dolci On Fire — Pastry Sour semifreddo mango, nettarine e passione fruit: l'anello di congiunzione tra birra e dessert acida, dolce e fruttata
— Time And Space — Double Neipa: modernità e potenza luppolata

The 4—stage regional beer tour: Wild Raccoon
Stage 1 departs from Poland outside the border and arrives in Udine. Guided tasting of 4 beers from the new Udine brewery Wild Raccoon. Beers with a strong stylistic imprint that intersect international taste, also made up of extreme beers, and Italian balance and elegance.
For tasting:
— Profondo Viola — Berliner Weisse
— Reality Is Boring — New Zealand Pale Lager
— Dolci On Fire — Pastry Sour
— Time And Space — Double Neipa

ARMANDO CASTAGNO
Domaine Vacheron: Lieux dits a confronto
Fondazione Friuli ore 13:30 — 1:30 pm
60 €

Il Domaine Vacheron figura da generazioni ai vertici, per la qualità dei vini e per il ruolo da pioniere che ha avuto e ha, nel quadro produttivo della Valle della Loira. La famiglia produce strepitosi bianchi a base Sauvignon Blanc, tra i quali il "Les Romains". Prodotto a partire dal 1997, questo grande vino proviene da un singolo vigneto a pura matrice silicea, capace di trasmettergli, al contempo, un'avvincente finezza di trama e una impressionante potenza "minerale".
In degustazione:
— Sancerre 2018 Les Romains, Domaine Vacheron
— Sancerre 2017 Les Romains, Domaine Vacheron
— Sancerre 2016 Les Romains, Domaine Vacheron
— Sancerre 2015 Les Romains, Domaine Vacheron
— Sancerre 2014 Les Romains, Domaine Vacheron

Domaine Vacheron: Lieux dits in comparison
Domaine Vacheron has been at the top for generations, for the quality of its wines and for the pioneering role it has had and has, in the production framework of the Loire Valley. The family produces amazing Sauvignon Blanc-based whites, including "Les Romains". Produced since 1997, this great wine comes from a single vineyard with a pure siliceous matrix, capable of transmitting, at the same time, a compelling finesse of texture and an impressive "mineral" power.
For tasting:
— Sancerre 2018 Les Romains, Domaine Vacheron
— Sancerre 2017 Les Romains, Domaine Vacheron
— Sancerre 2016 Les Romains, Domaine Vacheron
— Sancerre 2015 Les Romains, Domaine Vacheron
— Sancerre 2014 Les Romains, Domaine Vacheron

MATTEO GALLELLO
Versanti e bianchi etnei
Palazzo D'Aronco, Salone del Popolo ore 13:30 — 1:30 pm
30 €

Il bianco dell'Etna esprime un peculiare temperamento sul quale incidono le differenze climatiche delle altitudini, le escursioni termiche, l'esposizione dei versanti, le tipicità di ogni Contrada nonché il comportamento dei singoli produttori. Emergono vini raffinati e caparbi, ne assaggeremo sei, ottenuti da carricante ma anche da altre varietà, provenienti da ogni versante del vulcano.
In degustazione:
— Munjebel Bianco — Frank Cornelissen (versante nord)
— Etman — Nuzzella (versante nord-est)
— Jungimmune Bianco — Gustinella (versante nord-ovest)
— Primavera — I Vigneri (versante est)
— Lato Sud — Grottafumata (versante sud-est)
— Millemetri — Feudo Cavaliere (versante sud-ovest)

Etna slopes and whites
The white of Etna expresses a peculiar temperament which is affected by the climatic differences of the altitudes, the temperature ranges, the exposure of the slopes, the typicality of each Contrada as well as the behavior of the individual producers. Refined and stubborn wines emerge, we will taste six of them, obtained from carricante but also from other varieties, coming from every side of the volcano.
For tasting:
— Munjebel Bianco — Frank Cornelissen (north slope)
— Etman — Nuzzella (nord-east slope)
— Jungimmune Bianco — Gustinella (nord-west slope)
— Primavera — I Vigneri (east slope)
— Lato Sud — Grottafumata (south-east slope)
— Millemetri — Feudo Cavaliere (south-west slope)

JACOPO COSSATER
Brunello di Montalcino 2019, una grande annata è possibile
Palazzo D'Aronco, Sala Ajace ore 13:30 — 1:30 pm
50 €

Il cambiamento climatico impone riflessioni profonde relativamente al futuro del vino. Capita però che una vendemmia si presenti come molto equilibrata, in grado di regalare uve e poi vini di particolare eleganza. È il caso della 2019 a Montalcino, da molti definita come una delle più importanti di questo secolo: attraverso l'assaggio di 7 Brunello si cercherà di approfondirne le caratteristiche.
In degustazione:
— Brunello di Montalcino 2019 Capanna
— Brunello di Montalcino 2019 Colleoni — Podere Sante Marie
— Brunello di Montalcino 2019 Cupano
— Brunello di Montalcino 2019 Fattoria dei Barbi
— Brunello di Montalcino 2019 Le Ragnaie
— Brunello di Montalcino 2019 Podere Le Ripi
— Brunello di Montalcino 2019 Sanlorenzo

Brunello di Montalcino 2019, a great vintage is possible
Climate change requires deep reflections on the future of wine. However, it happens that a harvest presents itself as very balanced, capable of giving grapes and then wines of particular elegance. This is the case of 2019 in Montalcino, defined by many as one of the most important of this century: through the tasting of 7 Brunello we will try to delve deeper into their characteristics.
For tasting:
— Brunello di Montalcino 2019 Capanna
— Brunello di Montalcino 2019 Colleoni — Podere Sante Marie
— Brunello di Montalcino 2019 Cupano
— Brunello di Montalcino 2019 Fattoria dei Barbi
— Brunello di Montalcino 2019 Le Ragnaie
— Brunello di Montalcino 2019 Podere Le Ripi
— Brunello di Montalcino 2019 Sanlorenzo

ALBERTO LUPETTI
Masterclass Billecart-Salmon
Astoria Hotel Italia ore 13:30 — 1:30 pm
60 €

Se esiste uno champagne in grado di far capire l'importanza primaria della categoria brut sans année, questo è senza dubbio il Brut Réserve di Charles Heidsieck. Naturalmente, lo stile coinvolgente della Maison di Reims sa affascinare anche in altre declinazioni.
In degustazione:
— Blanc de Blancs
— Rosé Réserve
— Brut Réserve
— Millésime 2013
— Blanc des Millénaires 2014

Billecart-Salmon Masterclass
If there is a champagne that can make you understand the primary importance of the brut sans année category, this is undoubtedly the Brut Réserve by Charles Heidsieck. Naturally, the engaging style of the Maison from Reims can also fascinate in other declinations.
For tasting:
— Blanc de Blancs
— Rosé Réserve
— Brut Réserve
— Millésime 2013
— Blanc des Millénaires 2014

QUAGLIA
Petra®
dovelafarinadiventaarte®

THE RESPECTFUL FLOUR

PLANET
HUMANS
DIVERSITY

BIOLOGICA
ORGANIC GROWN WHEAT
100% GRANO ITALIANO
DA SELEZIONE CLIMATICA
LIMITED EDITION
EVOLUTIVA
FARINA BIOLOGICA DI GRANO TENERO TIPO "1"
ORIGINE DEL GRANO SICILIA, ITALIA
12,5 Kg e
27.6 lbs - 440.0 oz

Inquadra qui per conoscere e sapere come puoi far parte del progetto
PETRA EVOLUTIVA®

T. +39 0429 649118 lamiapetra farinapetra **www.farinapetra.it**

SABATO 19 OTTOBRE SATURDAY, OCTOBER 19

EUGENIO SIGNORONI
Italian pils: i classici italiani dello stile e alcune interpretazioni internazionali
Astoria Hotel Italia ore 13:30 — 1:30 pm
25 €

Italian pils è il nome che negli anni è stato attribuito alle birre ispirate alla Tipopils del Birrificio Italiano di Lurago Marinone. Si tratta di pils luppolate a freddo dove le note freschissimo del luppolo dominano la scena olfattiva dando al profilo di questa tipologia di origine ceca una vena inedita e profonda. Nel corso della degustazione assaggeremo la primogenia e alcune interpretazioni nazionali e non di questo stile del quale andare orgogliosi.

Italian pils: the Italian classics of the style and some international interpretations
Italian pils is the name that over the years has been attributed to beers inspired by the Tipopils of the Birrificio Italiano of Lurago Marinone. These are cold-hopped pils where the very fresh notes of the hops dominate the olfactory scene giving the profile of this typology of Czech origin a new and profound vein. During the tasting we will taste the primogeniture and some national and non-national interpretations of this style of which to be proud.

FABIO RIZZARI, GIAMPAOLO GRAVINA
Pazienza nell'Azur: personalità di uno Château mediterraneo
Fondazione Friuli ore 15:30 — 3:30 pm
50 €

8 annate di Château de Pibarnon (6 rossi e 2 rosé) per una ricognizione del più iconico domaine dell'appellation Bandol. 8 versioni delle ultime 15 vendemmie a La Cadière d'Azur, affacciati su terrazze e Calanques tra Marsiglia e Tolone, in piena Costa Azzurra.
In degustazione:
— Bandol Rosé 2022 e 2016
— Bandol Rouge 2020 e 2021
— Bandol Rouge 2016, 2012, 2010, 2009

Patience in Azur: Personality of a Mediterranean Château
8 vintages of Château de Pibarnon (6 reds and 2 rosés) for a reconnaissance of the most iconic domaine of the Bandol appellation. 8 versions of the last 15 harvests at La Cadière d'Azur, overlooking terraces and Calanques between Marseille and Toulon, right on the French Riviera.
For tasting:
— *Bandol Rosé 2022 and 2016*
— *Bandol Rouge 2020 and 2021*
— *Bandol Rouge 2016, 2012, 2010, 2009*

GAE SACCOCCIO
La biodinamica nelle terre di Giotto
Palazzo D'Aronco, Salone del Popolo ore 15:30 — 3:30 pm
30 €

Verticale di Pinot Nero assieme a Michele Lorenzetti di Terre di Giotto sull'Appennino Toscano.
Michele nel metodo biodinamico innesta una logica applicazione ed estensione delle sue certezze e conoscenze da biologo.
In degustazione: Pinot Nero
— 2010, 2012, 2014 (senza raspi)
— 2016, 2019 (100% raspi)
— 2020 (30% raspi)

Biodynamics in the lands of Giotto
Vertical tasting of Pinot Noir together with Michele Lorenzetti of Terre di Giotto on the Tuscan Apennines. Michele in the biodynamic method grafts a logical application and extension of his certainties and knowledge as a biologist.
For tasting: *Pinot Nero*
— *2010, 2012, 2014*
— *2016, 2019*
— *2020*

JACOPO COSSATER
Produttori del Barbaresco, 2 annate e 3 cru a confronto
Palazzo D'Aronco, Sala Ajace ore 15:30 — 3:30 pm
50 €

Prodotti per la prima volta nel 1967 e sempre vinificati nello stesso identico modo, i Barbaresco Riserva della Produttori del Barbaresco permettono di guardare con la lente di ingrandimento le specificità uniche di cru oggi famosi in tutto il mondo.
Una degustazione dedicata a tre etichette particolarmente rappresentative e a due annate diversissime tra loro: tanto calda e siccitosa la 2017 quanto regolare ed equilibrata la 2019.
In degustazione:
— Barbaresco Riserva Pora 2017 e 2019 Produttori del Barbaresco
— Barbaresco Riserva Pajè 2017 e 2019 Produttori del Barbaresco
— Barbaresco Riserva Rabajà 2017 e 2019 Produttori del Barbaresco

Barbaresco Producers, 2 vintages and 3 crus compared
Produced for the first time in 1967 and always vinified in exactly the same way, the Barbaresco Riserva from Produttori del Barbaresco allow us to look through a magnifying glass at the unique specificities of crus that are now famous throughout the world. A tasting dedicated to three particularly representative labels and two very different vintages: 2017 was as hot and dry as 2019 was regular and balanced.
For tasting:
— *Barbaresco Riserva Pora 2017 and 2019 Produttori del Barbaresco*
— *Barbaresco Riserva Pajè 2017 and 2019 Produttori del Barbaresco*
— *Barbaresco Riserva Rabajà 2017 and 2019 Produttori del Barbaresco*

LORENZA PRAVATO, ALESSIO ROZZI
Sans-Germain: la Stiria vinicola da entrambi i lati del confine fra Austria e Slovenia
Astoria Hotel Italia ore 15:30 — 3:30 pm
30 €

Il confine che nel 1919 ha separato la Štajerska, oggi slovena, dalla Steiermark austriaca ha determinato sorti diverse anche per lo sviluppo enologico delle regioni. Oggi sono due regioni vinicole alle quali gli appassionati di vino guardano con crescente interesse, sia per l'alta qualità della produzione, sia per la varietà dei vini che producono.

Sans-Germain: Wine-growing Styria on both sides of the Austrian-Slovenian border
The border that separated the Štajerska, now Slovenian, from the Austrian Steiermark in 1919 also determined different fates for the wine-making development of the regions. Today they are two wine-growing regions that wine enthusiasts look at with growing interest, both for the high quality of production and for the variety of wines they produce.

SAVIO DEL BIANCO
Il Tour della birra regionale in 4 tappe: Cittavecchia/Antikorpo
Astoria Hotel Italia ore 15:30 — 3:30 pm
25 €

Tappa 2 da Sgonico a Basiliano (Ud). Degustazione guidata di 4 birre assieme al birraio Enrico Pastori di Cittavecchia/Antikorpo. Un progetto birrario a cavallo tra innovazione e tradizione che propone due gamme stilistiche in grado di intercettare tutti i gusti.
In degustazione:
— Lucky shoes — Vienna: una storica e classica bevuta rossa
— (Rye Ipa) — Rye Ipa: rinfrescante novità, una sorpresa innovativa, anche nel nome
— Grommet — Keller Pils: semplicità abbinata ad un gusto lungo e profondo
— Rauch'n'rol — Rauchbock: birra dall'impronta affumicata, che mette appetito

The regional beer tour in 4 stages: Cittavecchia/Antikorpo
Stage 2 from Sgonico to Basiliano (Ud). Guided tasting of 4 beers together with the brewer Enrico Pastori of Cittavecchia/Antikorpo — A beer project between innovation and tradition that offers two stylistic ranges capable of intercepting all tastes.
For tasting:
— *Lucky shoes — Vienna*
— *(Rye Ipa) — Rye Ipa*
— *Grommet — Keller Pils*
— *Rauch'n'rol — Rauchbock*

PAOLO IANNA
Viaggio nel tempo con i grandi vini di Ronchi di Cialla
Astoria Hotel Italia ore 17:30 — 5:30 pm
30 €

Facciamo un viaggio nel tempo con i vini di Ronchi di Cialla tramite 3 annate di Schioppettino e Refosco dal Peduncolo Rosso, della esclusiva sottozona Cialla. Per Paolo e Dina Rapuzzi, i fondatori dell'azienda, si sono innamorati a prima vista del rustico che è poi diventato la loro casa, nella valle di Cialla. Scopriamo insieme il valore di Schioppettino e Refosco dal Peduncolo Rosso con diversi tempi di affinamento in bottiglia.

Journey through time with the great wines of Ronchi di Cialla
Let's take a journey through time with the wines of Ronchi di Cialla through 3 vintages of Schioppettino and Refosco dal Peduncolo Rosso, from the exclusive Cialla sub-zone. For Paolo and Dina Rapuzzi, the founders of the company, they fell in love at first sight with the rustic house that later became their home, in the Cialla valley. Let's discover together the value of Schioppettino and Refosco dal Peduncolo Rosso with different periods of aging in the bottle.

EUGENIO SIGNORONI
Bièr au caviar (birra e caviale): si può fare? Si può fare!
Astoria Hotel Italia ore 17:30 — 5:30 pm
25 €

La birra è per eccellenza la bevanda del popolo e della socialità. Il caviale, al contrario, rappresenta come pochi altri prodotto l'esclusività e la ricchezza. Due mondi apparentemente distantissimi che però si possono incontrare. Grazie alla collaborazione di Mauro Pallottino di Royal assaggeremo diverse tipologie di caviale cogliendone ogni sfumatura e le abbineremo a diversi stili birrari.

Beer and caviar: can be done? Yes, it could work!
Beer is the drink of the people and of sociality par excellence. Caviar, on the contrary, represents exclusivity and wealth like few other products. Two worlds apparently very distant that can however meet. Thanks to the collaboration of Mauro Pallottino of Royal we will taste different types of caviar capturing every nuance and we will combine them with different beer styles.

MATTEO GALLELLO
Le Trame in cinque vendemmie: ostinarsi per comprendere
Palazzo D'Aronco, Salone del Popolo ore 17:30 — 5:30 pm
30 €

Giovanna Morganti custodisce il Podere Le Boncie insieme al suo compagno, Giorgio Serao a San Felice di Castelnuovo Berardenga, nell'estremo sud del Chianti Classico. Dall'impianto ad alberello prospiciente alla cantina provengono buona parte delle uve de Le Trame, vino-simbolo intorno al quale ruotano gli elementi sostanziali che caratterizzano un approccio costituito da partecipazione emotiva, rigore e conflitti.
Annate in degustazione:
2009, 2011, 2014, 2017, 2021

The plots in five vintages: persisting to understand
Giovanna Morganti looks after the Podere Le Boncie together with her partner, Giorgio Serao in San Felice di Castelnuovo Berardenga, in the extreme south of Chianti Classico. A good part of the grapes for Le Trame come from the sapling system facing the cellar, a symbolic wine around which the substantial elements that characterize an approach made up of emotional participation, rigor and conflicts revolve.
Vintages for tasting:
2009, 2011, 2014, 2017, 2021

SABATO 19 OTTOBRE SATURDAY, OCTOBER 19

FRANCESCO ANNIBALI
E alla fine vince la Germania...
Palazzo D'Aronco, Sala Ajace ore 17:30 — 5:30 pm
50 €

La supremazia della Germania sul Riesling è un dato difficile da contestare. Una panoramica introduttiva alla principali zone del Riesling tedesco, secondo l'interpretazione di alcuni dei produttori migliori.
In degustazione:
— Riesling 1e Lage Eschendorfer Lump 2022 — Horst Sauer (Franconia)
— Riesling Kabinett Oberhauser Leistenberg 2022 — Donnhof (Nahe)
— Riesling 1e Lage Trocken Mandelgarten 2022 — Muller Catoir (Pfalz)
— Riesling 1e Lage Kirchenstück 2022 — Kunstler (Rheingau)
— Riesling Spätlese Ürziger Würzgarten 2022 — Dr. Loosen (Mosella)
— Riesling 1e Lage Grunhäuser 2022 — Von Schubert (Mosella)

And in the end, Germany wins
Germany's supremacy over Riesling is a fact that is difficult to dispute. German Rieslings are crystals of aromas and freshness, whites of simply exciting purity. An introductory overview of the main areas of German Riesling, according to the interpretation of some of the best producers.
For tasting:
— *Riesling 1e Lage Eschendorfer Lump 2022 — Horst Sauer (Franconia)*
— *Riesling Kabinett Oberhauser Leistenberg 2022 — Donnhof (Nahe)*
— *Riesling 1e Lage Trocken Mandelgarten 2022 — Muller Catoir (Pfalz)*
— *Riesling 1e Lage Kirchenstűck 2022 — Kunstler (Rheingau)*
— *Riesling Spätlese Ürziger Wűrzgarten 2022 — Dr. Loosen (Mosella)*
— *Riesling 1e Lage Grunhäuser 2022 — Von Schubert (Mosella)*

ARMANDO CASTAGNO
Bouchard Pére et Fils
Fondazione Friuli ore 17:30 — 5:30 pm
60 €

Il Domaine Vacheron figura da generazioni ai vertici, per la qualità dei vini e per il ruolo da pioniere che ha avuto e ha, nel quadro produttivo della Valle della Loira. La famiglia produce strepitosi bianchi a base Sauvignon Blanc, tra i quali il "Les Romains". Prodotto a partire dal 1997, questo grande vino proviene da un singolo vigneto a pura matrice silicea, capace di trasmettergli, al contempo, un'avvincente finezza di trama e una impressionante potenza "minerale".
In degustazione:
— Sancerre 2018 Les Romains, Domaine Vacheron
— Sancerre 2017 Les Romains, Domaine Vacheron
— Sancerre 2016 Les Romains, Domaine Vacheron
— Sancerre 2015 Les Romains, Domaine Vacheron
— Sancerre 2014 Les Romains, Domaine Vacheron

Bouchard Pére et Fils
Domaine Vacheron has been at the top for generations, for the quality of its wines and for the pioneering role it has had and has, in the production framework of the Loire Valley. The family produces amazing Sauvignon Blanc-based whites, including "Les Romains". Produced since 1997, this great wine comes from a single vineyard with a pure siliceous matrix, capable of transmitting, at the same time, a compelling finesse of texture and an impressive "mineral" power.
For tasting:
— *Sancerre 2018 Les Romains, Domaine Vacheron*
— *Sancerre 2017 Les Romains, Domaine Vacheron*
— *Sancerre 2016 Les Romains, Domaine Vacheron*
— *Sancerre 2015 Les Romains, Domaine Vacheron*
— *Sancerre 2014 Les Romains, Domaine Vacheron*

DOMENICA 20 OTTOBRE SUNDAY, OCTOBER 20

ARMANDO CASTAGNO
Panoramica vini Sudafrica
Fondazione Friuli ore 11:30 — 11:30 am
50 €

Tra i grandi paesi produttori di vino, il Sudafrica ci pare quello dove è in corso la trasformazione più dinamica e convinta. Siamo, in pratica, a un "terzo tempo" evolutivo. Dopo una prima fase caratterizzata dal riflesso della viticoltura europea, è arrivata l'epoca dell'affermazione sul mercato, con l'adozione su vasta scala di tecnologie invasive per profili di "gusto internazionale". Da alcuni anni, tuttavia, arrivano dal Sudafrica nuove aziende di stile diverso, artigianale nelle premesse, nell'approccio e negli esiti.
In degustazione:
— The Sadie Family Wines — Palladius
— The Sadie Family Wines — Columella
— David & Nadia — Aristargos
— David & Nadia — Elpidios
— Alheit Vineyards — Cartology
— Alheit Vineyards — Hemelrand Vine Garden

Overview of South African wines
Among the major wine producing countries, South Africa seems to us to be the one where the most dynamic and convincing transformation is underway. We are, in practice, in a "third evolutionary period". After an initial phase characterized by the reflection of European viticulture, the era of affirmation on the market has arrived, with the large-scale adoption of invasive technologies for "international taste" profiles. For some years, however, new companies with a different style have been arriving from South Africa, artisanal in their premises, approach and results.
For tasting:
— *The Sadie Family Wines — Palladius*
— *The Sadie Family Wines — Columella*
— *David & Nadia — Aristargos*
— *David & Nadia — Elpidios*
— *Alheit Vineyards — Cartology*
— *Alheit Vineyards — Hemelrand Vine Garden*

GIANLUCA CASTELLANO
in collaborazione con Marco Pozzali — Thaler Wine Selection
Champagne: identità e iperluogo. Nuove visioni sulla corda della naturalità
Palazzo D'Aronco, Salone del Popolo ore 11:30 — 11:30 am
50 €

6 giovani produttori, di 6 differenti luoghi che interpretano la lezione del tempo, scegliendo per le proprie vigne una strada differente: no trattamenti sistemici, no chimica, spingendoci a un pensiero complesso sul vino. Qualcosa di non pianificato ma scoperto, in cui l'intervento dell'uomo risulti minimo.
In degustazione:
— La Villesenière, Les Cuteries Extra Brut 2016
— Goulin-Roualet, Origine Meunier Mont Benoit Brut Nature s.a.
— Florian Laval, Ut Prius Extra Brut s.a.
— Remi Georgeton, Mes 4 Terroirs Extra Brut s.a.
— Gaston Collard, Blanc de noirs Extra Brut s.a.
— Laculle Frères, Bicheret 2019 Brut Nature s.a.

Champagne: identity and hyperplace. New visions on the rope of naturalness
6 young producers, from 6 different places who interpret the lesson of time, choosing a different path for their vineyards: no systemic treatments, no chemistry, pushing us to a complex thought about wine. Something not planned but discovered, in which human intervention is minimal.
For tasting:
— *La Villesenière, Les Cuteries Extra Brut 2016*
— *Goulin-Roualet, Origine Meunier Mont Benoit Brut Nature s.a.*
— *Florian Laval, Ut Prius Extra Brut s.a.*
— *Remi Georgeton, Mes 4 Terroirs Extra Brut s.a.*
— *Gaston Collard, Blanc de noirs Extra Brut s.a.*
— *Laculle Frères, Bicheret 2019 Brut Nature s.a.*

FRANCESCO ANNIBALI
Il sale e l'aria della Sardegna
Palazzo D'Aronco, Sala Ajace ore 11:30 — 11:30 am
40 €

La Vernaccia di Oristano e la Malvasia di Bosa possiedono un rango analogo a quello del Barolo e dello Champagne. Due capolavori di stile ossidativo che costituiscono la rielaborazione isolana di Jerez e Madeira. Qui l'ossigeno incontra le note salmastre, dando vita a due tesori semi sconosciuti anche ai grandi appassionati, dei quali sarà impossibile non innamorarsi.
In degustazione:
— Malvasia di Bosa Riserva Giovan Battista Colombu
— Malvasia di Bosa Alvaréga 2008 Giovan Battista Columbu
— Malvasia di Bosa Riserva F.lli Porcu
— Vernaccia di Oristano Riserva Contini
— Vernaccia di Oristano Antico Gregori Contini
— Vernaccia di Oristano Orro

Salt and air of Sardinia
Vernaccia di Oristano and Malvasia di Bosa have a rank similar to that of Barolo and Champagne. Two masterpieces of oxidative style that constitute the island reworking of Jerez and Madeira. Here oxygen meets salty notes, giving life to two treasures that are semi-unknown even to great enthusiasts, and which it will be impossible not to fall in love with.
For tasting:
— *Malvasia di Bosa Riserva Giovan Battista Colombu*
— *Malvasia di Bosa Alvaréga 2008 Giovan Battista Columbu*
— *Malvasia di Bosa Riserva F.lli Porcu*
— *Vernaccia di Oristano Riserva Contini*
— *Vernaccia di Oristano Antico Gregori Contini*
— *Vernaccia di Oristano Orro*

DOMENICA 20 OTTOBRE SUNDAY, OCTOBER 20

LORENZA PRAVATO, ALESSIO ROZZI
Riesling dai cru di Forst:
territori e terroir tedeschi tête-à-tête
Astoria Hotel Italia ore 11:30 — 1:30 am
30 €

Pravato e Rozzi tornano su un tema a loro caro con un taglio nuovo, più approfondito. Il confronto fra i vini dello stesso cru, concepiti da produttori diversi, permetterà di comprendere realmente quali tratti organolettici le condizioni di allevamento impartiscono al vino, e di distinguere il comune denominatore del territorio dalla variabile antropica del terroir.

Riesling from the Forst crus:
German territories and terroirs tête-à-tête
Pravato and Rozzi return to a theme dear to them with a new, more in-depth approach. The comparison between wines from the same cru, conceived by different producers, will allow us to truly understand which organoleptic traits the cultivation conditions impart to the wine, and to distinguish the common denominator of the territory from the anthropic variable of the terroir.

EUGENIO SIGNORONI
Vietato fumare! Le birre italiane (e non) con il tabacco
Astoria Hotel Italia ore 11:30 — 11:30 am
25 €

Il tabacco non è considerato un ingrediente, eppure nel corso della storia birraria le sue foglie sono state utilizzate per aromatizzare birre per lo più scure, andando a dare un tocco quasi piccante e assolutamente inedito. Nel corso della degustazione si cercherà di cogliere quali caratteristiche questa pianta — così diffusa nel nostro Paese fino a pochi decenni fa — apporti alla birra.

No Smoking! Italian (and non-Italian) beers with tobacco
Tobacco is not considered an ingredient, yet throughout the history of brewing its leaves have been used to flavour mostly dark beers, giving an almost spicy and absolutely new touch. During the tasting we will try to grasp what characteristics this plant — so widespread in our country until a few decades ago — brings to beer.

FABIO RIZZARI, GIAMPAOLO GRAVINA
Sconfinamenti italo-sloveni. Esplorando (e varcando) più di un limite: esperienze a confronto
Fondazione Friuli ore 13:30 — 1:30 pm
30 €

6 etichette sorprendenti per scombinare le carte della più prevedibile e noiosa geografia dei confini. 6 vini meticci, ibridi, cangianti, per smontare alcuni luoghi comuni sul genius loci e destabilizzare la percezione dell'identità, nozione equivoca e sopravvalutata anche in tema di sapori.

Italian-Slovenian border crossings. Exploring (and crossing) more than one limit: comparing experiences
6 surprising labels to shuffle the cards of the most predictable and boring geography of borders. 6 mixed, hybrid, iridescent wines to dismantle some clichés about the genius loci and destabilize the perception of identity, an ambiguous and overvalued notion even in terms of flavours.

GAE SACCOCCIO
Evoluzione della ribolla Paraschos di padre in figlio
Palazzo D'Aronco, Salone del Popolo ore 13:30 — 1:30 pm
30 €

Azienda fondata nel 1998 da Evangelos Paraschos con una produzione di vini secondo l'antica tradizione vinicola del Collio e della valle del Vipacco, in biologico dal 2003. Per la Ribolla vengono scelte solo uve dal tannino perfettamente maturo. Dopo la raccolta manuale tra settembre e ottobre, l'uva viene lasciata macerare sulle bucce in tino aperto per tutta la durata della fermentazione alcolica.
Annate in degustazione:
2007, 2009, 2012, 2013, 2016, 2018, 2020

Evolution of Ribolla Paraschos from father to son
Company founded in 1998 by Evangelos Paraschos with a production of wines according to the ancient winemaking tradition of Collio and the Vipacco valley, organic since 2003. For Ribolla only grapes with perfectly ripe tannins are chosen. After manual harvesting between September and October, the grapes are left to macerate on the skins in an open vat for the entire duration of the alcoholic fermentation.
Vintages in tasting: *2007, 2009, 2012, 2013, 2016, 2018, 2020*

OSCAR MAZZOLENI
Gli Champagne di R.H. Coutier
Palazzo D'Aronco, Sala Ajace ore 13:30 — 1:30 pm
50 €

Un viaggio ad Ambonnay, uno dei Grand Cru più prestigiosi della Montagne de Reims, attraverso gli champagne di R.H. Coutier. In questa regione della Champagne, rinomata per il suo Pinot Noir, Coutier rappresenta un'eccezione, perchè un terzo delle vigne è piantato a Chardonnay.
L'idea di Henri Coutier, viene perpetuata anche oggi e i vini che ne derivano sono eleganti, fini ed equilibrati.
In degustazione:
— Champagne Le Bout du Clos Blanc de Noirs 2017
— Champagne Cuvée Henri III Blanc de Noirs 2008
— Champagne Cuvée Henri III Blanc de Noirs
— Champagne Blanc de Blancs
— Champagne Tradition

The Champagnes of R.H. Coutier
A trip to Ambonnay, one of the most prestigious Grand Crus of the Montagne de Reims, through the champagnes of R.H. Coutier. In this region of Champagne, renowned for its Pinot Noir, Coutier represents an exception, because a third of the vineyards are planted with Chardonnay. Henri Coutier's idea is perpetuated even today and the resulting wines are elegant, fine and balanced.
For tasting:
— *Champagne Le Bout du Clos Blanc de Noirs 2017*
— *Champagne Cuvée Henri III Blanc de Noirs 2008*
— *Champagne Cuvée Henri III Blanc de Noirs*
— *Champagne Blanc de Blancs*
— *Champagne Tradition*

PAOLO IANNA
Ottobre Rosso Refosco presenta La Famiglia Refosco
Astoria Hotel Italia ore 13:30 — 1:30 pm
30 €

La storia e la genetica dei diversi vitigni autoctoni dalla famiglia Refosco è fortemente intrecciata con la storia di Friuli. I vitigni, Refosco dal Peduncolo Rosso, Refosco di Faedis, Tazzelenghe, Refoscone e Terrano sono geneticamente collegati, ma i vini da cui derivano hanno caratteristiche spiccatamente proprie. Proponiamo una degustazione di 5 vini ottenuti da questi vitigni originari friulani.

October Red Refosco presents The Refosco Family
The history and genetics of the various native vines from the Refosco family are strongly intertwined with the history of Friuli. The vines, Refosco dal Peduncolo Rosso, Refosco di Faedis, Tazzelenghe, Refoscone and Terrano are genetically linked, but the wines from which they derive have distinctly their own characteristics. We propose a tasting of 5 wines obtained from these native Friulian vines.

SAVIO DEL BIANCO
Il Tour della birra regionale in 4 tappe:
Borderline Brewery
Astoria Hotel Italia ore 13:30 — 1:30 pm
25 €

Tappa 3 la cronometro Venezia/Buttrio. Degustazione guidata di 4 birre assieme Marco Simoni di Borderline Brewery di Buttrio (Ud). Assaggio in compagnia dell'eclettico Marco.
In degustazione:
— Berliner Weisse: una tentazione condita da olivello spinoso
— Pale Ale: una birra classica, diligentemente luppolata, amara, floreale e secca
— Saison: agrumi e pepe per una sorso rinvigorente, pieno di grinta e gusto: facile da bere e secca
— Barley Wine: Barrel Aged che domina il palato: un sorso liquoroso che apre le porte a sensazioni ed abbinamenti straordinari

The regional beer tour in 4 stages: Borderline Brewery
Stage 3 the Venice/Buttrio time trial Guided tasting of 4 beers together with Marco Simoni of Borderline Brewery in Buttrio (Ud) Tasting in the company of the eclectic Marco.
For tasting:
— *Berliner Weisse*
— *Pale Ale*
— *Saison*
— *Barley Wine*

FRANCESCO ANNIBALI
Querciabella, tutto quello che serve
in un Chianti Classico
Palazzo D'Aronco, Sala Ajace ore 15:30 — 3:30 pm
50 €

Querciabella può lasciare a bocca aperta anche gli appassionati più navigati: una campagna luminosa ed ordinata. Da qui proviene un Chianti Classico che da trent'anni si piazza stabilmente al vertice della denominazione: schietto e fragrante, caratteriale e bevibile. Una essenza di Toscana, tutto quello che serve in un Chianti Classico in una verticale che non potrà essere dimenticata.
In degustazione: Chianti Classico Querciabella
— 2020, 2016, 2014, 2010, 2005, 1998

Querciabella, everything you need in a Chianti Classico
Querciabella can leave even the most experienced enthusiasts speechless: a bright and tidy countryside. From here comes a Chianti Classico that for thirty years has been consistently at the top of the denomination: straightforward and fragrant, characterful and drinkable. An essence of Tuscany, everything you need in a Chianti Classico in a vertical that will not be forgotten.
For tasting: *Chianti Classico Querciabella Vintages*
— *2020, 2016, 2014, 2010, 2005, 1998*

EUGENIO SIGNORONI
Vedo doppio. Il doppio malto non esiste, in compenso ci sono double ipa, double pils, dubbel, doppelbock...
Astoria Hotel Italia ore 15:30 — 3:30 pm
25 €

C'è un qualche fascino nascosto nell'idea del doppio malto. Si pensi alle tradizionali dubbel belghe o alle doppelbock tedesche, alle double Ipa o alle più contemporanee double pils e double blanche. Nel corso della degustazione assaggeremo alcuni degli esempi più significativi di birre doppie prodotte nel nostro Paese.

I see double. Double malt does not exist, but there are double ipa, double pils, dubbel, doppelbock...
There is some hidden charm in the idea of double malt. Think of the traditional Belgian dubbel or the German doppelbock, the double Ipa or the more contemporary double pils and double blanche. During the tasting we will try some of the most significant examples of double beers produced in our country.

DOMENICA 20 OTTOBRE SUNDAY, OCTOBER 20

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
QUAGLIA Petra dove farina diventa arte
ACQUA PANNA THE FINE DINING WATERS S.PELLEGRINO
illy

ARMANDO CASTAGNO
Borgogna economica
Fondazione Friuli ore 15:30 — 3:30 pm
50 €

Una Borgogna "economica" — termine relativo se si parla di vino di elevata qualità — esiste. Solo che va cercata fuori dalle rotte più battute, evitando comuni e denominazioni. L'assunto è duplice. Uno: esistono, anche nella Borgogna "classica" (la Côte d'Or, per intenderci) decine di luoghi di elezione, che per una serie di ragioni non hanno il "potere contrattuale" di altri. Due: si producono in quei luoghi vini stupendi che non arrivano a costare cinquanta euro a scaffale.
In degustazione:
— Côte de Nuits Villages 2021 — Maison Romane
— Savigny-les-Beaune 2020 — Geantet-Pansiot
— Beaune 1er Cru Coucherias 2020 — Voillot Joseph
— Pommard 312 2019 — Champy Boris
— Volnay Vieilles Vignes 2022 — Glantenay Thierry
— Santenay 1er Cru Clos des Mouches 2022 — Moreau David

Cheap Burgundy
A "cheap" Burgundy — a relative term when talking about high-quality wine — does exist. It just needs to be sought off the beaten track, avoiding municipalities and denominations. The assumption is twofold. One: there are, even in "classic" Burgundy (the Côte d'Or, so to speak), dozens of places of choice, which for a series of reasons do not have the "bargaining power" of others. Two: those places produce wonderful wines that do not cost fifty euros on the shelf.
For tasting:
— *Côte de Nuits Villages 2021 — Maison Romane*
— *Savigny-les-Beaune 2020 — Geantet-Pansiot*
— *Beaune 1er Cru Coucherias 2020 — Voillot Joseph*
— *Pommard 312 2019 — Champy Boris*
— *Volnay Vieilles Vignes 2022 — Glantenay Thierry*
— *Santenay 1er Cru Clos des Mouches 2022 —Moreau David*

GIANLUCA CASTELLANO
La Vite a Piede Franco
in collaborazione con Proposta Vini
Palazzo D'Aronco, Salone del Popolo ore 15:30 — 3:30 pm
30 €

Nella seconda metà dell'Ottocento la fillossera decimò la viticoltura del Vecchio Continente che si ritrovò indifesa contro il parassita presente nelle viti, portatrici sane, provenienti dal Nuovo Mondo. Pochissimi vigneti si salvarono, li abbiamo individuati e oggi ve li presentiamo. Per chi desidera provare vini originali sopravvissuti, caratterizzati da un carattere molto più spiccato, nitido e persistente di quelli prodotti con uve da portainnesto.
In degustazione:
— Cave Mont Blanc — Prié Blanc (vigneto Tzandéan)
— Antiche Cantine Migliaccio — Biancolella (vigneto A Caten d'ò Nonn)
— I Borboni — Asprinio d'Aversa (vigneto Santa Patena)
— Zadra Lorenzo — Groppello di Revò (vigneto El Zeremia)
— La Sibilla — Piedirosso (vigneto Vigna Madre)
— Tanca Gioia — Carloforte Bovale (vigneto Muristellu)

La Vite a Piede Franco
In the second half of the nineteenth century, phylloxera decimated viticulture in the Old Continent, which found itself defenseless against the parasite present in the vines, healthy carriers, coming from the New World. Very few vineyards survived, we have identified them and today we present them to you. For those who want to try original surviving wines, characterized by a much more pronounced, clear and persistent character than those produced with rootstock grapes.
For tasting:
— *Cave Mont Blanc — Prié Blanc (vigneto Tzandéan)*
— *Antiche Cantine Migliaccio — Biancolella (vigneto A Caten d'ò Nonn)*
— *I Borboni — Asprinio d'Aversa (vigneto Santa Patena)*
— *Zadra Lorenzo — Groppello di Revò (vigneto El Zeremia)*
— *La Sibilla — Piedirosso (vigneto Vigna Madre)*
— *Tanca Gioia — Carloforte Bovale (vigneto Muristellu)*

SAVIO DEL BIANCO
Il Tour della birra regionale in 4 tappe: Foglie d'Erba
Astoria Hotel Italia ore 17:30 — 5:30 pm
25 €

Tappa 4, gran premio della montagna Udine/Forni di Sopra. Degustazione guidata di 4 birre di Foglie d'Erba di Forni di Sopra (Ud).
In degustazione:
— Babél — Pale Ale: una delle migliori birre d'Italia, avvolgente, fruttata, luppolata e fresca
— Jungbrunnen Alt — Alt bier: una birra tedesca alla vecchia maniera con malti scuri poco alcolica, ma tanto tanto gustosa
— Springtime Bitter — Bitter: frutta secca e note liquorose in una combine facile da bere e riverberi torbati
— Hopfelia — una birra classica e gustosa per un gran finale: una gemma dall ingannevole appeal dolce, luppolata e maltata

The 4—stage regional beer tour: Foglie d'Erba
Stage 4, Udine/Forni di Sopra mountain grand prix. Guided tasting of 4 Foglie d'Erba beers from Forni di Sopra (Ud).
For tasting:
— *Babél — Pale Ale*
— *Jungbrunnen Alt — Alt bier*
— *Springtime Bitter*
— *Hopfelia*

FABIO RIZZARI, GIAMPAOLO GRAVINA
Bordeaux: dall'ultratecnologia alla naturalità
Palazzo D'Aronco, Salone del Popolo ore 17:30 — 5:30 pm
60 €

Alla riscoperta e rivalutazione della poco scintillante fama di Bordeaux, su cui pesa una serie di pregiudizi duri a morire. Prevale da decenni il luogo comune di una terra resa sterile da tecniche agronomiche intensive e da una turbo-tecnica enologica omologante.
In degustazione:
— Gruaud Larose 2019
— Clos du Marquis 2009
— Belair Marquis d'Aligre
— Haut Bergey Péssac Leognan
— Jean Faure Saint Emilion
— De Valois Pomerol

Bordeaux: from ultra-technology to naturalness
To the rediscovery and re-evaluation of the less than sparkling fame of Bordeaux, which is burdened by a series of hard-to-die prejudices. For decades, the cliché has prevailed of a land made sterile by intensive agronomic techniques and a homologating turbo-oenological technique.
For tasting:
— *Gruaud Larose 2019*
— *Clos du Marquis 2009*
— *Belair Marquis d'Aligre*
— *Haut Bergey Péssac Leognan*
— *Jean Faure Saint Emilion*
— *De Valois Pomerol*

PAOLO IANNA, RENATO GRANDO
L'Alpe Adria (e dintorni) dei cibi e dei vini
Astoria Hotel Italia ore 17:30 — 5:30 pm
30 €

Terre di confine che hanno molto da offrire in questo curioso viaggio attraverso una degustazione guidata di sei vini tipici abbinati a tre piatti caratteristici che rappresentano il grande patrimonio storico culinario del Friuli Venezia Giulia, della Slovenia e della Carinzia.
In assaggio:
— Spumante Brut — Pittaro
— Sauvignon Blanc — Stiria
— Sauvignon Blanc — Stiria
— Pignolo — Slovenia
— Refošk — Slovenia
— Verduzzo friulano — Sara & Sara
I piatti:
— "Kärntner Käsnudel" Tortelloni carinziani (con patate e ricotta, menta e cerfoglio)
— "Toc in braide" (polenta condita con fonduta di formaggio)
— "Potica" (dolce sloveno con noci, cannella e miele)

The Alpe Adria (and surroundings) of food and wine
Border lands that have much to offer in this curious journey through a guided tasting of six typical wines paired with three characteristic dishes that represent the great historical culinary heritage of Friuli Venezia Giulia, Slovenia and Carinthia.
For tasting:
— *Spumante Brut — Pittaro*
— *Sauvignon Blanc — Stiria*
— *Sauvignon Blanc — Stiria*
— *Pignolo — Slovenia*
— *Refošk — Slovenia*
— *Verduzzo friulano — Sara & Sara*
To eat:
— *"Kärntner Käsnudel" Carinthian tortelloni (with potatoes and ricotta cheese, mint and chervil)*
— *"Toc in braide" (polenta with cheese fondue)*
— *"Potica" (Slovenian dessert with nuts, cinnamon and honey)*

GAE SACCOCCIO
Perle rosse nel Friuli dei bianchi
Palazzo D'Aronco, Salone del Popolo ore 17:30 — 5:30 pm
30 €

Le Due Terre a Prepotto nasce nel 1984, nei Colli Orientali del Friuli. Le loro vigne si estendono per circa 5 ettari, su terra rossa e marne, da cui il nome della cantina, Le Due Terre. In un territorio con spiccata vocazione 'bianchista', Silvana e Flavio invece si sono sempre concentrati in particolar modo sui rossi, ricercando e ottenendo vini di profonda personalità e spessore.
In degustazione: Pinot Nero da vigne di 30 anni

Red pearls in the Friuli of whites
Le Due Terre in Prepotto was founded in 1984, in the Colli Orientali del Friuli. Their vineyards extend for about 5 hectares, on red earth and marl, hence the name of the winery, Le Due Terre. In an area with a strong vocation for 'white wines', Silvana and Flavio have always concentrated in particular on reds, seeking out and obtaining wines with profound personality and depth.
For tasting: *Pinot Noir from 30-year-old vines.*

OSCAR MAZZOLENI
L'evoluzione nel tempo dei Barolo Bussia di Prunotto
Palazzo D'Aronco, Sala Ajace ore 17:30 — 5:30 pm
50 €

Ad oggi Bussia Soprana e Bussia Sottana identificano due intime borgate, da 8—10 abitanti ciascuna. Questo vigneto è stato il primo a donare a Prunotto un Cru di Barolo, segnalato in etichetta con l'annata 1961. Un viaggio attraverso il tempo, alla scoperta di come il terreno e il passare degli anni esaltano le sfumature e la complessità di questi vini d'eccellenza.
In degustazione: Barolo Bussia
— 2008, 2010, 2013, 2016, 2019

The evolution over time of Prunotto's Barolo Bussia
Today, Bussia Soprana and Bussia Sottana identify two intimate hamlets, each with 8—10 inhabitants. This vineyard was the first to give Prunotto a Barolo Cru, indicated on the label with the 1961 vintage. A journey through time, to discover how the soil and the passing of the years enhance the nuances and complexity of these excellent wines.
For tasting: *Barolo Bussia*
— *2008, 2010, 2013, 2016, 2019*

Special events

Ein Prosit Drink & Beverage Coordinator
Domenico Carella
Carico, Milano

Bartender

GIOVEDÌ 17 OTTOBRE
THURSDAY, OCTOBER 17

Liberty 1894
Viale del Ledra 56/b, Udine
+39 335 6931462
ore 19:00 – 7 pm

LORENZO MAZZILLI
Ultra, Milano

Gatti e Re
Via Jacopo Marinoni, Udine
+39 347 4524243
ore 19:00 – 7 pm

GEANFRANCO CHAVEZ
Ceccato Garden Bar Como

VENERDÌ 18 OTTOBRE
FRIDAY, OCTOBER 18

P911
Via Pelliccerie 10/A, Udine
+39 389 6562065
ore 19:00 – 7 pm

MATTEO FORNARO
Azotea, Torino

Mo-mart
Via Paolo Sarpi 15/A, Udine
+39 379 1216331
ore 19:00 – 7 pm

FRANCESCO GALDI
Buddha Bar International

Ginger
Via Poscolle 5, Udine
+39 328 9494238
ore 19:00 – 7 pm

FEDERICO PASIAN
Master Fermenter

Bu.chetto
c/o Visionario
Via Fabio Asquini 33, Udine
ore 19:00 – 7 pm

FABIO FANNI
Locale, Firenze

SABATO 19 OTTOBRE
SATURDAY, OCTOBER 19

Liberty 1894
Viale del Ledra 56/b, Udine
+39 335 6931462
ore 19:00 – 7 pm

NICO DE SOTO
Da Nico, Parigi

P911
Via Pelliccerie 10/A, Udine
+39 389 6562065
ore 19:00 – 7 pm

ANTONIO NARANJO
Especiarium, Barcellona

Ai Do Mori
Via Paolo Sarpi 25, Udine
+39 324 6218401
ore 19:00 – 7 pm

MARTINA BONCI
Giardino 25 Gucci, Firenze

Dai Fioi
Largo dei Pecile 2, Udine
ore 19:00 – 7 pm

ADRIAN CRISTIAN BIBART
Dialogue, Brescia

Ginger
Via Poscolle 5, Udine
+39 328 9494238
ore 19:00 – 7 pm

ALESSANDRO D'ALESSIO
Rita's Tiki Room, Milano

DOMENICA 20 OTTOBRE
SUNDAY, OCTOBER 20

Ginger
Via Poscolle 5, Udine
+39 328 9494238
ore 19:00 – 7 pm

FEDERICO PASIAN
Master Fermenter
Masterclass di fermentati
Fermentation masterclass

Gatti e Re
Via Jacopo Marinoni, Udine
+39 347 4524243
ore 19:00 – 7 pm

FRANCESO POLO
Carico, Milano

Mo-mart
Via Paolo Sarpi 15/A, Udine
+39 379 1216331
ore 19:00 – 7 pm

MARIO FARULLA
Dirty, Milano

Food Truck

DA GIOVEDÌ A DOMENICA
FROM THURSDAY TO SUNDAY

Via Cavour, Udine

ogni giorno dalle 12:00 — *every day from 12 noon*

FOOD TRUCK
APE CESARE
Cucina tradizionale romana
Traditional Roman cuisine

APECESARE
STREET FOOD ROMANO

FOOD TRUCK CIVÀ
CIBO VAGABONDO
Cucina territoriale del Cilento
Cilento territorial cuisine

CIVĀ

FOOD TRUCK
FORNAS
Pollo fritto agricolo
Agricultural fried chicken

Fornâs
FATTORIA RUSPANTE

FOOD TRUCK
LA POLPETTERIA
Polpette gourmet
Gourmet meatballs

lapolpetteria

FOOD TRUCK
NIGRO
Hamburger e lampredotto
Hamburger and lampredotto

DITTA EREDI
L.NIGRO
QUINTO QUARTO DI TERZA GENERAZIONE

SABATO E DOMENICA
SATURDAY AND SUNDAY

Via Paolo Sarpi, Udine

MONOGRANO
FELICETTI

FOOD TRUCK FELICETTI

Chef internazionali cucineranno
la pasta Monograno Felicetti
International chefs will cook
Felicetti Monograno pasta

Sabato *Saturday*
12:00–13:00 ▸ Himanshu Saini
13:00–14:00 ▸ Vasco Coelho Santos
18:00–19:00 ▸ Marco Renzetti
19:00–20:00 ▸ Gresham Fernandes

Domenica *Sunday*
12:00–13:00 ▸ Manoella Buffara Ramos
13:00–14:00 ▸ Prateek Sadhu
18:00–19:00 ▸ Salvatore e Francesco Sodano
19:00–20:00 ▸ Ciro Scamardella

Colazioni e aperitivi Breakfasts and aperitifs

VENERDÌ 18 OTTOBRE
FRIDAY, OCTOBER 18

Bardelli Store
Via Paolo Canciani 15, Udine
ore 18:00 — 6 pm

solari udine

CAFFÈ SICILIA INCONTRA SOLARI
CAFFÈ SICILIA MEETS SOLARI
in abbinamento con *pairing with* **Champagne Selezione Ceretto**

CORRADO ASSENZA
Caffè Sicilia

Due eccellenze, in due settori diversi, si incontrano e danno nuovo significato e respiro al connubio "Ricerca e Innovazione". Corrado Assenza, mastro pasticcere, ha fatto della sua Sicilia ha fatto un vessillo di prodotti di alta qualità che ogni giorno lavora e cura al Caffè Sicilia di Noto. L'azienda Solari, conosciuta per i suoi orologi, è la leader mondiale nella progettazione e produzione di Display Information Systems, Ticketing Systems, LED Lighting Systems, Parking Management Systems, Queue Management Systems, Data Collection, Industrial Clocks.
Two excellences, in two different sectors, meet and give new meaning and breath to the union "Research and Innovation". Corrado Assenza, master pastry chef, has made his Sicily a banner of high quality products that he works and takes care of every day at Caffè Sicilia in Noto. The Solari company, known for its watches, is the world leader in the design and production of Display Information Systems, Ticketing Systems, LED Lighting Systems, Parking Management Systems, Queue Management Systems, Data Collection, Industrial Clocks.

SABATO 19 OTTOBRE
SATURDAY, OCTOBER 19

Caffè Contarena
Via Cavour 1, Udine
dalle 9 alle 10.30 — from 9 to 10.30 am

illy **BUONGIORNO CON ILLY**
GOOD MOORING WITH ILLY

CORRADO ASSENZA
Caffè Sicilia
cucinerà i biscotti di mandorla
will bake almond cookies

Live music
TRILOK GURTU
Percussionista, batterista e musicista
Percussionist, drummer and musician

Ingresso gratuito, iscrizione obbligatoria sul sito.
Free entry, registration required on the website.

D'Amare Crudo Bistrot
via dei Rizzani 19, Udine
+39 93 9291929

TUNA TACOS APERITIVO
dalle 17:00 alle 20:00 — from 5 to 8 pm
30 €

Hai mai visto un Taco volare?
3 Tuna Tacos e 1 Frozen Margarita
3 Tuna Tacos and 1 Frozen Margarita

VALERIA MARGHERITA MOSCA
Wood*Ing

SANTIAGO LASTRA
Kol
1 Michelin
#17 The World's 50 Best Restaurants
#38 The Best Chef Awards

I protagonisti
Attendees

ACCURSIO CRAPARO

Accursio Ristorante

1 Michelin

Nato a Sciacca, Accursio Craparo, inizia da giovane a girare il mondo per conoscere tutte le sfumature del mondo della cucina: Pietro Leemann, Massimiliano Alajmo, Corrado Assenza sono solo alcuni tra i protagonisti di questi viaggi culinari.
Dal 2005 al 2012 rimane a capo de la Gazza Ladra a Modica, dove ottiene la Stella Michelin. Il 2014 è l'anno giusto per iniziare una propria personale avventura sempre nella sua bella Sicilia, l'Accursio Ristorante.

Accursio Craparo, who was born in Sciacca, began travelling the world as a young man to learn more about all the nuances of the culinary world: Pietro Leemann, Massimiliano Alajmo, Corrado Assenza are only a few of the protagonists of these culinary journeys. From 2005 to 2012 he was at the helm of the Gazza Ladra in Modica, where he was awarded a Michelin Star. 2014 was the right year to embark on his own personal business venture in his beloved Sicily, the Accursio Ristorante.

ALEJANDRO CHAMORRO

Nuema

#61 The World's 50 Best Restaurants
#11 LATAM's 50 Best Restaurants
The Best Restaurant in Ecuador 2023

Alejandro Chamorro ha elaborato una proposta culinaria basata sulla continua trasformazione dei prodotti locali e sulla vasta cultura gastronomica dell'Ecuador. Chamorro, nato in Ecuador, ha lavorato in diversi ristoranti in Europa e America Latina per imparare il mestiere prima di concettualizzare la propria personalità culinaria. È poi tornato a Quito con la ferma convinzione di mettere insieme la cucina basata sugli ingredienti/identità con una prospettiva innovativa del tempo e dello spazio dell'Ecuador. Questa è stata l'idea che ha lanciato Nuema (Quito) nel 2014, un progetto condiviso con Pía Salazar nella sezione pasticceria.

Alejandro Chamorro has developed a culinary proposal based on the ever-changing transformation of local products and the vast cuisine culture of Ecuador. Chamorro, who was born in Ecuador, worked in several restaurants in Europe and Latin America to gain experience in his profession before conceptualising his own culinary character. He later returned to Quito with a firm belief in bringing together ingredient/identity-based cuisine with an innovative vision of Ecuador's time and space. This was the idea that launched Nuema (Quito) in 2014, a project shared with Pía Salazar in the pastry section.

ALESSANDRO DAL DEGAN

La Tana Gourmet

1 Michelin
1 Michelin

Alessandro Dal Degan è chef de La Tana ad Asiago, città originaria della madre, un'ottima cuoca dalla quale eredita la passione per la gastronomia. Il legame profondo con l'Altopiano e la conoscenza di tutto ciò che questa nuova terra gli offre, sono le basi della sua cucina. Erbe, fiori, piante aromatiche, foglie, radici, resine, muschi, cortecce e funghi diventano elementi essenziali delle sue ricette.

Alessandro Dal Degan is head chef at La Tana in Asiago, his mother's hometown, an excellent cook from whom he inherited a true passion for cuisine. His strong ties to the Plateau and his insight into all that this new land provides form the basis of his cuisine. Herbs, flowers, aromatic plants, leaves, roots, resins, moss, bark and mushrooms become key elements of his recipes.

ANA ROŠ

Hisa Franko

3 Michelin
1 Michelin
#48 The World's 50 Best Restaurants

La storia e la filosofia di Hiša Franko sono ben amalgamate con le tradizioni e il territorio della regione di Posočje. Essendo una chef autodidatta, Ana non aderisce ad uno stile culinario specifico. La sua cucina si basa sul territorio offrendole tutte le materie prime necessarie ed essendo per lei una fonte continua d'ispirazione. 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.

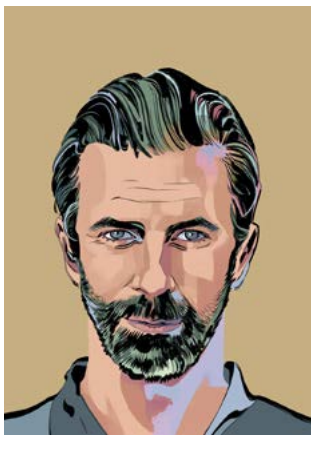
The history and philosophy of Hiša Franko are well blended with the traditions and territory of the Posočje region. Being a self-taught chef, Ana does not follow a specific culinary style. Her cooking is based on the local area, which provides her with all the necessary raw materials and is a continuous source of inspiration for her. Her cuisine is expressive, intense and unorthodox, her philosophy is simple: follow nature. Making the most of what the season provides, combining unexpected flavours and ingredients, not being afraid to take risks.

ANDREA TORTORA

AT Pâtissier

Figlio di pasticceri alla quarta generazione e con un forte curriculum internazionale alle spalle — da Parigi a Londra, da Singapore a Venezia — Andrea Tortora è stato per anni alla guida della pasticceria del ristorante St. Hubertus, conseguendo nel 2018 la terza stella Michelin come chef pasticcere. Nel 2017 dà vita al suo progetto AT Pâtissier, che porta avanti con grande entusiasmo, con l'obiettivo di offrire grandi lievitati d'autore caratterizzati da fresca eleganza contemporanea. Inseparabile compagno di viaggio di Andrea continua a essere Carletto, il lievito madre creato all'età di 17 anni insieme al nonno Vamor, mantenuto e rinfrescato con amore sino a oggi.

Andrea Tortora is the son of fourth-generation pastry chefs and has a strong international curriculum under his belt — he has worked from Paris to London and from Singapore to Venice — for years, he has been at the helm of the pastry shop at the St. Hubertus restaurant, achieving his third Michelin star as a pastry chef in 2018. In 2017, he launched his AT Pâtissier project which he continues to pursue with great enthusiasm, with the aim of providing great signature leavened pastries distinguished by their fresh contemporary elegance. Andrea's inseparable travelling companion continues to be Carletto, the sourdough starter created at the age of 17 together with his grandfather Vamor, always lovingly maintained and kept alive to this day.



ANDREAS CAMINADA

Schloss Schauenstein

3 Michelin
1 Michelin
#47 The World's 50 Best Restaurants

Premiato con le Tre Stelle Michelin a soli 34 anni, Andreas Caminada è lo chef e proprietario dell'hotel ristorante Schloss Schauenstein a Fürstenau in Svizzera. Fin da giovane decide che la sua strada è quella della cucina e dopo aver fatto esperienza tra Austria e Canada, a 26 anni acquista il castello che lo porterà al successo nel mondo della ristorazione.

Andreas Caminada, awarded three Michelin stars at only 34 years of age, is the chef and owner of the hotel restaurant Schloss Schauenstein in Fürstenau, Switzerland. Ever since he was in his youth, he decided that his career path was to be a chef, and after gaining experience in Austria and Canada, at the age of 26 he purchased the castle that would take him to the heights of success in the culinary world.

ANTONIA KLUGMANN

L'argine a Vencò

1 Michelin

Antonia Klugmann nasce a Trieste nel 1979. Si forma come cuoca attraverso l'apprendistato,lavorando in diverse realtà del Friuli Venezia Giulia e del Veneto. Nel 2006, a soli 27 anni, diventa imprenditrice affittando il primo ristorante in provincia di Udine. Dopo 4 anni, acquista un terreno nel Collio Goriziano. Un territorio di confine in cui trova tante affinità con la nativa Trieste. Durante gli anni necessari per costruire il ristorante, lavora a Venezia come Chef. L'argine a Vencò apre infine le porte a fine 2014.

Antonia Klugmann was born in Trieste in 1979. She trained as a chef through an apprenticeship, working in different establishments in the Friuli Venezia Giulia and Veneto regions. In 2006, at the age of only 27, she became an entrepreneur by renting the first restaurant in the province of Udine. After 4 years, she purchased a piece of land in Collio Goriziano. This is a cross-border land in which she finds many affinities with her homeland, Trieste. During the years it took to build the restaurant, she worked in Venice as a Chef. L'argine a Vencò finally opened its doors at the end of 2014.

ANTONIO BUONO

Casa Buono

1 Michelin

Una vita dedicata al cibo che è nutrimento, cultura e bellezza. Antonio Buono vive in cucina fin da piccolo: dapprima in quelle sacre delle donne della sua famiglia napoletana: mamma, zie, nonne, da cui apprende che per cucinare servono amore, tempo, dedizione e rispetto. Nemmeno maggiorenne, valigia in mano, parte alla scoperta delle cucine professionali di hotel e ristoranti, entrando in punta di piedi dalla porta di servizio. Conosce tutte le mansioni, pronto ad imparare tutto quello che c'è. Diniego, impegno e creatività innata lo portano nelle cucine di Pappacarbone*, Can Fabas***, Manresa*** e Mirazur*** dove rimane per 7 anni, di cui 5 a capo della cucina.

Antonio Buono has dedicated his life to food that represents nourishment, culture and beauty. From a very young age, Antonio Buono has lived in the kitchen. When he was not even 18, he set off to discover the professional kitchens of hotels and restaurants, including Mirazur, where he stayed for 7 years, 5 of which as Head Chef. In 2020, together with his wife Valentina Florio, he opened the 'Casa Buono' restaurant in the countryside of the Roja Valley. Here, he serves creative cuisine that uses the best local ingredients of the day, combining them to create a unique tasting menu.

ASCANIO BROZZETTI

Pasticceria Giotto

Ascanio Brozzetti, originario di Umbertide, è considerato uno dei migliori pasticceri italiani. Molte le sue tappe formative: La Pergola, Quo Vadis, Arnoldo e Le Calandre, dove è rimasto per 15 anni. Quello che rende il lavoro di Ascanio unico è la sua sincerità d'animo e di intenti, che ben si riversa nel lavoro quotidiano.

Ascanio Brozzetti, originally from Umbertide, is considered one of Italy's best pastry chefs. His extensive work experience includes: La Pergola, Quo Vadis, Arnoldo and Le Calandre, where he worked for 15 years. What makes Ascanio's work unique is his sincerity of spirit and purpose, which spills over into his daily work routine.

BEGOÑA RODRIGO

La Salita

1 Michelin

Begoña Rodrigo è diventata una degli chef leader nel mondo culinario. È una delle grandibuongustaie della Comunità Valenciana. Dopo molti anni di lavoro e dedizione, Begoña ha ottenuto il riconoscimento della Stella Michelin per il suo ristorante, La Salita a Valencia.

Begoña Rodrigo has become one of the leading chefs in the culinary world. She is one of the greatest gourmets of the Valencian Community. After many years of work and dedication, Begoña was awarded a Michelin star for her restaurant, La Salita, in Valencia.

BRUNO VERJUS

Table

2 Michelin

1 Michelin

#3 The World's 50 Best Restaurants

Bruno Verjus ha vissuto molte vite prima di aprire il suo ristorante parigino, Table. Studente di medicina, imprenditore, blogger, giornalista, autore, personaggio televisivo e radiofonico, questo chef autodidatta si fa strada nella vita senza guardarsi indietro. Ora, dall'altra parte del bancone, difende i suoi amici più fedeli: i produttori artigianali. Per Bruno cucinare significa non distogliere mai lo sguardo dal vivo, rispettarlo nella scelta dei prodotti, nell'arte del taglio e nel rispetto dell'equilibrio.

Bruno Verjus has gained a great deal of experience before opening his Parisian restaurant, Table. Over the years, Bruno has been a medical student, an entrepreneur, a blogger, a journalist, an author, a TV personality and a radio broadcaster, this self-taught chef has made his way through life without ever looking back. Now,on the other side of the counter, he defends his most loyal friends: the artisanal producers. For Bruno, cook means never taking your eye off the ball, respecting it when selecting products, in the art of slicing while, maintaining balance.

CARLO CRACCO

Cracco In Galleria

1 Michelin

Carlo Cracco classe 1965 di Vicenza, nel 1986, inizia a collaborare a Milano con Gualtiero Marchesi. È l'inizio di una svolta professionale che lo porta a lavorare in molti ristoranti come La Meridiana, Da Gerbione, l'Hotel Paris con Ducasse, al Senderens, all'Enoteca Pinchiorri. Dopo aver preso le redini de L'Albereta, apre Le Clivie e poi Cracco Peck. Oggi Carlo Cracco è chef del ristorante Carlo in Galleria, nel cuore di Milano.

Carlo Cracco was born in Vicenza in 1965 and in 1986, he started working in Milan with Gualtiero Marchesi. It was the beginning of a professional breakthrough that led him to work in many restaurants such as La Meridiana, Da Gerbione, the Hotel Paris with Ducasse, at the Senderens and at the Enoteca Pinchiorri. After taking charge of L'Albereta, he opened Le Clivie and then Cracco Peck. Today, Carlo Cracco is the head chef at the Carlo in Galleria restaurant in the heart of Milan.

CHIARA PAVAN

Venissa

1 Michelin

1 Michelin

Chiara Pavan, classe 1985, veronese ha iniziato a lavorare in cucina mentre studiava Filosofi a all'Università di Pisa. 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. In breve tempo si è fatta conoscere per lo spiccato talento guadagnando la stima dei critici nell'eseguire una cucina che fin dall'inizio è sempre stata "di grande identità".

Chiara Pavan was born in 1985 in Verona and started working in kitchens while studying philosophy at the University of Pisa Since 2017, she has been at the helm, together with Francesco Brutto, of the Michelin-starred restaurant Venissa in Burano, Venice. She was nominated Best Italian Female Chef at the 2019 Guida Espresso awards. She very quickly made a name for herself for her outstanding talent gaining the esteem of critics in creating a cuisine that right from the start has always been distinguished for its "strong identity".

CHRISTOPHE PELÉ

Le Clarence

2 Michelin

Christophe Pelé, chef di Le Clarence a Parigi, esegue brillantemente una cucina istintiva, ispirata e straordinariamente moderna. Al Clarence, 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.

Christophe Pelé, chef at Le Clarence in Paris, brilliantly creates an instinctive, inspired and extraordinarily modern cuisine. At the Clarence, there is no fixed menu, only variations on exceptional seasonal products. Land-sea pairings, which are close to the chef's heart, are made sublime throughout each 'sequence' of the meal by a plethora of dishes featuring distinctive flavours.

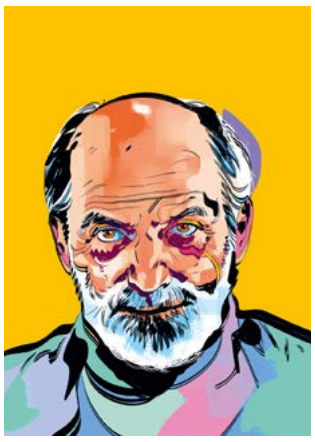
CIRO SCAMARDELLA

Pipero Roma

1 Michelin

La cucina di Ciro Scamardella, chef di Pipero 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. Un percorso affascinante, che rispecchia stagionalità e territorio e che esprime un approccio alla cucina divertente e mai banale.

The cuisine of Ciro Scamardella, chef at the Pipero Roma, is a veritable volcano of flavours, emotions, in which each dish is a reminder of classic recipes, reinterpreted in a more modern style and created using contemporary techniques. This is a captivating journey, reflecting seasonality and territory while expressing a fun and never banal approach to cuisine.



CORRADO ASSENZA

Caffè Sicilia

Nato a Noto in Sicilia, dopo la maturità scientifica si iscrive alla facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, specializzandosi in apicoltura. Nel 1983, prima di laurearsi, torna nella sua città natale per occuparsi professionalmente del laboratorio di pasticceria di famiglia, il celebre Caffè Sicilia. Il fine delle sue creazioni è far vivere ed esprimere la bellezza e la bontà anarchica di un pezzo di frutta fresca o di una pennellata d'impeto di miele, proponendoli come esperienze sensoriali di naturale purezza. Corrado Assenza, definito da Alain Ducasse come "le plus grande confi sieur du monde", è un esaltatore di aromi stagionali e un esploratore di ingredienti locali e globali.

Corrado was born in Noto, Sicily, and after graduating from secondary school specialising in scientific subjects, he enrolled at the Faculty of Agriculture at the University of Bologna, specialising in beekeeping. In 1983, before he returned to his hometown to work professionally in the family pastry workshop, the famous Caffè Sicilia. The purpose of his creations is to bring to life and express the beauty and anarchic deliciousness of a piece of fresh fruit or a brushstroke of honey, serving them as sensory experiences of natural pureness. Corrado Assenza, hailed by Alain Ducasse as "le plus grande confisieur du monde" (the best confectioner in the world), is an enhancer of seasonal aromas and an explorer of both local and global ingredients.

CRISTIAN TORSIELLO

Osteria Arbustico

1 Michelin

Osteria Arbustico nasce dalla volontà di due fratelli che, dopo aver lavorato in alcuni dei più importanti ristoranti italiani, scelgono di dare vita a un progetto personale che abbia il sapore e il profumo delle radici di casa. Quella di Cristian e Tomas Torsiello diventa, quindi, una storia di riavvicinamento ad un luogo, casa, dove il viaggio è cominciato: un caratteristico paesino dell'entroterra salernitano, Valva. Cristian dirige con estro la cucina a vista di Osteria Arbustico, ospitata nella struttura dell'Hotel Royal Paestum; Tomas guida la sala.

Osteria Arbustico is the brainchild of two brothers who, after working in some of Italy's most important restaurants, decided to give life to their own project having the taste and smell of their homeland. Therefore, Cristian and Tomas Torsiello's story becomes one of reconnecting with a place, home, where the journey first began: a characteristic village in the Salerno hinterland, Valva.Cristian runs the show kitchen of Osteria Arbustico, housed in the Hotel Royal Paestum, with flair while Tomas manages the dining room.

DANIEL HADIDA

Pearl Morrissette

Lo chef Daniel Hadida è entrato a far parte di Pearl Morissette come chef nel 2015. Prima di entrare a far parte di Pearl Morissette, Hadida ha ricoperto posizioni di prestigio in ristoranti di prim'ordine in tutto il mondo oltre che per aziende agricole biologiche e biodinamiche in Francia e Belgio, esperienze che hanno influenzato le scelte al The Restaurant at Pearl Morissette.

In 2015, chef Daniel Hadida joined Pearl Morissette's staff as a chef. Prior to joining Pearl Morissette, Hadida held prestigious positions in top restaurants around the world as well as working for organic and biodynamic farms in France and Belgium, experiences that were influential in his choices at The Restaurant at Pearl Morissette.

DARREN TEOH

Dewakan

2 Michelin

#56 Asia's 50 Best Restaurants

Daniel Teoh è chef del ristorante Dewakan in Malesia, abbreviazione di due parole malesi: "dewa", che significa dio, e "makan" che significa mangiare. Questo era un periodo in cui i malesi associavano questi ingredienti a faccende tradizionali e radicate. Affascinato dagli ingredienti autoctoni e affine alle culture indigene, Daniel porta avanti il suo progetto di cucina senza paura, prendendosi il merito di aver aperto la strada alla promozione degli ingredienti indigeni in un'epoca in cui nessuno osava farlo.

Daniel Teoh is chef at the Dewakan restaurant in Malaysia, which is a combination of two Malaysian words: "dewa", which means "god" and "makan" which means "to eat". This was a time when the Malaysians associated these ingredients with traditional and deep-rooted affairs. With his fascination for native ingredients and affinity for indigenous cultures, Daniel pursues his cooking project fearlessly, taking credit for pioneering the promotion of indigenous ingredients at a time when no one dared to do so.

DAVIDE DI FABIO

Dalla Gioconda

1 Michelin

1 Michelin

Lo chef Davide di Fabio per sedici anni lavora all'Osteria Francescana insieme a Massimo Bottura. È il 2021 quando prende il timone della cucina Dalla Gioconda. Nella sua vita ha viaggiato in alcuni dei paesi più interessanti al mondo, amante di piatti dal sapore vero e diretto ma con radici profonde nell'immaginario. 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.

Chef Davide di Fabio, worked for 16 years at the Osteria Francescana together with Massimo Bottura. In 2021, he took charge of the kitchen at the Mona Lisa. Throughout his life, he has travelled to some of the most interesting countries in the world, a connoisseur of dishes with a genuine, direct flavour yet deeply rooted in imagination. Pop, colours and music are the common thread that runs through his life spent both in and out of the kitchen environment. He has a vision of cuisine in which space, sustainability and time reign supreme and are its driving force.

DAVIDE GARAVAGLIA

Côte by Mauro Colagreco

1 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 "I 50 migliori ristoranti del mondo".

Davide Garavaglia was born in Liguria and is head chef at the Côte, bringing Chef Mauro Colagreco's culinary philosophy from the Mediterranean to Chao Phraya, working alongside Chef Marc Vasseur. After working at D'O under chef Davide Oldani in Milan and at Sketch under chef Pierre Gagnaire in London, Davide went to work at Mauro Colagreco's Mirazur in 2015, where he played a major role in the restaurant's recent achievement of 3 Michelin stars and its rise to 1st place in 'The 50 Best Restaurants in the World".

DAVIDE MARZULLO

Trattoria Contemporanea

1 Michelin

Da S. Pellegrino Young Chef Academy a Trattoria Contemporanea passando per Villa Crespi di chef Antonino Cannavacciuolo: giovane ma con tanta esperienza e tanto ancora da sperimentare, Davide Marzullo è lo chef di Trattoria Contemporanea a Lomazzo, Como. La brigata di Trattoria Contemporanea è giovane, fresca e ha tutte le carte in regola per dare il suo contributo alla cucina di oggi, che rispetta tradizione e materia prima senza mai perdere di vista il futuro. Le parole chiave di questo progetto sono audacia, innovazione e territorio, qui si propone una cucina d'istinto, ricca di tecnica e qualità, ma soprattutto di grinta, la firma inequivocabile di chef Marzullo.

From the S. Pellegrino Young Chef Academy to the Trattoria Contemporanea passing through Villa Crespi owned by chef Antonino Cannavacciuolo: Davide Marzullo is very young yet has already gained a great deal of experience and has still so much to discover. He is the head chef at the Trattoria Contemporanea in Lomazzo, Como. The kitchen staff at the Trattoria Contemporanea is young, fresh and has all the right skills to give its contribution to modern-day cuisine, that respects tradition and raw ingredients while always looking towards the future. The key words of this project are boldness, innovation and the local area. Here we serve a cuisine of instinct, full of technique and quality, but above all of grit, the unmistakable signature of Chef Marzullo.

DAVIDE OLDANI

D'o

2 Michelin

1 Michelin

Davide Oldani ha aperto nel 2003 il suo ristorante, il D'O, a Cornaredo, suo paese d'origine. Dopo un anno di attività, le più autorevoli guide gastronomiche lo annoverano fra i grandi chef della cucina italiana. Le esperienze precedenti l'apertura del D'O, lo avevano visto a fianco di Gualtiero Marchesi, Albert Roux, Alain Ducasse, Pierre Hermé. La sua attività di designer, nata dall'osservazione quotidiana dell'ospite, rispecchia quella di cuoco: tavoli, sedie, piatti, posate e bicchieri sono ispirati al POP: semplici, funzionali, eleganti.

Davide Oldani opened his restaurant, D'O, in Cornaredo, his hometown, in 2003. After just one year, the most authoritative culinary guides rank him among the great chefs of Italian cuisine. His experiences prior to opening D'O had seen him working alongside Gualtiero Marchesi, Albert Roux, Alain Ducasse and Pierre Hermé. His work as a designer, stemming from his daily observation of the guest, mirrors his work as a chef: tables, chairs, plates, cutlery and glasses are POP-inspired: simple, functional, and elegant.

DIEGO ROSSI

Trippa

Diego Rossi viene dal veronese, dove ha assorbito l'importanza dell'agricoltura e della vita di campagna. Ha lavorato in vari ristoranti, come St. Hubertus, Delle Antiche Contrade a Cuneo, e in un boutique hotel a Bolzano. Infine, Diego Rossi è arrivato a Milano dove l'unico volto familiare era quello di Pietro Caroli, che diventa l'altra metà di Trippa, la trattoria che ha rivoluzionato Milano. In Trippa, Rossi non solo sostiene l'utilizzo dei prodotti locali, ma va oltre sostiene la filosofia zero sprechi.

Diego Rossi comes from the Verona area, where he has learnt the importance of agriculture and country life. He has worked in several restaurants, such as the St. Hubertus, the Delle Antiche Contrade in Cuneo and in a boutique hotel in Bolzano. Finaly, Diego Rossi arrived in Milan, where the only familiar face was that of Pietro Caroli, who became the other half of Trippa, the trattoria that has revolutionised Milan. At Trippa, Rossi not only advocates the use of local products, but he goes even further by upholding a zero-waste philosophy.

EMMANUEL RENAUT

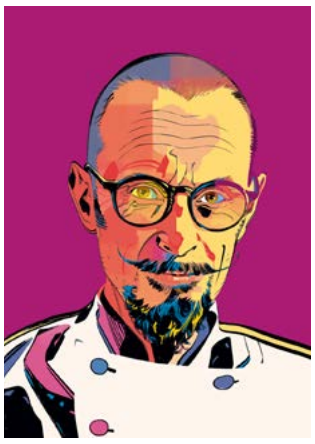
Flocons De Sel

3 Michelin

#76 The World's 50 Best Restaurants

Emmanuel Renaut è un cuoco che ha saputo sposare l'amore per l'alta cucina e il sublime delle vette montane. La sua cucina, elogiata per la sua sottigliezza e l'armonia sorprendente delle sue composizioni, è strettamente legata ai prodotti locali della Savoia con un approccio inventivo alla rielaborazione dei prodotti locali. Grazie anche alla sua famiglia Flocons De Sel è un'esperienza culinaria a 360 gradi.

Emmanuel Renaut is a chef who has succeeded in combining a passion for haute cuisine and the sublimity of mountain peaks. His cuisine, praised for its subtlety and the astonishing harmony of its compositions, is closely linked to local Savoy products with an inventive approach to re-interpreting them. Thanks also to his family, Flocons De Sel is an all-round culinary experience.



ENRICO CRIPPA

Piazza Duomo

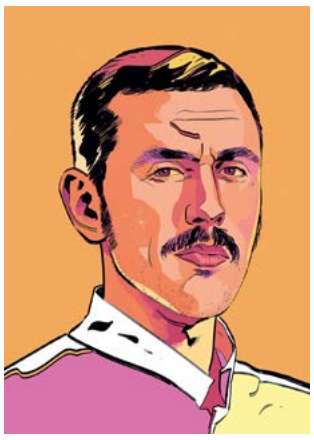
3 Michelin

1 Michelin

#39 The World's 50 Best Restaurants

Enrico Crippa inizia il suo percorso da chef in via nello storico ristorante di Gualtiero Marchesi. Successivamente lavora con alcuni tra i più noti chef europei fra i quali Michel Bras e Ferran Adria. Nel 1996 si sposta a Kobe dove avvia il ristorante di Gualtiero Marchesi. È nel 2003 che lo Chef incontra la famiglia Ceretto, decidendo insieme di avviare due ristoranti ad Alba: La Piola e Piazza Duomo. Il primo propone una cucina tipica langarola, il secondo è il punto di unione delle esperienze di Enrico. Il talento di Crippa a Piazza Duomo viene premiato con la prima stella Michelin nel 2006, seguita nel 2009 dalla seconda per raggiungere l'apice con la terza nel 2012.

Enrico Crippa began his career as a chef in the historic restaurant run by Gualtiero Marchesi. He then worked alongside some of Europe's best-known chefs, including Michel Bras and Ferran Adria. In 1996, he moved to Kobe where he established Gualtiero Marchesi's restaurant. It was in 2003 that the chef met the Ceretto family, and together they decided to open two restaurants in Alba: La Piola and Piazza Duomo. The first serves typical Langa cuisine, while the second is where Enrico's culinary experiences blend together. Crippa's talent in Piazza Duomo was awarded its first Michelin star in 2006, followed in 2009 by its second, reaching the peak of its success with its third in 2012.



ENRICO MARMO

Balzi Rossi

1 Michelin

Nato a Canelli nel 1987, Enrico Marmo è l'executive chef del ristorante Balzi Rossi a Ventimiglia. Gli studi, le esperienze nei ristoranti più rinomati d'Italia al fi anco di chef come Baronetto e Palluda, la sua natura materica, riescono a garantire da sempre ad Enrico il successo della sua cucina. La sua carta vincente è il rispetto per il territorio con cui si interfaccia e la capacità di esaltare e rispettare i prodotti locali. La sua è una cucina istintiva, dinamica e stagionale dai sapori netti.

Enrico was born in Canelli in 1987, and he is the executive chef of the Balzi Rossi restaurant in Ventimiglia. His studies, his experiences in the most renowned restaurants in Italy under chefs of the likes of Baronetto and Palluda, the nature of his work has always ensured Enrico success in the kitchen. His trump card is his respect for the area with which he interacts and his ability to enhance and favour local products. His cuisine is instinctive, dynamic and seasonal with distinctive flavours.

ERIC ROBERTSON

Pearl Morrissette

Lo chef Eric Robertson è entrato a far parte di Pearl Morissette nell'aprile 2017, frutto di un'amicizia coltivata con Hadida, che ha conosciuto mentre lavorava in Belgio. Robertson porta in Pearl Morissette le sue influenze internazionali e la sua passione per la creazione di piatti con cibi di provenienza locale. Originario della regione del Niagara, Eric ha sempre avuto una passione per l'agricoltura.

Chef Eric Robertson joined Pearl Morissette in April 2017, the result of a friendship he had nurtured with Hadida, whom he met while working in Belgium. Robertson brought to Pearl Morissette his international influences as well as his passion for creating dishes with locally sourced food. Eric, originally from the Niagara region, has always had a passion for agriculture.

ERRICO RECANATI

Andreina

1 Michelin

Cresciuto nel ristorante della nonna Andreina a fianco della mamma Ave, Errico Recanati ha sempre avuto nel DNA la passione per la cucina. La prima grande maestra è proprio nonna Andreina, ma non mancano le esperienze nel mondo con chef come Gianfranco Vissani e Martin Dalsass. Oggi è lo chef del ristorante Andreina dove sfrutta il fuoco per dar vita ai suoi piatti basati sull'uso magistrale della brace e dello spiedo.

Errico Recanati, who grew up in his grandmother Andreina's restaurant, alongside his mother Ave, has always had a passion for cooking in his DNA. His first great mentor was his grandmother Andreina, yet there has been plenty of experience gained worldwide working under chefs such as Gianfranco Vissani and Martin Dalsass. Today, he is the head chef of the Andreina restaurant where he uses fire to bring his dishes based on the masterful use of charcoal and the spit to life.

FABRIZIO MELLINO

Quattro Passi

3 Michelin

Fabrizio Mellino è un giovane chef di Nerano. È il figlio di Antonio Mellino e Rita Vinaccia, fondatori del Quattro Passi, ristorante detentore di due stelle Michelin dal 2011. Durante gli studi ha conseguito diverse esperienze nelle cucine di Cristophe Aribert e di Alain Ducasse. Ritornato in Italia ricomincia a lavorare nel ristorante familiare, dove è attualmente lo chef col quale ha ottenuto tre stelle Michelin.

Fabrizio Mellino is a young chef from Nerano. He is the son of Antonio Mellino and Rita Vinaccia, founders of Quattro Passi, that has been a Michelin two-starred restaurant since 2011. During his studies, he gained experience in the kitchens working under Cristophe Aribert and Alain Ducasse. After returning to Italy, he started working again in the family restaurant, where he is currently the head chef, and which has also been awarded three Michelin stars.

FRANCESCO BRUTTO

Venissa

1 Michelin

1 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, dove a prendere le redini della brigata è proprio Chiara Pavan.

Francesco Brutto worked for many years at Povero Diavolo with Piergiorgio Parini, then in 2014, he opened the Undicesimo Vineria restaurant in Treviso. In 2016, he was voted 'Young Chef of the Year' by the Guida Espresso and was awarded a Michelin star in 2017. In the same year, he began working as a consultant for the Venissa restaurant, where Chiara Pavan took over at the helm of the kitchen staff.

FRANCESCO SODANO

Famiglia Rana

1 Michelin

Francesco Sodano è nato a Somma Vesuviana. Si è formato attraverso esperienze gastronomiche presso molte cucine stellate, ultima delle quali quella di Faro di Capo d'Orso, sulla Costiera sorrentina di cui è stato head chef. Allievo di Oliver Glowig e Antony Genovese, Sodano ha un background professionale internazionale che gli ha permesso di sviluppare un proprio concetto di cucina contemporanea e avanguardista. Al Ristorante Famiglia Rana porta la sua visione originale del territorio e delle materie prime locali, unita alla sua storia personale e al suo percorso culinario. Testa, tecnica e anima.

Francesco Sodano was born in Somma Vesuviana. He trained by means of culinary experiences in many Michelin-starred restaurants, most recently at Faro di Capo d'Orso, on the Sorrento Coast, where he was head chef. Having trained under Oliver Glowig and Antony Genovese, Sodano has an international professional background that has enabled him to develop his own concept of contemporary, avant-garde cuisine. At the Famiglia Rana restaurant, he brings his original vision of the local area and its raw ingredients, combined with his personal history and culinary journey. Mind, technique and soul.

FRANCESCO VINCENZI

Franceschetta 58

Emiliano, classe 1992, Francesco Vincenzi è lo chef di Franceschetta 58, la sorella minore dell'Osteria Francescana di Massimo Bottura. La formazione di Francesco nelle cucine di Bottura gli ha permesso di ereditare la cura per gli ingredienti, assieme alla passione che lo spinge a una costante ricerca per non abbandonarsi mai alla quotidianità. Influenze delle tradizioni culinarie italiane e dei numerosi souvenir raccolti intorno al mondo si incontrano e si mescolano, fino a fondersi nella dispensa contemporanea che fa della Franceschetta58 un locale semplice ma allo stesso tempo inusuale.

Francesco Vincenzi, born in 1992 in the Emilia Romagna region, is the chef at Franceschetta 58, the smaller "sister" restaurant of the Osteria Francescana owned by Massimo Bottura. Francesco's training in the kitchens at the Osteria Francescana has enabled him to inherit painstaking attention paid to ingredients, together with a passion that drives him to continually carry out research and never give up. Influences from Italian culinary traditions as well as the many souvenirs collected around the world meet and mingle, until they merge into the contemporary cuisine that makes Franceschetta58 a simple yet unusual dining venue.

FRANCO PEPE

Pepe In Grani

Franco Pepe non è un pizzaiolo, 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.

Franco Pepe is not a pizza chef, he is an artisan and a master baker who has become one and the same with the raw material. His passion for pizza started at home and his vision is clear: everything must be made by hand. He doesn't use any kneading machines or any ready-made flour mixtures. Every day, Franco devotes himself to his dough and his sourdough starter, succeeding in bringing his creations to life every day. The pizza toppings are no less important: only the best of the land and a great deal of tradition with the added value of constant study. In 2012, Pepe in Grani was opened in Caiazzo and, needless to say, recognition and general appreciation were not long in coming.

GIANLUCA FUSTO

Fustomilano

Gianluca Fusto, pasticcere di prim'ordine, riesce sempre a coniugare la sua naturale dolcezza con il mondo che meglio lo rappresenta: la pasticceria. Con la sua realtà nata dalla passione, FustoMilano riesce a far toccare con mano la veracità dell'arte di saper plasmare le materie prime in creazioni che lasciano sempre il dolce in bocca.

Gianluca Fusto, a first-class pastry chef, always manages to combine his natural gentle nature with the world that best represents him: pastry-making. With his business venture born out of passion, FustoMilano succeeds in bringing to life the veracity of the art of shaping raw ingredients into creations that always leave a sweet taste in your mouth.

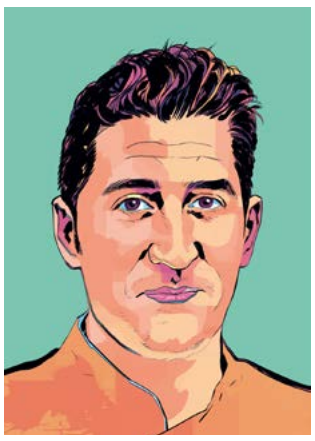
GIANLUCA GORINI

Da Gorini

1 Michelin

Gianluca Gorini, nato a Pesaro, inizia a cucinare a 14 anni. Nel 2003 vola a Londra per una parentesi che lo porta all' interno del Ristorante francese "Monsieur Max", rientra in Italia nel trascorre 4 anni al fi anco di Paolo Teverini del Ristorante "Paolo Teverini", suo primo maestro. Nel 2008 approda al fi anco di Paolo Lopriore al Ristorante "Il Canto". Dopo una parentesi come resident Chef all' interno del Relais Chateaux "Borgo San Felice. Nel 2017 apre insieme alla compagna Sara il ristorante che porta il suo nome "daGorini" a San Piero in Bagno.

Gianluca Gorini, who was born in Pesaro, started cooking at the age of 14. In 2003, he moved to London for a brief stint at the French restaurant 'Monsieur Max'. He returned to Italy to spend four years working alongside Paolo Teverini, his first mentor, at the 'Paolo Teverini' restaurant. In 2008, he went to work alongside Paolo Lopriore at the 'Il Canto' restaurant. After that, we worked as resident chef at the Relais Chateaux 'Borgo San Felice. In 2017, he and his partner Sara opened the restaurant bearing his surname 'daGorini' in San Piero in Bagno.



GIOVANNI SANTORO

Shalai

1 Michelin

Giovanni Santoro è originario di Linguaglossa, alle pendici dell'Etna. Nella sua cucina i due elementi che disegnano lo skyline della sua Linguaglossa lo portano a proporre una cucina di sintesi, identitaria e che non trascura mai la naturalezza di quei ricordi ammantati dal caloroso clima delle domeniche in famiglia e dai sughi della nonna.

Giovanni Santoro is originally from Linguaglossa, on the slopes of Mount Etna. In his kitchen, the two elements that trace the skyline of his homeland Linguaglossa lead him to propose a cuisine of synthesis, identity and that never neglects the naturalness of those memories cloaked in the warmth of family Sundays and his grandmother's sauces.

GIUSEPPE IANNOTTI

Krèsios

2 Michelin

Giuseppe Iannotti, classe 1982, nel 2007 e apre un ristorante a Castelvenere, che già portava il nome "Krèsios". Da lì a poco inaugura anche una bottega di specialità gastronomiche selezionate (Krèsios Bottega, a Telese Terme). Nel 2011 i due progetti si fondono e trasferiscono la residenza sotto un unico tetto, quello di una masseria di famiglia appena fuori Telese, l'attuale Krèsios, cornice oggi di un ristorante gourmet.

Giuseppe Iannotti, who was born in 1982, opened a restaurant in Castelvenere in 2007, which already bore the name "Krèsios". Soon afterwards, he also opened a shop selling select gastronomical products (Krèsios Bottega, in Telese Terme). In 2011, two projects were merged and were both developed under the same roof, the family farmstead just outside Telese, the present-day Krèsios, which is now the site of a gourmet restaurant.

GRESHAM FERNANDES

Bandra Born

Gresham Fernandes naviga il mondo della cucina da anni, da quando ha iniziato a cucinare nelle cucine del The Leela Mumbai e del Noma di Copenhagen per poi aprire diversi concept a Nuova Delhi. Ora sta incanalando più di due decenni di esperienza lavorativa insieme al suo amore per il quartiere in cui è cresciuto per offrire un'esperienza completamente nuova al Bandra Born.

Gresham Fernandes has been navigating the culinary world for years, ever since he started cooking in the kitchens of The Leela Mumbai and Noma in Copenhagen before opening several concept restaurants in New Delhi. He is now channelling more than two decades of work experience together with his passion for the neighbourhood he grew up in to provide an entirely new experience at the Bandra Born.

HIMANSHU SAINI

Tresind Studio

#13 The World's 50 Best Restaurants
#2 MENA's 50 Best Restaurants

Lo chef Himanshu Saini è considerato uno dei più giovani esperti di cucina indiana oggi. Fin dall'inizio, la missione dello chef Himanshu è stata quella di cambiare la percezione della cucina indiana ed elevare il modo in cui viviamo oggi il cibo indiano; il cui culmine è il ristorante di punta, Trèsind Studio. L'evoluzione di Trèsind Studio è il suo inno all'eredità culinaria della sua terra natale e alla sua spinta all'esplorazione nel mondo culinario.

Chef Himanshu Saini is considered one of the youngest experts in contemporary Indian cuisine. Right from the start, Chef Himanshu's mission has been to change the perception of Indian cuisine and enhance how we experience Indian food today; the culmination of which is the flagship restaurant, Trèsind Studio. The evolution of the Trèsind Studio is its tribute to the culinary heritage of his homeland and his pursuit to explore the culinary world.

HRVOJE KROFLIN

ManO2

Nato e cresciuto in Croazia, la storia di Hrvoje Kroflin è iniziata nel ristorante Mano di Zagabria. Ciò che distingue Hrvoje a prima vista è la sua immensa modestia e dedizione, ma anche il suo perfezionismo professionale. Aperto nel 2012, il ristorante ManO2 si trova nel cuore commerciale di Zagabria. L'identità culinaria del ristorante si basa sulle idee creative del suo chef Hrvoje Kroflin, che adotta un approccio moderno al cibo, insistendo senza compromessi sull'alta qualità e creando con audacia il suo concetto in stretta collaborazione con piccoli produttori nazionali. Spesso trova ispirazione in piatti della cucina tradizionale croata piuttosto dimenticati, sforzandosi di riformarli e modernizzarli.

Hrvoje Kroflin was born and bred in Croatia, and his career began at the Mano restaurant in Zagreb. When you first see Hrvoje, what makes him stand out is his immense modesty and dedication, but also his professional perfectionism. The ManO2 restaurant opened in 2012 and is located in the commercial heart of Zagreb. The restaurant's culinary identity is based on its chef Hrvoje Kroflin's creative ideas. He applies a modern approach to food, uncompromisingly insisting on high quality and boldly creating his concept in close collaboration with small domestic producers. He often draws inspiration from rather forgotten traditional Croatian dishes, striving to reinterpret and modernise them.

JAVI ESTÈVEZ

La Tasquerìa

1 Michelin

Lo chef Javi Estévez, che ha rivoluzionato la scena culinaria di Madrid elevando le umili frattaglie ai regni dell'alta cucina, ha arricchito il suo percorso professionale con il nuovo ristorante La Tasqueria che, per molti anni, è stato la sede di Los Galetos de Tijuca, un ristorante brasiliano molto popolare per i suoi piccoli polli alla griglia. Ora offre ai suoi ospiti più spazio e comfort e una nuova direzione, pur rimanendo fedele a un'idea che fa parte del suo DNA: la cultura della frattaglia.

Chef Javi Estévez, who revolutionized Madrid's culinary scene by elevating humble offal to the realms of haute cuisine, has added to his professional journey with the new restaurant La Tasqueria, which for many years was home to Los Galetos de Tijuca, a Brazilian restaurant popular for its small grilled chickens. Now it offers its guests more space and comfort and a new direction, while remaining faithful to an idea that is part of its DNA: offal culture.

JESSICA ROSVAL

Al Gatto Verde

Nata in Canada, ha iniziato a saggiare l'atmosfera delle cucine quando era adolescente. Il suo primo mentore è Laurent Godbout che la assume nel ristorante Chez L'Épicier per tre anni. Poi, 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, rimanendo folgorata dagli assaggi. L'incontro fortuito l'ha portata a diventare la chef di Casa Maria Luigia, satellite galassia hospitality curata da Massimo Bottura a pochi chilometri da Modena. Oggi, sempre con la famiglia Bottura, ha preso le redini del nuovo progetto Il Gatto Verde a Modena.

Jessica Rosval, a Canadian-born chef, began getting her first taste of working in kitchens when she was a teenager. Her first mentor was Laurent Godbout, who employed her at the Chez L'Épicier for three years. Then, working alongside chef Melissa Craig at Whistler in the Rocky Mountains, in British Columbia, new satisfactions arrived soon afterwards. In 2013, Jessica arrived in Italy and went to have dinner at Massimo Bottura's Osteria Francescana, being thunderstruck by the tasting menus. This fortuitous encounter led her to become the head chef at Casa Maria Luigia, a satellite boutique hotel curated by Massimo Bottura only a stone's throw from Modena. Nowadays, Jessica, who still works with the Bottura family, took charge of the new Il Gatto Verde restaurant in Modena.

JOHANNES RICHTER

Livingroom

Johannes Richter è chef esecutivo del The LivingRoom in Sudafrica. Il menù mette in mostra la diversità culinaria della provincia, dall'orto al piatto, espressa attraverso la raffinata formazione francese dello chef e la sua passione per le tecniche asiatiche. Insieme alla moglie Johanna e alla madre Christine, il team offre un'esperienza culinaria raffinata che unisce cibo eccezionale a vini di prima qualità e un'ospitalità di prim'ordine.

Johannes Richter is the executive chef of The Living Room in South Africa. Its menu showcases the culinary diversity of the province, from garden to table, expressed through the chef's refined French training background and his passion for Asian cooking techniques. Together with his wife Johanna and his mother Christine, the team provides a fine dining experience blending exceptional food with first-class wines and outstanding hospitality.

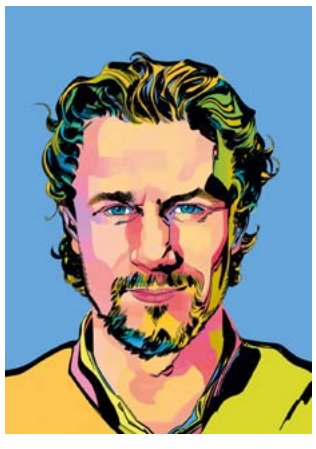
JORGE VALLEJO

Quintonil

2 Michelin
#7 The World's 50 Best Restaurants
#12 LATAM's 50 Best Best Restaurants

Dopo aver studiato Amministrazione e Arti Biologiche al Centro Culinario de México, Vallejo ha lavorato per qualche tempo per la Princess Cruise Lines, dove ha costruito la sua professione culinaria. Lavora per il Gruppo Habita e poi per Diana, il dell'Hotel st. Regis, oltre che per il Noma. Nel 2012, Jorge decide di mettersi in proprio e, insieme alla moglie Alejandra Flores, apre Quintonil, il ristorante dove da dieci anni la coppia ha instaurato un dialogo permanente con la memoria e il presente della tradizione culinaria messicana.

After studying Administration and Biological Arts at the Centro Culinario de México, Vallejo worked for some time for Princess Cruise Lines, where he developed his culinary profession. He worked for the Habita Group and then for Diana, the Hotel St. Regis, as well as for Il Noma. In 2012, Jorge decided to set up his own business and, together with his wife Alejandra Flores, he opened Quintonil, the restaurant where for ten years the couple has established a permanent dialogue with the past and present of Mexican culinary tradition.



JORIS BIJDENDIJK

Rjiks

Joris Bijdendijk è chef del ristorante RIJKS® e del ristorante Wils, entrambi premiati con una stella Michelin, e Wils Bakery Café. È editorialista del quotidiano 'Het Parool', fondatore di Low Food, autore di diversi libri e Master chef certifi cato SVH. Nel gennaio 2019 Bijdendijk, insieme a Joris Lohman e Samuel Levie, ha fondato Low Food, un movimento che si è posto l'obiettivo di cambiare la gastronomia olandese. Rendere la cultura alimentare olandese leader su temi come la sostenibilità e l'inclusione. Nel 2019 Bijdendijk ha aperto il ristorante Wils, che ha ricevuto la sua prima stella Michelin nel giro di un anno. Ciò porta Bijdendijk a un totale di 3 stelle Michelin guadagnate in otto anni.

Joris Bijdendijk is the head chef at the RIJKS® restaurant and the Wils restaurant, both of which have been awarded a Michelin star, as well as at the Wils Bakery Café. He is a columnist for the newspaper 'Het Parool', the founder of Low Food, the author of several books and an SVH-certified master chef. In January 2019, together with Joris Lohman and Samuel Levie, Bijdendijk founded Low Food, a movement that set out to change Dutch culinary habits. Making Dutch food culture a leader on issues such as sustainability and inclusion. In 2019, Bijdendijk opened the Wils restaurant, which was awarded its first Michelin star within a year. This has resulted in Bijdendijk being awarded a total of three Michelin stars in eight years.

KARIME LOPEZ

Gucci Osteria Firenze

1 Michelin

Karime Lopez chef, insieme a Kondo Takahiko di Gucci Osteria di Firenze, cucina con una sensibilità a fior di pelle, tutti i sensi presenti all'appello. Sapori e saperi italiani, memorie di altre geografie affettive, con immensa gioiosità e sempre spiccata generosità, mai cucina italiana si rivendicò più libera ed elegante cittadina del mondo. Da Mexico City, in viaggio per il mondo, e oggi a Firenze, Karime Lopez cucina l'Italia attraverso il suo vissuto ricco di viaggi, di scoperte e di folgoranti intuizioni. Alla Gucci Osteria di Firenze, nella storica città dei Medici, Karime Lopez incarna, con tutta la giovinezza dalla sua, un nuovo Rinascimento culinario.

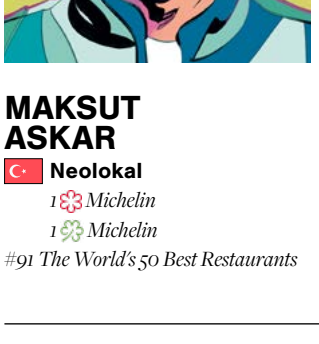
Chef Karime Lopez, together with Kondo Takahiko of the Gucci Osteria in Florence, cooks with a heightened sensitivity, involving all five senses. Italian flavours and know-how, memories of other geographies and emotions, with immense joy and unfailing generosity, never has Italian cuisine claimed to be the freest and most elegant citizen of the world. From Mexico City, travelling around the world, and now in Florence, Karime Lopez cooks Italian cuisine through her experiences replete with journeys, of discoveries and striking insights. At the Gucci Osteria in Florence, in the historic city of the Medici family, with youthfulness on her side, Karime Lopez embodies a new culinary renaissance.

KOBUS VAN DER MERWE

Wolfgat

Amante della natura che lo ha circondato per tutta la sua giovinezza, Kobus ha aperto "Wolfgat" per valorizzarla, fondendo innovazione e tradizione nei suoi piatti radicati nel territorio sudafricano. La sua avventura culinaria è iniziata nel 2009, nel negozio di famiglia "Oep Ve Koep", situato a Paternoster. Qui ha sperimentato la sua visione unica di chef, mescolando tradizione e innovazione. Forte del successo di questa prima iniziativa, ha dato vita a "Wolfgat", un ristorante affacciato sull'oceano che porta il nome di una vicina grotta. In questo locale, offre un'esclusiva esperienza gastronomica: un menu degustazione di sette portate, abbinato a vini locali.

Kobus Van Der Merwe, a lover of the nature that surrounded him throughout his youth, opened 'Wolfgat' in order to enhance its value, blending innovation and tradition in his dishes which are rooted in the South African soil. His culinary adventure got underway in 2009, in the 'Oep Ve Koep' family shop based in Paternoster. Here, Kobus pioneered his unique vision as a chef, combining tradition and innovation. On the strength of the success of this first initiative, he set up 'Wolfgat', an oceanfront restaurant named after a nearby cave. This restaurant provides an exclusive culinary experience: a seven-course tasting menu paired with local wines.



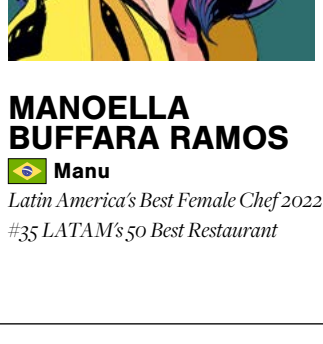
KONDO TAKAHIKO

Gucci Osteria Firenze

1 Michelin

Kondo 'Taka' 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.

Kondo 'Taka' Takahiko, Head Sous Chef of the 3 Michelin-starred restaurant 'Osteria Francescana' owned by Massimo Bottura in Modena, was appointed Co-Executive Chef of the Gucci Osteria in Florence and then he teamed up with Karime Lopez, the current executive chef of the fine-dining restaurant.



LEONOR ESPINOSA

Restaurante Leo

#53 The World's 50 Best Restaurants
#8 LATAM's 50 Best Restaurants

Leonor Espinosa è nata a Cartago. Nel 2005, ha aperto il suo ristorante, "Leo", a Bogotà, diventato famoso in tutto il mondo per la capacità della chef di fondere le diverse influenze culturali della Colombia. Il suo paese, incastonato tra l'Atlantico e il Pacifico, offre una ricchezza di ispirazioni che si ritrovano nei suoi piatti, spaziando dalle tradizioni amazzoniche, andine e caraibiche a quelle pacifiche, arabe, africane, spagnole ed indigene. La chef ha poi avviato "La Sala de Laura", al piano superiore rispetto al ristorante più celebrato, sempre gestito dalla figlia anche abile sommelier.

Leonor Espinosa was born in Cartagena. In 2005, she opened her restaurant, 'Leo', in Bogotá, which has become world famous for the chef's ability to blend the different cultural influences of Colombia. Her country, nestled between the Atlantic and the Pacific Oceans, provides a wealth of inspiration that can be found in her dishes, ranging from Amazonian, Andean and Caribbean to Pacific, Arab, African, Spanish and indigenous traditions.
The chef then established 'La Sala de Laura', upstairs from the more celebrated restaurant, also run by her daughter who is also a skilled sommelier.

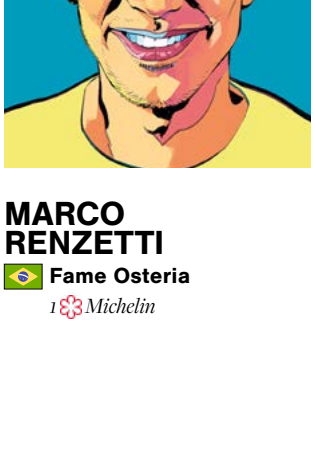
MAKSUT ASKAR

Neolokal

1 Michelin
1 Michelin
#91 The World's 50 Best Restaurants

Lo chef Maksut Aşkar guida il suo team nel ristorante Neolokal a 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 in città, facendolo godere dell'apprezzamento e della stima locale e internazionale. Turco con radici arabe, ha studiato turismo e gestione alberghiera al liceo e all'università. Lavora poi nell'industria alimentare e delle bevande, questo lo porta ad appassionarsi al design del gusto riflettendo questa passione in molti progetti. Negli ultimi anni ha inseguito il sogno di diventare chef, aprendo nel 2014 il Neolokal.

Chef Maksut Aşkar leads his team at the Neolokal restaurant in Istanbul. He is fully aware that he has to protect food for the next generations, combining modern techniques with innovative perspectives. His fresh, sophisticated approach to local cuisine made him stand out in the city, earning him local and international appreciation. He is a Turk with Arab roots, Maksut studied tourism and hotel management in both secondary school and at university. He then worked in the food and beverage industry, which led him to passionate about taste design, reflecting this passion in several projects. In recent years, he has pursued his dream of becoming a chef, by opening Neolokal in 2014.



MANOELLA BUFFARA RAMOS

Manu

Latin America's Best Female Chef 2022
#35 LATAM's 50 Best Restaurant

La cucina è entrata nella vita di Manu Buffara come un amore travolgente. Miglior chef donna dell'America Latina 2022, secondo The World's 50 Best Restaurants Academy e chef-proprietaria del Ristorante Manu. Manoella Buffara Ramos, meglio conosciuta come Manu, si guadagna da vivere come cuoca dal 2006. Nel gennaio 2011 ha aperto il ristorante Manu a Curitiba, il primo in assoluto in Brasile guidato da una chef donna a servire solo un menù degustazione. Nel 2023, Manu aprirà il suo secondo ristorante, Ella, nel Meatpacking District di New York, negli Stati Uniti, e mira a mostrare il lato più semplice di Manu Buffara, con molti piatti pensati per essere condivisi.

Cooking came into her life as an overwhelming passion. She has been voted Best Female Chef in Latin America in 2022, according to The World's 50 Best Restaurants Academy and is the chef-owner of the Manu restaurant. Manoella Buffara Ramos, better known as Manu, has earned her living as a chef since 2006. In January 2011, she opened the restaurant Manu in Curitiba, the first ever in Brazil led by a female chef to serve only a tasting menu. In 2023, Manu opened her second restaurant, Ella, in New York's Meatpacking District, USA, and aims to show the simpler side of Manu Buffara, featuring many dishes that are meant to be shared.

MANUEL COSTARDI

Christian & Manuel

Manuel and Christian Costardi sono nati a Vercelli e cresciuti nella cucina del ristorante dell'Hotel fondato dai nonni, sono rimasti per tracciare qui la loro identità gastronomica. Il ristorante Christian & Manuel rappresenta ancora oggi la loro casa. Famiglia e territorio sono le parole chiave che li definiscono. Il loro è un dualismo virtuoso, avvalorato da una fratellanza che unisce senza uniformare. Manuel è più metodico, preciso, studioso ed insieme al fratello ha costruito un'identità gastronomica che si fonda sui classici della cucina del territorio, con contaminazioni di moderna internazionalità.

Manuel and Christian Costardi were born in Vercelli and brought up in the kitchen of the hotel restaurant founded by their grandparents, where they have remained to trace their culinary identity. The Christian & Manuel restaurant is still their home today. Family and territory are the key words that define them.
Theirs is a virtuous dualism, enhanced by a brotherhood that unites without conforming. Manuel is more methodical, precise, studious and together with his brother has built a culinary identity based on the classics of local cuisine, with a touch of modern internationality.

MARCO RENZETTI

Fame Osteria

1 Michelin

A Fame Osteria a San Paolo in Brasile, lo chef romano Marco Renzetti serve il suo menu degustazione ai commensali abbagliandoli con i classici sapori italiani visti attraverso una lente rigorosamente moderna. Erika Renzetti, la moglie di Marco, dirige un'operazione front of house fluida e sofisticata, conferendo un'aria di semplicità a quello che è senza dubbio un ristorante per occasioni speciali.

At Fame Osteria in São Paulo, Brazil, Roman chef Marco Renzetti serves his tasting menu to diners, dazzling them with classic Italian flavors seen through a rigorously modern lens. Erika Renzetti, Marco's wife, runs a smooth and sophisticated front-of-house operation, lending an air of simplicity to what is undoubtedly a special-occasion restaurant.

MARTINA CARUSO

Signum

1 Michelin
1 Michelin

Martina Caruso, chef Patron del Ristorante Signum, appassionata sognatrice, è cresciuta tra i profumi della cucina del padre Michele Caruso, allora chef autodidatta del Signum. Dopo numerose esperienze nelle cucine italiane ed estere, a 23 anni, assieme al fratello Luca, prende il timone di Signum. Da questo momento la sua carriera prende il volo. Studio, equilibrio e dinamicità sono gli ingredienti fondamentali della sua vita e nei suoi piatti.

Martina Caruso, Chef Patron at the Signum Restaurant, a passionate dreamer, grew up amidst the aromas of her father Michele Caruso's kitchen, at that time a self-taught chef at the Signum. After gaining extensive experience in Italian and foreign kitchens, at the age of 23, together with her brother Luca, she took the helm at the Signum. From that moment on, her career took off. Study, balance and dynamism are the key ingredients in both her life and her dishes.

MASSIMILIANO ALAJMO

Le Calandre

3 Michelin
#51 The World's Best Restaurant

Nato a Padova nel 1974, Massimiliano Alajmo ha trascorso buona parte della sua infanzia all'interno de Le Calandre — il suo parco giochi — a fianco di mamma Rita. Dopo aver approfondito la sua formazione nelle cucine di Alfredo Chiocchetti, Marc Veyrat e Michel Guérard, nel 1994 prende le redini della cucina de Le Calandre. Nel 2002 la Guida Michelin attribuisce le tre stelle al ristorante: Max, a soli ventotto anni, diventa così il più giovane chef al mondo a ottenere questo prestigioso riconoscimento.

Massimiliano Alajmo was born in Padua in 1974, and he spent most of his childhood at Le Calandre — his playground — alongside his mother, Rita. He furthered his training in the kitchens of Alfredo Chiocchetti, Marc Veyrat and Michel Guérard, when, in 1994, he took charge of the kitchen at Le Calandre. In 2002, the Michelin Guide awarded the restaurant with three stars: As a result, Max, at the age of only 28, became the youngest chef in the world to achieve this prestigious award.

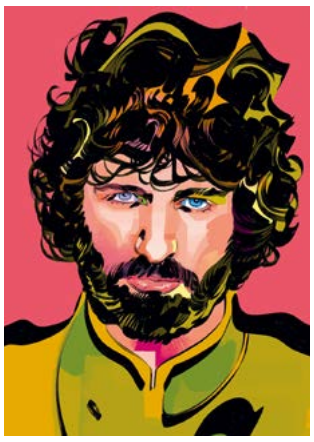
MASSIMO BOTTURA

Osteria Francescana

3 Michelin
1 Michelin
The World's Best Restaurant 2016 + 2018
Chefs' Choice Award 2011

Massimo Bottura comincia il suo percorso in cucina nel 1986, quando rileva una trattoria a Campazzo. 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 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, Casa Maria Luigia e Il Gatto Verde.

Massimo Bottura began his culinary career in 1986, when he took over a trattoria in Campazzo. In 1995, he opened the Osteria Francescana in Modena, and in 2000, he completed an internship with Ferran Adrià on molecular gastronomy that has deeply influenced him.3 Michelin stars and the title of the best restaurant in the world according to the World's 50 Best, Bottura has taken his dedication beyond the kitchen walls, by founding Food for Soul: the organisation, established on the occasion of Expo 2015, re-uses left over food to feed people in need. Several projects made successful by Bottura include the brand Osteria Gucci by Massimo Bottura, Casa Maria Luigia and Il Gatto Verde.



MATIAS PERDOMO

Contraste

1 Michelin

Classe 1980, Matias Perdomo nasce in Uruguay e sin da piccolo si appassiona di cucina. Esperienza dopo esperienza, affiancato da grandi chef della sua città, Matias diventa ogni giorno sempre più bravo e creativo. Matias vola in Italia dove decide di aprire il suo primo ristorante. Inizia a lavorare come sous-chef all'età di 21 anni e allo stesso tempo incrementa i suoi studi. Nel 2015 raggiunge il suo obiettivo e apre, quindi, il suo ristorante a cui dà il nome di "Contraste", premiato con una Stella Michelin.

Born in Uruguay in 1980, Matias Perdomo has had a passion for cooking since he was a child. Experience after experience, working alongside great chefs in his city, Matias constantly gained skill and creativity. Matias moved to Italy where he decided to open his first restaurant. He started working as a sous-chef at the age of 21 and, at the same time, he furthered his studies. In 2015, he achieved his goal and opened his own restaurant called 'Contraste', which was awarded a Michelin star.

MATTIA AGAZZI

Gucci Osteria Beverly Hills

1 Michelin

Mattia Agazzi è lo chef del ristorante Gucci Osteria di Beverly Hills, sotto la direzione di Massimo Bottura, ma la sua storia comincia molto lontano dalla California. Nato a Bergamo nel 1989, Mattia sviluppa un amore per la cucina e tutto ciò che la circonda: è un appassionato forager, un pescatore entusiasta e un intrepido scalatore. Inizialmente fa esperienza come sous chef di Karime López, prima chef messicana a ottenere una stella Michelin nonché chef de cuisine alla Gucci Osteria di Firenze, poi la segue a Los Angeles dove, nel 2020, viene nominato head chef di Gucci Osteria Beverly Hills, portando in California l'energia e la filosofi a dell'originale Gucci Osteria di Firenze.

Mattia Agazzi is the head chef at the Gucci Osteria restaurant in Beverly Hills, under the direction of Massimo Bottura, yet his career began far away from California. He was born in Bergamo in 1989, and he developed a love for cooking and everything that it involves: he is a passionate forager, an enthusiastic fisherman and an intrepid climber. He initially gained experience as a sous chef to Karime López, the first Mexican chef to receive a Michelin star and chef de cuisine at the Gucci Osteria in Florence, then he followed her to Los Angeles where, in 2020, he was appointed head chef at the Gucci Osteria Beverly Hills, bringing the energy and philosophy of the original Gucci Osteria in Florence to California.

MATTIA PECIS

Cracco Portofino

Mattia Pecis cresciuto nella Val Seriana, ha un percorso professionale che lo ha portato a lavorare in prestigiose cucine italiane, tra cui il ristorante di Norbert Niederkofler.
Dopo diverse esperienze formative, Pecis ha avuto l'opportunità di lavorare al fianco di Carlo Cracco. Nel 2021, Pecis è stato scelto per guidare la brigata del nuovo ristorante Cracco Portofino, un progetto che unisce l'eccellenza culinaria alla valorizzazione dei produttori locali.

Mattia Pecis grew up in the Seriana Valley, and his career path has led him to work in prestigious Italian kitchens, including Norbert Niederkofler's restaurant. After gaining extensive training experience, Pecis had the opportunity to work alongside Carlo Cracco. In 2021, Pecis was chosen to lead the kitchen staff at the new Cracco Portofino restaurant, a project combining culinary excellence with the enhancement of the value of local producers.

MAURO COLAGRECO

Le Mirazur

3 Michelin
1 Michelin
The World's Best Restaurant in 2019

Mauro Colagreco, chef italo-argentino di origini abruzzesi, ha maturato il suo expertise professionale in Francia, distinguendosi come eccezionale figura del panorama culinario internazionale. La varietà del suo background formativo e il suo talento hanno creato una cucina unica, che affascina e conquista i palati di tutto il mondo. Con il suo ristorante "Mirazur", Colagreco stupisce gli ospiti con piatti creativi, stagionali e indimenticabili, mantenendo un legame speciale con le sue radici e le tradizioni culinarie italiane.

Mauro Colagreco, an Italian-Argentine chef originally from the Abruzzo region, gained his professional expertise in France, distinguishing himself as an outstanding figure on the international culinary scene. His diverse educational background and talent have created a unique cuisine that captivates and conquers palates all over the world. Colagreco impresses guests by serving creative, seasonal and unforgettable dishes in his 'Mirazur' restaurant, while maintaining a special bond with his roots and Italian culinary traditions.

MAURO ULIASSI

Uliassi

3 Michelin
#50 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. Semplice e contemporanea, la cucina di casa Uliassi affonda le sue radici nelle tradizione della Riviera Adriatica, giocando con le contaminazioni.

Chef Mauro Uliassi was born and grew up together with his sister Catia in Senigallia and it was with her that he opened the Uliassi restaurant in 1990. Having a light heart alongside enthusiasm in the kitchen is what makes people so fond of Mauro Uliassi's world. What started out as a hobby, the Ristorante Uliassi has become well established and now has a long-standing team of over thirty people and is recognised by all the major food and wine guides. Uliassi's simple and contemporary cuisine is deeply rooted in the traditions of the Adriatic Riviera, creating fusions with cuisines from all over the world.

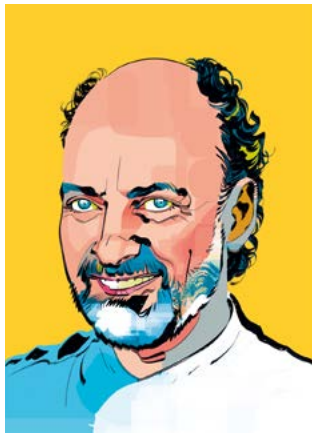
MICHELANGELO MAMMOLITI

La Rei Natura

2 Michelin

Trova da sempre nell'elemento naturale il suo habitat e nella cucina un richiamo alle sue tradizioni, alla sua casa, alla sua famiglia. Ha studiato, viaggiato e incontrato persone che hanno cambiato il suo modo di vedere le cose. In Francia ha imparato come gestire una cucina. Al suo ritorno in Italia nel 2014 ricopre il primo incarico di executive chef e i riconoscimenti non tardano ad arrivare. Nel 2017 è stato insignito della *Stella Michelin e solo tre anni più tardi replicherà con la **Stella Michelin. Dal 2022 è executive chef del ristorante Le Rei Natura by Michelangelo Mammoliti.

Michelangelo Mammoliti has always felt comfortable with natural elements and the kitchen reminds him of his traditions, his home, his family. He has studied, travelled and met people who have changed his perspective on things. In France, he learnt how to run a kitchen. Upon his return to Italy in 2014, he took up his first position as an executive chef and the awards came soon after. In 2017, he was awarded with his first Michelin Star and only three years later, he would repeat this by achieving his second Michelin Star. Since 2022, he has been the executive chef of the restaurant Le Rei Natura by Michelangelo Mammoliti.



MORENO CEDRONI

La Madonnina del Pescatore

2 Michelin

Moreno Cedroni, nasce ad Ancona nel 1964. È tra gli chef italiani più innovativi della cucina internazionale, riconosciuto vero e proprio inventore del susci all'italiana, Nel 1984 apre La Madonnina del Pescatore, premiato nel 1996 con la prima Stella Michelin, seguita dalla seconda nel 2006. Agli inizi del 2000, apre nella baia di Portonovo ad Ancona, il Clandestino Susci Bar.

Moreno Cedroni was born in Ancona in 1964. He is one of the most innovative Italian chefs on the international cuisine scenario, recognised as the true inventor of Italian-style susci, In 1984, opened La Madonnina del Pescatore, which was awarded its first Michelin Star in 1996, followed by its second in 2006. In the early 2000s, in Portonovo Bay, Ancona, he opened the Clandestino Susci Bar.

NICOLAI TRAM

Knystaforsen

1 Michelin

1 Michelin

Nicolai Tram, chef di Knystaforsen in Svezia, dopo qualche esperienza nelle cucine della Spagna e di Copenhagen, decide con la moglie Eva di avvicinarsi alla natura. Si trasferisce in Svezia in una segheria dismessa dove hanno creato la loro casa prima e il ristorante poi. La sua è una cucina incentrata sul naturalismo e sull'uso magistrale dell'elemento del fuoco.

Nicolai Tram, a chef from Knystaforsen in Sweden, after gaining some experience in the kitchens in Spain and Copenhagen, he and his wife Eva decided to get closer to nature. They moved to Sweden and settled in a disused sawmill where they created first their home and then their restaurant. His cuisine focuses on naturalism and the masterful use of the element of fire.

NIKO ROMITO

Reale

3 Michelin

#19 The World's 50 Best Restaurant

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 porta ai massimi riconoscimenti il suo ristorante, a cui si sono aggiunti importanti premi in Italia e all'estero. Nel 2011 lo trasferisce da Rivisondoli a Castel di Sangro, in un ex monastero del '500: nasce Reale Casadonna, tre stelle Michelin dal novembre 2013.

He was born in 1974 in Castel di Sangro and since 2000, he has been running the Reale restaurant with his sister Cristiana and which had initially been opened as a family-run pastry shop. A self-taught chef, who is deeply attached to his homeland, in just 7 years he has won the highest accolades for his restaurant, to which he has added important awards both in Italy and abroad. In 2011, he moved from Rivisondoli to Castel di Sangro, to a former 16th century monastery: Reale Casadonna was founded, and has been a three-star Michelin restaurant since November 2013.

NORBERT NIEDERKOFLER

Atelier Moessmer by NN

3 Michelin

1 Michelin

#52 The World's 50 Best Restaurant

Norbert Niederkofl er è nato nel 1961 a Lutago nella Valle Aurina in Alto Adige dove cresce insieme alle sue quattro sorelle. Norbert passa 15 anni all'estero lavorando in Germania, negli Stati Uniti, in Svizzera e in Austria. Nel 1994, viene assunto dall'Hotel Rosa Alpina, diventando responsabile dei ristoranti, e nel 1966 apre il ristorante St. Hubertus che riceve tre stelle Michelin. Oggi Norbert Niederkofler, con il suo nuovo ristorante a Brunico Atelier Moessmer, 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.

Norbert Niederkofler was born in 1961 in Lutago in the Aurina Valley in Alto Adige, where he grew up with his four sisters. Norbert spent 15 years abroad working in Germany, the United States, Switzerland and Austria. In 1994, he was hired by the Hotel Rosa Alpina as restaurant manager, and in 1966 he opened the St. Hubertus restaurant, which was awarded three Michelin stars. Today, Norbert Niederkofler, with his new restaurant, Atelier Moessmer in Brunico, considers respect towards products and expertise in cooking techniques to be at the heart of his culinary art and what enhances the taste of his creations to the fullest.

PACO MÉNDEZ

Come

1 Michelin

Paco Méndez è nato a Città del Messico nel 1982. Svolge stage in diversi ristoranti in Spagna come Koldo Royo, Arzak, elBulli e elBarri. Paco è l'unico chef che è stato allievo di Ferran e Albert Adrià a elBulli, che faceva parte di elBarri. Nel 2022 apre Come, il suo progetto personale con la sua compagna di lavoro e di vita Erinna Marciano, a Barcellona, dove Paco rifl ette la sua evoluzione e anni di apprendimento in una proposta molto più evoluta e matura.

Paco Méndez was born in Mexico City in 1982. He completed internships working in several restaurants in Spain such as Koldo Royo, Arzak, elBulli and elBarri. Paco is the only chef who has been trained under Ferran and Albert Adrià at elBulli, that was part of elBarri. In 2022, he opened Come, his own personal project with his work and life partner Erinna Marciano, in Barcelona, where Paco reflects on his evolution and years of learning in a proposal that is much more evolved and mature.

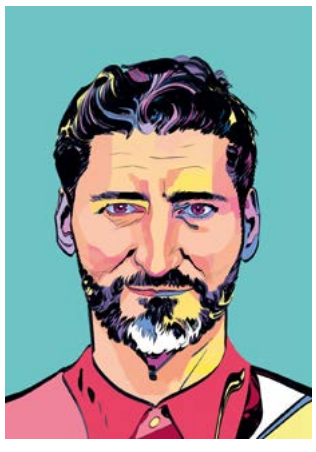
PAOLO GRIFFA

Paolo Griffa al Caffè Nazionale

1 Michelin

Paolo Griffa è un 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. Estimatore ed esperto del foraging, riesce a rivisitare e valorizzare in maniera esemplare i sapori più antichi e autentici della Valle d'Aosta nel contesto della sua cucina visionaria e creativa. Oggi è chef di Paolo Griffa al Caffè Nazionale.

Paolo Griffa is a chef from the Piedmont region, born in 1991. In December 2017, he became head chef at the Grand Hotel Royal and Golf in Courmayeur. At the end of 2019, he was awarded his first Michelin Star. He is an enthusiast and expert in foraging, and succeeds in revisiting and enhancing the most ancient and authentic flavours of the Valle d'Aosta in an exemplary way within the context of his visionary, creative cuisine. Today he is chef at the Paolo Griffa al Caffè Nazionale.



PAUL IVIĆ

Tian

1 Michelin

1 Michelin

Nel cuore di Vienna, c'è Tian, un ristorante gourmet vegetariano gestito da Paul Ivić. La storia d'amore di Paul Ivić con il cibo è iniziata nell'orto dei nonni, ma è a 32 anni che Paul comprende appieno la sua vocazione di chef. Paul ha spostato la sua attenzione sulla sostenibilità. Ha iniziato a procurarsi solo i migliori ingredienti biologici e a lavorare a stretto contatto con agricoltori. Dal terreno in cui crescono le verdure alla presentazione finale nel piatto, l'approccio di Paul è olistico.

In the heart of Vienna, there is TIAN, a gourmet vegetarian restaurant run by Paul Ivić. His passion for food began in his grandparents' vegetable garden, yet it was at the age of 32 that Paul fully understood his vocation as a chef. Paul shifted his focus onto sustainability. He started sourcing only the best organic ingredients and working closely with farmers. Paul's approach is holistic, from the soil in which the vegetables grow to the final presentation on the dinner plate.

PÍA LEÓN

Kjolle

#16 The World's 50 Best Restaurants
#7 LATAM's 50 Best Restaurants

La storia di Pía León con la cucina inizia quando inizia a co-dirigere la cucina del Central insieme al marito Virgilio Martinez. Pía è chef e proprietaria di Kjolle in Perù, ristorante che ricalca perfettamente la sua cifra stilistica: curiosità oltre il prodotto, sensibilità per l'essere umano, apprezzamento per l'artigianato. Nel 2018 Pía è stata premiata come miglior chef donna al mondo.

Pía León's culinary career began when she co-managed the kitchen at Central together with her husband Virgilio Martinez. Pía is the chef and owner of Kjolle in Peru, a restaurant that perfectly reflects his signature style: curiosity beyond the product, sensitivity to being human, appreciation for craftsmanship. In 2018, Pía was voted the Best Female Chef in the world.

PÍA SALAZAR

Nuema

#61 The World's 50 Best Restaurants
#11 LATAM's 50 Best Restaurants
The Best Restaurant in Ecuador 2023

Pía Salazar è nata a in Ecuador, e ha studiato arte culinaria a Quito e Città del Messico. Nel 2014, insieme al marito Alejandro Chamorro, ha aperto il ristorante "Nuema" a Quito, la cui insegna combina i nomi dei loro tre figli. Con la loro offerta gastronomica di alto livello vogliono esprimere la biodiversità dell'Ecuador da una prospettiva contemporanea; infatti, nei suoi dessert d'avanguardia, Pía sfoggia un'ampia tavolozza di sapori. Il ristorante si distingue anche per il sostegno ai fornitori ecuadoriani e alle pratiche sostenibili in tutti i settori.

Pía Salazar was born in Ecuador and studied culinary arts in Quito and Mexico City. In 2014, together with her husband Alejandro Chamorro, she opened the restaurant 'Nuema' in Quito, the sign of which is a combination of the names of their three children. With their high-end gourmet offerings, they aim to express Ecuador's biodiversity from a contemporary perspective; in fact, in their avant-garde desserts, Pía showcases a wide palette of flavours. The restaurant also distinguishes itself by supporting Ecuadorian suppliers and sustainable practices in all sectors.

PRATEEK SADHU

Naar

Naar è un parco giochi culinario dove lo spirito dell'Himalaya prende vita. Traducendo fuoco in Kashmir, Naar è un riferimento alla passione e alla missione dello chef Prateek Sadhu di mettere in luce la cucina himalayana con il suo approccio giocoso e rispettoso, raccontando al contempo le storie di questa terra vasta e stimolante e della sua gente. Sperimenta i sapori della catena montuosa più grande del mondo, in quella che chiamiamo cucina himalayana, che abbraccia sei stagioni uniche e difende i migliori ingredienti di questo terreno unico.

Naar is a culinary playground where the spirit of the Himalayas comes to life. Translating fire into Kashmir, Naar is a reference to chef Prateek Sadhu's passion and mission to highlight Himalayan cuisine with his playful yet respectful approach, while telling the stories of this vast, inspiring land and its people. He experiments with the flavours of the world's largest mountain range in what we call Himalayan cuisine, embracing six unique seasons and championing the best ingredients of this unique area.

QUIQUE DACOSTA

Quique Dacosta Restaurant

3 Michelin
#14 The World's 50 Best Restaurants

Quique Dacosta, di origine estremadurana e valenciana d'adozione, sviluppa la sua carriera professionale come chef dal 1986. Nel 1988 inizia a lavorare in quello che oggi è il suo ristorante, El Poblet, (oggi Quique Dacosta Restaurante) che inizialmente proponeva cucina castigliana per poi passare alla cucina locale di pesce. Creare partendo dai prodotti locali, come leitmotiv del suo lavoro e sempre con una finestra aperta sul mondo, sulle culture di altri paesi, sulla loro cucina e sui loro prodotti per arricchire la sua proposta e conoscenza.

Quique Dacosta, of Extremaduran origin and Valencian by adoption, has been developing his professional career as a professional chef since 1986. In 1988, he started working in what is now his restaurant, El Poblet, (today Quique Dacosta Restaurante) which initially served Castilian cuisine and then moved on to local fish dishes. Creating dishes from local produce, as the leitmotif of his work and always keeping an open window onto the world, onto the cultures of other countries, their cuisine and products in order to enhance his culinary proposal and knowledge.

RENÉ FRANK

Coda

2 Michelin
#62 The World's 50 Best Restaurants

René Frank è uno dei pasticceri più rinomati a livello internazionale. Dopo aver lavorato nelle cucine di Spagna, Francia, Giappone, Stati Uniti e Svizzera, René nel corso della sua carriera ha sempre cercato di lavorare in modo progressivo, sperimentare e pensare fuori dagli schemi con i suoi dessert. René è sempre alla ricerca dei migliori sapori naturali possibili, un ricordo della sua infanzia. In qualità di chef e comproprietario, René ha aperto CODA a Berlino nel 2016 insieme al suo socio in affari Oliver Bischoff, esplorando un territorio completamente nuovo.

René Frank is one of the most internationally renowned pastry chefs. After having worked in kitchens in Spain, France, Japan, the United States and Switzerland, throughout his career, René has always tried to work progressively, experiment and think outside the box when it comes to creating his desserts. René always strives to find the best possible natural flavours, something that reminds him of his childhood. In 2016, as head chef and co-owner, René opened CODA in Berlin together with his business partner Oliver Bischoff, exploring an entirely new territory.

RICCARDO CAMANINI

Lido 84

1 Michelin
#12 The World's 50 Best Restaurant

Frutto di una visione che associa alla più squisita raffinatezza un amore sincero per l'ospitalità, la cucina di Riccardo è impregnata di sapori antichi che evocano i luoghi che lo hanno cresciuto. Nei suoi piatti, la tecnica è sempre al servizio di una fortissima componente poetica. Classe 1973, bergamasco, dal 2014 è chef di Lido 84 a Gardone Riviera, che dopo 6 mesi dall'apertura ottiene la prima stella Michelin.

The result of a vision combining the most exquisite finesse with a sincere love for hospitality, Riccardo's cuisine is imbued with the traditional flavours from yesteryear that recall the places where he grew up. In his dishes, technique is always at the service of an extremely strong poetic component. He was born in 1973 in Bergamo, and since 2014 he has been a chef at Lido 84 on the Gardone Riviera, which was awarded its first Michelin star six months after opening.

RICCARDO CANELLA

Duomo

2 Michelin

Riccardo Canella, padovano di nascita, lavora al fianco di Ciccio Sultano al ristorante Duomo a Ragusa. Padovano di nascita, è entrato nelle più disparate e rinomate cucine come il Noma, Le Calandre, riuscendo a crearsi un proprio stile di cucina. Spontaneo, vivace e sincero, Riccardo Canella riesce a sorprendere per la maestria e la semplicità che riesce a trasmettere con gli ingredienti che passano sotto le sue mani.

Riccardo Canella, who was born in Padua, works alongside Ciccio Sultano at the Duomo restaurant in Ragusa. He has worked in the most diverse and renowned kitchens such as the Noma and Le Calandre, managing to create his own style of cuisine. Spontaneous, lively and sincere, Riccardo Canella always manages to amaze with the skill and simplicity he conveys through the ingredients that pass through his hands.

ROBERTO PINTADU

Bifrò

Lo Chef Roberto Pintadu cresce a Tula in provincia di Sassari. Crescendo si trasferisce a Torino, dove trasforma la passione per la carne alla griglia in professione. Nel 2015 Roberto inizia a focalizzare la sua attenzione verso un'accurata lavorazione della carne e il miglioramento dei processi di frollatura. Nel 2018 apre Bifrò è un ristorante che funge da punto di riferimento per la lavorazione e la cottura delle bistecche alla griglia.

Chef Roberto Pintadu grew up in Tula in the province of Sassari. He later moved to Turin, where he transformed his passion for grilled meat into a profession. In 2015, Roberto began to pay painstaking attention to meat processing and improving the 'hanging' procedure. In 2018, he opened Bifrò, a restaurant that has become a reference point for the processing and cooking of grilled steaks.

RODOLFO GUZMÁN

Boragò

#29 The World's 50 Best Restaurants
#9 LATAM's 50 Best Best Restaurants

Rodolfo Guzmán nasce a Santiago, in Cile, nel 1978. La sua prima vera formazione alla gastronomia in chiave tecnica e creativa avviene in Spagna al "Mugaritz" di Andoni Luis Aduriz. Nel 2006 torna in Cile, dove inizia a censire e classificare gli ingredienti della cosiddetta "dispensa endemica cilena", documentandone gli usi e le proprietà. Lo stesso anno apre "Boragò". Guzmán parla di "cucina endemica" un approccio olistico a proposito della messa in valore delle risorse naturali presenti nel paese. Nel 2019 "Boragò" si sposta ai piedi del colle Manquehue. Ormai "Boragò" è tra i ristoranti più importanti del Cile, nonché l'apripista di un nuovo approccio alla gastronomia per i popoli latini.

Rodolfo Guzmán was born in Santiago, Chile, in 1978. His first real training in technical and creative cuisine took place in Spain at Andoni Luis Aduriz's 'Mugaritz'. In 2006, he returned to Chile, where he began to census and classify the ingredients of the so-called 'Chilean natural larder', documenting their uses and properties. The same year he opened 'Boragò'. Guzmán speaks of 'natural cuisine' as a holistic approach to the enhancing the value of the country's natural resources. In 2019, 'Boragò' moved to the foot of the Manquehue Hill. By now, 'Boragò' is one of the most important restaurants in Chile and the pioneer of a new approach to cuisine for Latins.

SALVATORE SODANO

Local

1 Michelin

Figlio d'arte, Salvatore Sodano mette piede in cucina per la prima volta a 10 anni. Passa per le cucine di Oliver Glowig, Cristina Bowerman, Simon Rogan. A questo punto Salvatore decise di tornare a casa, in Costiera Amalfitana, dove per tre anni tornò a lavorare con il fratello Francesco presso il Faro di Capo d'Orso. Qui la cucina dei fratelli Sodano è giunta a maturazione in un perfetto connubio tecnico e creativo. Il suo percorso, oggi, è a Venezia e continua al Local.

Born into the profession, Salvatore Sodano set foot in the kitchen for the very first time at the age of 10. He has worked under the likes of Oliver Glowig, Cristina Bowerman and Simon Rogan. At this point, Salvatore decided to return home, to the Amalfi Coast, where he worked alongside his brother Francesco for three years at the Faro di Capo d'Orso restaurant. Here, the Sodano brothers' cuisine has achieved perfection in a flawless technical and creative blend. He currently works in Venice and continues his culinary journey at the Local.

SANTIAGO LASTRA

Kol

1 Michelin
#17 The World's 50 Best Restaurants
#38 The Best Chef Awards

Per lo chef Santiago Lastra, la cucina è sempre andata di pari passo con la ricerca. In KOL, il suo ristorante a Londra, celebra la vivacità e la ricchezza della cultura messicana heritage attraverso una lente contemporanea nostalgica, ma soggettiva. Grazie all'uso di prodotti, tutti provenienti dalla Gran Bretagna, alla curiosità e alla dedizione alla cucina, Santiago Lastra è riconosciuto a livello internazionale. Nato a Città del Messico, Santiago da bambino ha due grandi passioni: la matematica e la cucina. Riesce a combinare l'arte di risolvere i problemi con quella gastronomica.

For chef Santiago Lastra, cooking has always gone hand in hand with research. In KOL, his restaurant in London, he celebrates the vibrancy and richness of Mexican heritage culture through a nostalgic yet subjective contemporary. Thanks to the use of products, all coming from Great Britain to curiosity and dedication to cuisine, Santiago Lastra is internationally recognised. Santiago was born in Mexico City and, as a child, he had two great passions: mathematics and cooking. He manages to combine the art of problem solving with that of a culinary nature.

SIMONE CAPONNETTO

Locale

Simone Caponnetto, nato a Firenze nel 1990 ha iniziato ad appassionarsi al cibo assaggiando i manicaretti della nonna materna di Viareggio che lo hanno accompagnato per l'infanzia e durante il suo sviluppo. Dopo una lunga tappa in America, nel 2013 si sposta in Australia facendo esperienza in pasticceria e successivamente a Londra. È la volta del Giappone nel 2017, poi Roma, Montecarlo, Spagna. Oggi si è fermato al Locale di Firenze.

Simone Caponnetto was born in Florence in 1990 and his passion for food started when he tasted his maternal grandmother's delicacies from Viareggio, which accompanied him throughout his childhood and adolescence. In 2013, after a long stay in America, he moved to Australia gaining experience in a pastry shop and later to London. Next came Japan in 2017, then Rome, Monte Carlo and Spain. Nowadays, he works at the Locale in Florence.

TONY LO COCO

I Pupi

1 Michelin

Tony Lo Coco, chef e proprietario del ristorante I Pupi a Bagheria, gioca con i fornelli da quanto è bambino. Dopo diverse esperienze nel mondo della ristorazione, un'ampia formazione, visite a grandissimi chef di tutta Italia e con l'appoggio della moglie Laura, nel 2009 il sogno di aprire un ristorante proprio si realizza. Da I Pupi si respira aria di casa.

Tony Lo Coco, head chef and owner of the restaurant I Pupi in Bagheria, has been experimenting with cuisine since he was a child. After gaining extensive experience in the restaurant world, undergoing ample training, visiting great chefs all over Italy and with the support of his wife Laura, the dream of opening his own restaurant came true in 2009. At I Pupi, you can feel truly at home.

VALERIA MARGHERITA MOSCA

Wood*Ing

Nata e vissuta in Brianza, Valeria ha fondato nel quartier generale di Villa Buttafava, al confine tra Desio e Seregno, Wood*Ing, subhead Wild Food Lab, uno dei progetti più particolari e interessanti che ci sia capitato di osservare di recente. È una squadra di liberi professionisti che si occupano di dare valore al cibo selvatico in ogni sua forma. Principalmente in tre fasi: raccolta, conservazione e impiego in cucina.

*Born and raised in Brianza, Valeria founded Wood*Ing, subhead Wild Food Lab, one of the most unusual and interesting projects we have seen recently, in the headquarters of Villa Buttafava, on the border between Desio and Seregno. This team of self-employed professionals are dedicated to giving value to wild food in all its forms. Mainly in three stages: harvesting, storage and its culinary use.*

VASCO COELHO SANTOS

Euskalduna Studio

1 Michelin

Vasco Coelho Santos è nato a Vila Nova de Gaia nel 1988. Dal 2008 si è spostato per tutto il mondo tra i ristoranti più rinomati. Tornato a Porto, ha avviato "Euskaluna", specializzato nell'organizzazione di eventi e cene private. Nel 2015, ha fondato "BaixóPito", una chicken house che ha introdotto un nuovo modo di cucinare il pollo a Porto. Nel 2016, ha lanciato "Euskalduna Studio". Nel 2017, ha inaugurato "Semea di Euskalduna" e successivamente "Ogi", panetteria e pasticceria a lievitazione naturale, e la pescheria "Peixaria by Euskalduna". Vasco continua a confermarsi come figura importante nella gastronomia portoghese.

Vasco Coelho Santos was born in Vila Nova de Gaia in 1988. Since 2008, he has travelled all over the world working at the most renowned restaurants. Upon returning to Porto, he started 'Euskaluna', specialising in organising events and private dinners. In 2015, he founded 'BaixóPito', a chicken house that introduced a new way of cooking chicken in Porto. In 2016, he launched 'Euskalduna Studio'. In 2017, he opened 'Semea by Euskalduna' followed by 'Ogi', a sourdough bakery and pastry shop, and then the fish market 'Peixaria by Euskalduna'. Vasco continues to be an important figure in Portuguese culinary circles.

VICKY CHENG

VEA

1 Michelin
#68 Asia's 50 Best Restaurants

Vicky Cheng è uno dei principali innovatori gastronomici di Hong Kong grazie al suo ristorante VEA. Dopo aver trascorso molti anni lavorando e perfezionando le sue tecniche culinarie in varie cucine in tutto il mondo, Vicky Cheng è tornato nella sua città natale, Hong Kong, nel 2011. Qui, ha utilizzato la sua esperienza nelle cucine all'estero per creare il suo stile di cucina, che fonde la cucina cinese e quella francese in modo elegante e raffinato. Ogni piatto è un elemento di conversazione che unisce e crea armonia tra le radici cinesi dello chef Vicky, il suo rispetto per la vivace cultura locale e la formazione culinaria occidentale.

Vicky Cheng is one of Hong Kong's leading culinary innovators thanks to her restaurant VEA. After spending many years working and perfecting her culinary techniques in various kitchens around the world, Vicky Cheng returned to her hometown of Hong Kong in 2011. Here, she used her experience gained in kitchens abroad to create her own style of cooking, which blends Chinese and French cuisines in an elegant, sophisticated way. Each dish is a conversation piece that unites and creates harmony among Chef Vicky's Chinese roots, her respect for the vibrant local culture and Western culinary training.

VIRGILIO MARTINEZ

Central

The World's Best Restaurant 2023

Virgilio Martinez è uno chef peruviano riconosciuto per rappresentare e promuovere il Perù, con le sue diversità e i suoi paesaggi, nella scena gastronomica mondiale. Nato a Lima nel 1977, è il fondatore e il proprietario del ristorante Central e del ristorante MIL. Grazie alla cucina ha trovato il modo di esprimere la sua curiosità e creatività che ormai lo definiscono perfettamente. Dopo aver lavorato nelle cucine di tutto il mondo, Virgilio sente la necessità di tornare in Perù e aprire un proprio ristorante, per connettersi con la propria terra e cultura. Nasce così nel 2008 Central.

Virgilio Martinez is a Peruvian chef recognised for his efforts in representing and promoting Peru, with its diversity and landscapes, on the world culinary scene. He was born in Lima in 1977 and is both the founder and owner of the Central and MIL restaurants. Thanks to cuisine, he has discovered a way to express his curiosity and creativity that now define him perfectly. After having worked in kitchens all over the world, Virgilio felt the need to return to Peru and open his own restaurant, in order to reconnect with his homeland and culture. This is how the Central restaurant was established in 2008.

YOJI TOKUYOSHI

Bentōteca

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 e nel 2020 decide di dedicarsi completamente al suo nuovo progetto Bentōteca. Bentōteca diventa un ristorante permanente che coniuga il fine dining ad un'atmosfera conviviale e rilassata. 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.

Yoji Tokuyoshi is of Japanese origin, yet with an entirely Italian passion. He trained as a chef in Italy as sous-chef to Massimo Bottura at the Osteria Francescana for nine years. In 2015, he opened Ristorante Tokuyoshi in Milan and in 2020 he decided to devote himself entirely to his new Bentōteca project. Bentōteca became a permanent restaurant combining fine dining with a sociable, relaxed atmosphere. The aromas and flavours perfectly bring together the two sides of Chef Tokuyoshi's soul: his Japanese origins on the one hand and his passion for Italy on the other, in a surprising combination of East and West.

YOSHIHIRO NARISAWA

Narisawa

2 Michelin

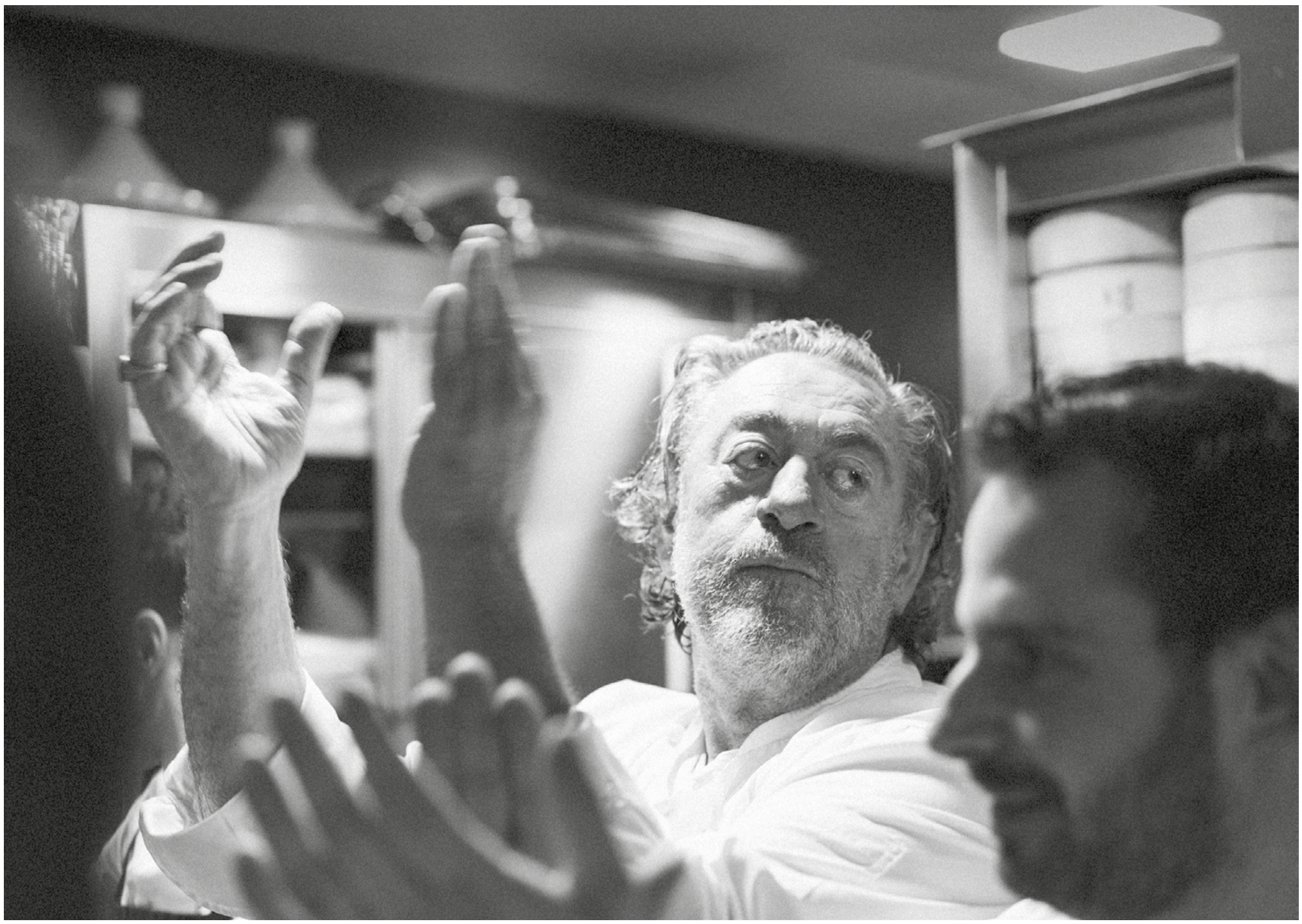
1 Michelin

#56 The World's 50 Best Restaurants

#14 Asia's 50 Best Restaurants

Yoshihiro Narisawa, classe 1969 è uno chef giapponese e proprietario del ristorante due stelle Michelin Les Créations de Narisawa a Minato, Tokyo, Giappone. Narisawa è nato nella prefettura di Aichi nel 1969 da un fornaio e produttore di dolci occidentali. 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 si è trasferito a Tokyo e ha aperto il ristorante "Les Créations de Narisawa" ad Aoyama, ribattezzandolo Narisawa nel 2011.

Yoshihiro Narisawa was born in 1969 and is a Japanese chef and the owner of the two Michelin– starred restaurant Les Créations de Narisawa Les Créations de Narisawa in Minato, Tokyo, Japan. Narisawa was born in the Prefecture of Aichi in 1969 to a Western baker and a confectionery manufacturer. He travelled around Europe at the age of 19 and trained in France, Switzerland and Italy before returning to Japan in 1996. In 2003, he moved to Tokyo and opened the "Les Créations de Narisawa" restaurant in Aoyama, renaming it Narisawa in 2011.



REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA

COMUNE DI Udine

FONDAZIONE FRIULI

CAMERA DI COMMERCIO PORDENONE-UDINE

CRÉDIT AGRICOLE

Quaglia Petra

CERETTO

MONOGRANO FELICETTI

illy

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO

Electrolux PROFESSIONAL

Allianz

LALLIER CHAMPAGNE AŸ-FRANCE

UDINE MUSEI

AUTONORDFIORETTO UNICAR CARINI PRONTOAUTO

COVERMANAGER Hospitality Technology Partner

il Tarvisiano

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

PARTNER TECNICO

BBQ GEEKS

MEDIA PARTNER

Messaggero veneto

FineDINING LOVERS.

© Consorzio Promozione Turistica del Tarvisiano, di Sella Nevea e di Passo Pramollo. Le fotografie degli ospiti sono utilizzate per gentile concessione degli stessi negli ambiti previsti dalle iniziative di comunicazione di Ein Prosit. Vietata qualsiasi riproduzione anche parziale. Illustrazione: Mattotti – Avril, Mariano de Biase / Credit: Fabrice Gallina, Simone Di Luca, Omar Breda / Progetto grafico: grafica@rossellafantini.it / Stampa: Grafiche Filacorda