

EIN PROSIT

VII SUMMER EDITION

TARVISIO 18 —20 / 25 —27 LUGLIO 2025



DUE FINE SETTIMANA ALL'INSEGNA DEL TURISMO ESPERIENZIALE
NEL COMPENSORIO DEL TARVISIANO. TERRITORIO, CULTURA E GASTRONOMIA
SONO LE PAROLE CHIAVE DELLA SETTIMA EDIZIONE DI EIN PROSIT SUMMER.

OBIETTIVO DELLA MANIFESTAZIONE È RAPPRESENTARE AL MEGLIO LE
RICCHEZZE CHE IL TERRITORIO DEL TARVISIANO HA DA OFFRIRE IN TERMINI DI
OSPITALITÀ, AMBIENTE NATURALE E PRODOTTI ENOGASTRONOMICI.



WWW.EINPROSIT.ORG

VENERDÌ 18 LUGLIO

MATIAS PERDOMO - SIMON PRESS - CONTRASTE

Milano - 1 Stella Michelin

SIMONE PADOAN - I TIGLI, San Bonifacio

RISTORANTE GOLF CLUB AI CONFINI

/ ORE 20:00 - € 90,00



FEDERICO ZANASI - CONDIVIDERE

Torino - 1 Stella Michelin

PACO MÉNDEZ - COME, Barcelona

- 1 Stella Michelin

RISTORANTE EDELHOF

/ ORE 20:00 - € 90,00



SABATO 19 LUGLIO

MATIAS PERDOMO - SIMON PRESS - CONTRASTE

Milano - 1 Stella Michelin

ROY CACERES - ORMA, Roma

- 1 Stella Michelin

RISTORANTE GOLF CLUB AI CONFINI

/ ORE 20:00 - € 120,00



FEDERICO ZANASI - CONDIVIDERE

Torino - 1 Stella Michelin

PACO MÉNDEZ - COME, Barcelona

- 1 Stella Michelin

RISTORANTE EDELHOF

/ ORE 20:00 - € 120,00



MARCO MASSAIA - GAGINI RESTAURANT,

Palermo - 1 Stella Michelin

MAURICIO ZILLO

RISTORANTE HAMMERACK

/ ORE 20:00 - € 120,00



DEGUSTAZIONE CON GAE SACCOCCIO

LAGO SUPERIORE DI FUSINE / ORE13:00

Solitudini condivise, leggere e bere assieme assieme

LIBRI: Elsa Morante - Pro o contro la bomba atomica / Beppe Sebaste - Panchine / Corrado Alvaro - L'età breve / Georges Perec - Un uomo che dorme / Stefan Zweig - Lettera di una sconosciuta

VINI: Viteadovest Rina / Viteadovest Perpetuo / Paraschos Orange One / Cornelissen Susucaru / Gutt Oggau Maskerade Rose.

LABORATORIO DEI SAPORI A CURA DI PROMOTURISMO FVG

LAGO SUPERIORE DI FUSINE / ORE13:00

Birra, che dolce sorpresa

Conoscere il Friuli Venezia Giulia degustando le produzioni di un mastro birraio e i suoi diversi tipi di luppolo, in abbinamento con dolci e formaggi del territorio.

AZIENDE: 4 Principia Rerum e le sue birre / l'Antica Ricetta - Gubana Artigianale di Cormòns Antico Molino F.Ili Persello / Casa Venfri.

DOMENICA 20 LUGLIO

ROY CACERES - ORMA, Roma

- 1 Stella Michelin

EUGENIO BOER - BU:R DI EUGENIO BOER

Milano

MAURICIO ZILLO

MARCO MASSAIA - GAGINI RESTAURANT,

Palermo - 1 Stella Michelin

RISTORANTE EDELHOF

/ ORE 20:00 - € 110,00



DEGUSTAZIONE CON GAE SACCOCCIO

LAGO SUPERIORE DI FUSINE / ORE13:00

Solitudini condivise, leggere e bere assieme assieme

LIBRI: Alberto Moravia - Agostino / Corrado Stajano - La città degli untori / Italo Svevo - Senilità Italo Calvino - La speculazione edilizia / Goffredo Parise - Il ragazzo morto e le comete

VINI: Gutt Oggau Brutal / J: Guillot Bourgogne Blanc Maxceration / S.Legnani Bamboo Road Magnum Roccheviberti Barolo Rocche Di Castiglione / Renato Boveri Barlou Vino Rosso.

LABORATORIO DEI SAPORI A CURA DI PROMOTURISMO FVG

LAGO SUPERIORE DI FUSINE / ORE13:00

Degustazione di vino, gubana e miele

Il dolce tipico friulano delle feste: la Gubana. Verrà servita con un formaggio tipico accompagnato al miele, in abbinamento a due calici di vino della regione.

Aziende: Comaro, picoltura e miele a regola d'ape / Panificio Giulio / Caseificio Pezzetta / Azienda Agricola Marina Danieli / Arcania vini biologici.

VENERDÌ 25 LUGLIO

FRANCESCO BRUTTO - VENISSA, Ve

- 1 Stella Michelin, 1 Stella Verde Michelin

MASAHIRO HOMMA - OSTERIA GIORGIONE DA MASA,

Venezia

RISTORANTE GOLF CLUB AI CONFINI

/ ORE 20:00 - € 90,00



ANA ROŠ - HIŠA FRANKO, Ljubljana

- SLO - 3 Stelle Michelin, 1 Stella Verde Michelin

FRANCO PEPE - PEPE IN GRANI, Caiazzo

- CE)

RISTORANTE EDELHOF

/ ORE 20:00 - € 90,00



SABATO 26 LUGLIO

LUIGI LEPORE - LUIGI LEPORE, Lamezia Terme

- 1 Stella Michelin

ANTONIO ZACCARDI

RISTORANTE GOLF CLUB AI CONFINI

/ ORE 20:00 - € 120,00



ANA ROŠ - JAZ BY ANA ROŠ, Ljubljana

- SLO

DIEGO ROSSI - TRIPPA, Milano

RISTORANTE EDELHOF

/ ORE 20:00 - € 120,00



CHIARA PAVAN E FRANCESCO BRUTTO

VENISSA, Ve

- 1 Stella Michelin, 1 Stella Verde Michelin

RISTORANTE HAMMERACK

/ ORE 20:00 - € 100,00



DEGUSTAZIONE CON FRANCESCO ANNIBALI

LAGO SUPERIORE DI FUSINE / ORE13:00

Ma sì, diamo in effervescenza

Bianco Frizzante Zuzu Franchina e Giarone / Valdobbiadene Prosecco Ca' dei Zago Colli Trevigiani ProFondo - Andrea Miotto / Colli di Parma Malvasia Frizzante 2024 Lamoretti Moscato d'Asti 2024 - Saracco.

LABORATORIO DEI SAPORI CON BERNARDO PASQUALI

LAGO SUPERIORE DI FUSINE / ORE13:00

Vini e salumi del Friuli: l'essenza del sapore regionale

Abbinamenti tra diversi tipi di salame, insaccato dalla tradizione antica in Friuli Venezia Giulia. Il piatto sarà arricchito dall'abbinamento di due calici di vini regionali.

Aziende: In Cortile - Azienda Agricola Calligaris Stefano / Antico Molino F.Ili Persello / Vigne del Malina / Roselli della Rovere.

DOMENICA 27 LUGLIO

DIEGO ROSSI - TRIPPA, Milano)

LUIGI LEPORE - LUIGI LEPORE, Lamezia Terme

- 1 Stella Michelin

ANTONIO ZACCARDI

CHIARA PAVAN E FRANCESCO BRUTTO - VENISSA, Ve

1 Stella Michelin, 1 Stella Verde Michelin

RISTORANTE EDELHOF

/ ORE 20:00 - € 110,00



DEGUSTAZIONE CON FRANCESCO ANNIBALI

LAGO SUPERIORE DI FUSINE / ORE13:00

La merenda dei campioni

Emilia Rosato rifermentato in bottiglia Frizzante Sant Vincent 2023 – Bergianti Lambrusco Reggiano Frizzante Concerto – Medici Ermete / Oltrepò Pavese Bonarda Frizzante Vigio 2024 – Calatroni / Barbera del Monferrato Frizzante 2024 – Braida / Penisola Sorrentina Gagnano Frizzante 2024 – Cantine Astroni.

LABORATORIO DEI SAPORI CON BERNARDO PASQUALI

LAGO SUPERIORE DI FUSINE / ORE13:00

Un viaggio di gusto tra sott'oli, formaggi e vini

La tradizione autentica dei sott'oli della regione Friuli Venezia Giulia abbinata a un formaggio del territorio 20 giorni. In abbinamento due calici di vini bianchi autoctoni.

Aziende: Azienda agricola Candotti Tommaso / Casa Venfri / Borgo delle Rose / Ronco Margherita.

EIN PROSIT SUMMER 2025 - PROGRAMMA COMPLETO

ITINERARI DEL GUSTO

Grandi Chef propongono i piatti della loro cucina ospitati in tre ristoranti del Tarvisiano.
Cene a pagamento, a numero chiuso. Prenotazione obbligatoria da effettuarsi presso i singoli ristoranti ospitanti.

RISTORANTE GOLF CLUB AI CONFINI

via Priesnig, 5 - 33018 Tarvisio (UD)
T + 39 0428 871115 / aiconfiniristorante@gmail.com

RISTORANTE EDELHOF

via Armando Diaz, 27 - 33018 Tarvisio (UD)
T +39 0428 40081 / info@hoteledelhof.it

HAMMERACK HOTEL

Via Officine, 83 -3010 Malborghetto (UD)
T +39 0428 820158 / info@hammerackhotel.it

VENERDÌ 18.07	20:00	Matias Perdomo, Simon Press, Simone Padoan	Ristorante Golf Club	€ 90,00
	20:00	Federico Zanasi, Paco Méndez	Ristorante Edelhof	€ 90,00
SABATO 19.07	20:00	Matias Perdomo, Simon Press, Roy Caceres	Ristorante Golf Club	€ 120,00
	20:00	Federico Zanasi, Paco Méndez	Ristorante Edelhof	€ 120,00
	20:00	Marco Massaia, Mauricio Zillo	Ristorante Hammerack	€ 120,00
DOMENICA 20.07	20:00	Roy Caceres, Eugenio Boer, Mauricio Zillo, Marco Massaia	Ristorante Edelhof	€ 110,00
VENERDÌ 25.07	20:00	Francesco Brutto, Masahiro Homma	Ristorante Golf Club	€ 90,00
	20:00	Ana Roš (Hisa Franko), Franco Pepe	Ristorante Edelhof	€ 90,00
SABATO 26.07	20:00	Luigi Lepore, Antonio Zaccardi	Ristorante Golf Club	€ 120,00
	20:00	Ana Roš (JAZ by Ana Ros), Diego Rossi	Ristorante Edelhof	€ 120,00
	20:00	Francesco Brutto, Chiara Pavan	Ristorante Hammerack	€ 100,00
DOMENICA 27.07	20:00	Diego Rossi, Luigi Lepore, Antonio Zaccardi, Francesco Brutto, Chiara Pavan	Ristorante Edelhof	€ 110,00

DEGUSTAZIONI GUIDATE E LABORATORI DEI SAPORI

Laboratori gratuiti a numero chiuso, riservati ai possessori del biglietto del concerto del No Borders Music Festival del giorno.
Tutti i laboratori avranno luogo presso il lago Superiore di Fusine. Prenotazione obbligatoria: info@einprosit.org / T +39 0428 2392

SABATO 19.07	13:00	Degustazione guidata al vino con Gae Saccoccio: "Solitudini condivise, leggere e bere assieme assieme"	Lago Superiore di Fusine
	13:00	Laboratorio dei sapori a cura di PromoTurismo FVG: "Birra, che dolce sorpresa!"	Lago Superiore di Fusine
DOMENICA 20.07	13:00	Degustazione guidata al vino con Gae Saccoccio: "Solitudini condivise, leggere e bere assieme assieme"	Lago Superiore di Fusine
	13:00	Laboratorio dei sapori a cura di PromoTurismo FVG: "Degustazione di vino, gubana e i tesori del miele"	Lago Superiore di Fusine
SABATO 26.07	13:00	Degustazione Guidata al vino con Francesco Annibali: "Ma sì, diamo in effervescenza"	Lago Superiore di Fusine
	13:00	Laboratorio dei Sapori con Bernardo Pasquali: "Vini e salumi del Friuli, l'essenza del sapore regionale"	Lago Superiore di Fusine
DOMENICA 27.07	13:00	Degustazione Guidata al vino con Francesco Annibali: "La merenda dei campioni"	Lago Superiore di Fusine
	13:00	Laboratorio dei Sapori con Bernardo Pasquali: "Un Viaggio di gusto tra sott'oli, formaggi e vini"	Lago Superiore di Fusine

