

€IN PROSIT

— 27° EDIZIONE —

Udine, 14—18 ottobre 2026

27TH EDITION Udine, October 14—18, 2026

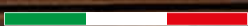


C'È TUTTO UN MONDO DI STRADE, VINI, SAPORI



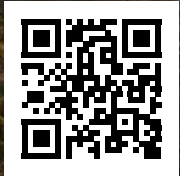
A te, che vedi nel paesaggio la tua tavola imbandita preferita:
mettiti in viaggio verso i migliori prodotti della regione,
i piatti della tradizione, l'esperienza dei produttori del territorio,
la sorpresa di ingredienti unici, belli e buoni,
sulla Strada del Vino e dei Saperi.
**Inquadra il QR-CODE e scarica la nuova guida digitale
per scoprire tutto un mondo di strade, vini e sapori,
in Friuli Venezia Giulia**

**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**


www.turismo.fvg.it

FRIULI VENEZIA GIULIA CONNESSIONI D'ECCELLENZA

Foto: M. Verin



Inquadra il QR CODE e
comincia il tuo viaggio

Tra vigneti che si intrecciano come fili
e atmosfere che accarezzano lo sguardo,
i profumi della terra arrivano come
un regalo inaspettato: sono gemme da raccogliere
con delicatezza, frutto della nostra esperienza e dedizione,
motivi d'orgoglio che raccontano la nostra storia.

**Le nostre connessioni d'eccellenza
ti aspettano in Friuli Venezia Giulia**

**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**


www.turismofvg.it

EIN PROSIT 2026

A 27 anni, le rockstar muoiono. Noi preferiamo mangiare.

E bere, possibilmente con gente che abbia qualcosa da raccontare e nessuna fretta di tornare a casa. La maledizione del Club 27, per quanto ci riguarda, può aspettare almeno fino al dolce.

Ventisette (con questa) sono le edizioni che abbiamo passato a perlustrare il pianeta alla ricerca dei migliori agenti del buono. Gente che ha fatto della propria ossessione un mestiere, del mestiere un'arte e dell'arte una ragione per alzarsi ogni mattina. Li scoviamo nelle cucine stellate e nei vicoli senza nome, nei mercati dove si contratta urlando e nei ristoranti dove il cameriere ti parla sottovoce. A noi basta che nel piatto succeda qualcosa di memorabile. Le gerarchie le lasciamo a chi ha bisogno di un menu per capire quanto vale una cena.

Noi preferiamo gli artigiani, i visionari, i magnifici ostinati.

E, più di tutto, le persone.

Quelle capaci di trasformare un boccone in una storia e una tavolata di sconosciuti in un gruppo di amici. Perché se lo mangi con la persona sbagliata, anche il piatto migliore del mondo perde sapore.

Udine torna a essere il nostro quartier generale del piacere. Un piccolo disordine organizzato dove le frontiere cadono, si alzano i calici invece dei muri e nessuno deve esibire un curriculum per meritarsi un posto a tavola.

Quanto al Club 27, abbiamo deciso di fondarne uno tutto nostro. L'unica regola è che nessuno se ne può andare prima dell'ultimo giro.

Benvenuti a Ein Prosit. Il resto è vita.

Claudio Tognoni, Paolo Vizzari e Manuela Fissore

At 27, rock stars die. We'd rather eat.

And drink, preferably with people who have something to tell us and no rush to get home. As far as we're concerned, the Club 27 curse can wait until dessert.

Twenty-seven (with this one) are the editions we've spent roaming the planet in search of the finest people in the business of good food. People who have made an obsession their craft, their craft an art, and their art a reason to get up every morning. We find them in starred kitchens and nameless alleyways, in markets where people haggle by shouting and in restaurants where the waiter speaks to you in a whisper. All we ask is that something memorable happens on the plate. Rankings can be left to those who need a menu to understand how much a dinner is worth.

We prefer the artisans, the visionaries, the gloriously obsessed.

And, above all, the people.

The ones who can turn a bite into a story and a table of strangers into a group of friends. Because if you eat it with the wrong person, even the best dish in the world loses its flavour.

Udine is once again our headquarters for pleasure. A little organised chaos where borders disappear, glasses are raised instead of walls, and no one needs to show a CV to earn a place at the table.

As for Club 27, we've decided to create one of our own. The only rule is that no one gets to leave before the final round.

Welcome to Ein Prosit. The rest is life.

Claudio Tognoni, Paolo Vizzari and Manuela Fissore

●

Le cene
Dinners

●

Le degustazioni guidate
Guided tasting sessions

●

I laboratori dei sapori
Flavor workshops

●

Special events



MERCOLEDÌ
14 OTTOBRE
WEDNESDAY
OCTOBER 14

ore 20:00 — 8 pm

Le Fucine Brasserie
Opening dinner
In the Holy Name of Fire:
A Very Italian Tribute
to Bittor Arguinzoniz
from Asador Extbarri
► Elide Mollo
Massimiliano Alajmo
Tommaso Tonioni
Lorenzo Cogo
Matias Perdomo
Andrea Tortora

GIOVEDÌ
15 OTTOBRE
THURSDAY
OCTOBER 16

ore 11:00 — 11 am

Osteria Al Cappello
Workshop media
► El Bekér

ore 19:00 — 7 pm

Vineria La Botte
Senza Meja... In Vineria

ore 20:00 — 8 pm

Le Fucine Brasserie
Cook your Home
► Norbert Niederkofler
Santiago Lastra
Moreno Cedroni
Alexandre Gauthier
Andrea Tortora

Le Fucine Gourmet
Orgoglio Senza Pregiudizio
► Himanshu Saini
Jessica Rosval

Vitello D'Oro
Mediterraneo Metropolitano
► Carlo Cracco
Pino Cuttaia
Gianluca Fusto

Antica Maddalena
Una Perla in Paradiso
► Eric Robertson
Daniel Hadida
Will Goldfarb

Là di Moret
Il Dialecto della Foresta
► Ana Roš
Gianluca Gorini

Fred
Un Brindisi col Douro
► Matteo Metullio
Davide De Pra
Vasco Coelho Santos

Toscana
Montagna a Piede Libero
► Michele Lazzarini
Juri Chiotti

Ai Frati
Domande Fuori dal Coro
► Paco Méndez
Alberto Gipponi

L'argine
Collio Amazzonico
► Pia León
Antonia Klugmann

L'Allegria
Quel Tartufo in Cima al Duomo
► Giuseppe D'errico
Francesco D'errico
Remo Capitaneo

Aquila Nera
Indigeni tra i Grattacieli
► Darren Teoh
Juan Luis Martínez

Alla Lampara
Condividere il Confine
► Francesco Capece
Federico Zanasi

Pizzikotto
Cyber-Romagna
► Davide Di Fabio
Jacopo Ticchi
Giuseppe Biuso

Casa Zamò
La Casa dei 1000 Cuochi,
capitolo 1: lo staff meal
► Francesco Brutto
Matias Perdomo
Masahiro Homma
Fabrizio Mellino
+ Special Guest

VENERDÌ
16 OTTOBRE
FRIDAY
OCTOBER 16

ore 11:00 — 11 am

Via Erasmo Valvason
Food Truck
► Ein Prosit Food Truck
Felicetti Food Truck
Petra Pizza Truck

Via Cavour
Food Truck
► Dolomiti Street Food
Fornàs
Eccolo
Mò che Tigelle

Osteria Al Cappello
Workshop media
► El Bekér

ore 16:00 — 4 pm

Dusci
Un pomeriggio dedicato
al cioccolato e alla degustazione
► Gianluca Fusto

ore 19:00 — 7 pm

Villalta Bistrot
Bartender
► Emilio Pecchioli

Gatti e Re
Bartender
► Carlos Mora

Alla Rocca
Bartender
► Giorgio Simone Porreca

Vineria La Botte
Senza Meja... In Vineria

IL CALENDARIO DEGLI EVENTI

EVENTS CALENDAR

ore 20:00 — 8 pm

Le Fucine Brasserie
Il Mondo Scritto in Fiamme
► Willem Hiele
Tommaso Tonioni
João Rodrigues
Mustafa Otar
Johnson Ebenezer

Le Fucine Gourmet
Principi e Regine: Benvenuta
Gault&Millau
► Emmanuel Pilon
Ana Roš

Vitello D'Oro
Un Ponte Inca sul Niagara
► Pia León
Eric Robertson
Daniel Hadida

Antica Maddalena
Futuro a Colori
► Juan Luis Martínez
Peter Tempelhoff

Là di Moret
I Fascino Discreto della Provincia
► Alexandre Gauthier
Davide Caranchini
Gianluca Fusto

Fred
La Spada non fa il Samurai
► Yoji Tokuyoshi
Jacopo Ticchi
Hiroshi Karashima

Toscano
Roma e Saudade
► Francesca Barreca
Marco Baccanelli
Marco Renzetti

Ai Frati
Puro Accento Itagnolo
► Paco Méndez
Simone Caponnetto
Ascanio Brozzetti

L'argine
La Forza Gentile del Pensiero
► Darren Teoh
Antonia Klugmann

L'Allegria
Le Mille e Una Notte di Marco
Polo
► Maksut Aşkar
Vania Ghedini
Sara Aqel

Aquila Nera
Caos (Quasi) Calmo
► Davide Di Fabio
Philipp Rachinger

Alla Lampara
’Nduja e Mezcal
► Roberto Davanzo
José Luis Hinostroza

Trinity Pub
Bollicine di Mele!
► Elisa De Nardo
Savio Del Bianco

SABATO
17 OTTOBRE
SATURDAY
OCTOBER 17

ore 11:00 — 11 am

Via Erasmo Valvason
Food Truck
► Ein Prosit Food Truck
Felicetti Food Truck
Petra Pizza Truck

Via Cavour
Food Truck
► Dolomiti Street Food
Fornâs
Eccolo
Mò che Tigelle

Galleria Tina Modotti
Brioche con il tupper
► Dusci

Fondazione Friuli
Andar Per Formaggi
► Bernardo Pasquali

Fondazione Friuli
Fermentazioni, distillazioni e
affinamenti
► Vittorio Capovilla
Alvise Ennas e Alex Tatalo

Astoria Hotel Italia
Il Pestàt di Fagagna e il Brovadâr
di Moggio Udinese
► Renato Grando

ore 11:30 — 11:30 am

Fondazione Friuli
Presentazione libro "Sul Vino
contemporaneo"
► Fabio Rizzari
Armando Castagno

Palazzo d'Aronco
I Frappato di contrada di Arianna
Occhipinti a confronto
► Jacopo Cossater

Palazzo d'Aronco
Piede franco: la ricerca delle
radici
► Matteo Gallelo

Astoria Hotel Italia
Versatile Vitovska: espressioni
del bianco del Carso
► Lorenza Pravato
Alessio Rozzi

ore 12:00 — 12 pm

MAMM
Brunch, ma non troppo
► Chiara Pavan
Giorgia Goggi

ore 13:00 — 1 pm

Fondazione Friuli
Paolo Nutini, il cicciaiolo della
Garfagnana
► Bernardo Pasquali

Fondazione Friuli
Dallo champagne alla dehesa:
champagne Deutz & patanegra
Joselito
► Oscar Mariotti

Astoria Hotel Italia
Rare seduzioni di Klabjan
► Elisa De Nardo
Savio Del Bianco

ore 13:30 — 1:30 pm

Fondazione Friuli
Classe, longevità e potenza: il
Corton-Bressandes di Antonin
Guyon
► Armando Castagno

Palazzo d'Aronco
Ritornare al Terroir: Nicolas Joly
e la sua Coulée de Serrant tra
cielo e terra
► Gae Saccoccio

Palazzo d'Aronco
Il tempo e la visione: verticale del
Granato Foradori
► Matteo Gallelo

Astoria Hotel Italia
La vigna centenaria
► Ciro Fontanesi

ore 15:00 — 3 pm

Galleria Tina Modotti
Pizza in padellino fatta in casa
► Pizzeria Fratelli Pansa

Fondazione Friuli
Piccoli Casari Crescono
► Bernardo Pasquali

Fondazione Friuli
L'origine del gusto
► Corrado Assenza
Guido Gobino

Astoria Hotel Italia
La cambusa delle navi.
L'alimentazione a bordo
attraverso i secoli
► Renato Grando
Paolo Ianna

ore 15:30 — 3:30 pm

L'Alimentare
Casa Zhang
► Anna Zhang

Fondazione Friuli
La nouvelle vague della Borgogna
► Paolo Brino

Fondazione Friuli
La musica del vino
► Fabio Rizzari
Michel Bettane

Palazzo d'Aronco
Montosoli e le unicità dei suoi
Brunello di Montalcino
► Jacopo Cossater

Palazzo d'Aronco
I Grandi Bianchi delle Due Sicilie
► Francesco Annibali

Astoria Hotel Italia
MC Champagne Jacquesson
► Alberto Lupetti

ore 16:00 — 4 pm

Dusci
Un pomeriggio dedicato
al cioccolato e alla degustazione
► Gianluca Fusto

ore 16:30 — 4:30 pm

Trinity Pub
British Beer Experience
► Elisa De Nardo
Savio Del Bianco

ore 17:00 — 5 pm

Galleria Tina Modotti
Biscotto rustico con farina
Agricola
► Bon! Bakery

Astoria Hotel Italia
Il Metodo Classico di Casa De
Stefani
► Renato Grando

Fondazione Friuli
ForMandi: il sapore
delle Malghe
► PromoTurismoFVG
Pro Loco Sutrio e Cibovagare

Fondazione Friuli
Il vino in Comunità
► Enrico Vignoli

Fondazione Friuli
Il territorio friulano
tra pietre ed erbe
► Isabella Miatto
Anup Canuti
Stefano Da Ros

Astoria Hotel Italia
Il Metodo Classico di Casa De
Stefani
► Renato Grando

ore 17:30 — 5:30 pm

Fondazione Friuli
Un ponte tra occidente e oriente
► Mateja Gravner
Ciro Fontanesi
Ascanio Brozzetti

Fondazione Friuli
Complessità, vitalità, segreti
e sfumature dei terroir del
Barbaresco
► Armando Castagno

Palazzo d'Aronco
Il Soave di Garganuda:
biodinamica e autenticità
► Gae Saccoccio

Palazzo d'Aronco
Mamoiada e Mandrolisai, il nuovo
volto dei rossi della Sardegna
► Francesco Annibali

Astoria Hotel Italia
MC Champagne Danien Hugot
► Alberto Lupetti

ore 19:00 — 7 pm

Vineria La Botte
Senza Meja... In Vineria

Villalta Bistrot
Bartender
► Nikos Bakoulis

Gatti e Re
Bartender
► Martina Bonci

ore 20:00 — 8 pm

Le Fucine Brasserie
Una Parrilla sugli Champs-
Élysées
► Guido Tassi
Pablo Rivero
Bruno Verjus
Andrea Tortora

Le Fucine Gourmet
La Vita Segreta dei Pasticcieri
► Paolo Griffa
Will Goldfarb

Vitello D'Oro
Tetris di Mondì
► Merlin Labron-Johnson
Prateek Sadhu
Eelke Plasmeijer

Antica Maddalena
Millennials Bug
► Vania Ghedini
Floriano Pellegrino
Isabella Potì
Davide Guidara

Là di Moret
Nuovo Banchetto di Corte
► Andrea Capasso
Paolo Lavezzini
Andrea Antonini

Fred
Dritto, Schietto e
(Im)Perfetto
► Cristiano Tomei
Sarah Cicolini
Ascanio Brozzetti

Ai Frati
La Prima Caravella di Shibuya
► Takahiko Kondo
Vasco Coelho Santos

L'Allegria
Capitali Coraggiose
► João Rodrigues
Ciro Scamardella

Aquila Nera
Il Silenzio è Fiore
► Yoji Tokuyoshi
Luca Fantin
Corrado Assenza

Alla Lampara
Pizza Kebab Incident
► Roberto Davanzo
Maksut Aşkar

Pizzikotto
Bad Boys, Good Vibes
► Gabriele Bonci
Diego Rossi
Jose Luis Hinostroza

Casa Zamò
La Casa dei 1000 Cuochi,
capitolo 2: La quasi cena
► Francesco Brutto
Matias Perdomo
Masahiro Homma
Fabrizio Mellino

IL CALENDARIO DEGLI EVENTI EVENTS CALENDAR

DOMENICA
18 OTTOBRE
SUNDAY
OCTOBER 18

ore 11:00 — 11 am

Via Erasmo Valvason
Food Truck
► **Ein Prosit Food Truck**
Felicetti Food Truck
Petra Pizza Truck

Via Cavour
Food Truck
► **Dolomiti Street Food**
Fornàs
Eccolo
Mò che Tigelle

Galleria Tina Modotti
Pizza in Padellino
► **Ristorante Pizzeria Fassina**

Fondazione Friuli
Verticale Storica De Il Fiorino
► **Bernardo Pasquali**

Fondazione Friuli
Frutti ritrovati, frutti reinventati
► **Guido Gobino**
Pietro Gobino

Palazzo d'Aronco
Oysters and Ales!
► **Eugenio Signoroni**

ore 11:30 — 11:30 am

Indiana Station
World's Best Pollo
► **Mitsuharu "Micha" Tsumura**

Fondazione Friuli
Il “mostro marino”: lo Chablis Les Clos “Clos des Hospices” di Louis Moreau
► **Armando Castagno**

Palazzo d'Aronco
Krug: l'eleganza del tempo
► **Oscar Mazzoleni**

Palazzo d'Aronco
Thanisch, il dottore di Berncastel
► **Francesco Annibali**

Astoria Hotel Italia
La profondità senza tempo del Pinot Grigio Ramato famiglia Specogna
► **Andrè Senoner**

ore 12:00 — 12 pm

Dusci
Gelato non Richiesto
► **Daniel Hadida**
► **Eric Robertson**
► **Bar Ape**

ore 13:00 — 1 pm

Alla Lampara
Franco Pepe & Friends
► **Franco Pepe**
Mauro Colagreco
Virgilio Martinez

Antica Maddalena
Fontina e Friarielli
► **Salvatore Bianco**
Paolo Griffa
Maksut Askar
Yoji Tokuyoshi

Fondazione Friuli
Antichi Salumi Italiani Senza Tempo
► **Bernardo Pasquali**

Fondazione Friuli
Sorgenti ed alambicchi
► **Isabella Miatto**
Antonella Nonino
Ludvik Zobec

Astoria Hotel Italia
E tu di che polenta sei? Storia sociale della polenta
► **Renato Grando**

ore 13:30 — 1:30 pm

Fondazione Friuli
La musica del vino
► **Fabio Rizzari**
Michel Bettane

Palazzo d'Aronco
Lieviti selvaggi e difetti evoluti
► **Gae Saccoccio**
Eugenio Signoroni

Palazzo d'Aronco
Nikolaihof: il cuore antico della Wachau
► **Gianluca Castellano**

Astoria Hotel Italia
Austria Atipica: bianchi sotto soglia
► **Lorenza Pravato**
Alessio Rozzi

ore 15:00 — 3 pm

Galleria Tina Modotti
Biscotti con farine germogliate
► **Pasticceria Maritani**

Fondazione Friuli
World Cheese Awards
► **Bernardo Pasquali**

Fondazione Friuli
L'eccellenza del rito
► **Guido Gobino**
Stefano Da Ros

Astoria Hotel Italia
Alla Corte di Francia. A tavola con Caterina de' Medici.
► **Renato Grando**

ore 15:30 — 3:30 pm

Fondazione Friuli
Una gemma dal cuore della Côte Chalonnaise: il Domaine Desvignes
► **Armando Castagno**

Palazzo d'Aronco
Profumo di Vulcano: Evoluzione stilistica di un grande vino
► **Oscar Mazzoleni**

Palazzo d'Aronco
Porto, un mondo placido e antico
► **Francesco Annibali**

Astoria Hotel Italia
La new wave di Collavini
► **Andrè Senoner**

ore 16:00 — 4 pm

Dusci
Un pomeriggio dedicato al cioccolato e alla degustazione
► **Gianluca Fusto**

ore 17:00 — 5 pm

Galleria Tina Modotti
Pasta fresca fatta a mano
► **Sostansa**

Fondazione Friuli
Armonie del territorio: i sapori della laguna e i profumi dell'orto
► **a cura di Fondazione Agrifood & Bioeconomy FVG**

Fondazione Friuli
Alla ricerca del quinto gusto
► **Antonio Lodedo**
Marco Zacchello
Giacomo Brandolin

Astoria Hotel Italia
Quante ne abbiamo fatte in questi 30 anni!
► **Eugenio Signoroni**

ore 17:30 — 5:30 pm

Fondazione Friuli
Verticale Volnay 1er Cru Les Champans Joseph Voillot
► **Fabio Rizzari**

Palazzo d'Aronco
Di vino, di vita
► **Gae Saccoccio**
Angelo Floramo

Palazzo d'Aronco
Sacrisassi Bianco: il tempo fedele alla terra
► **Gianluca Castellano**

Astoria Hotel Italia
Il Mediterraneo dei vini e dei formaggi
► **Renato Grando**
Paolo Ianna

ore 19:00 — 7 pm

Gatti e Re
Bartender
► **Lorenzo Mazzilli**

Alla Rocca
Bartender
► **Christopher Michael**

ore 20:00 — 8 pm

Le Fucine Gourmet
Quando gli Dei Giocano col Fuoco
► **Virgilio Martinez**
Mauro Colagreco
Guido Tassi
Pablo Rivero

Vitello D'Oro
Fine Dining is Dead?!?!
► **Bruno Verjus**
Diego Rossi

Fred
Young Folks, Old Gold
► **Davide Marzullo**
Sara Aqel

Ai Frati
Sul Dorso dei Monsoni
► **Johnson Ebenezer**
Eelke Plasmeijer

L'Allegria
Dall'Altra Parte dell'Oceano
► **Willem Hiele**
Peter Tempelhoff

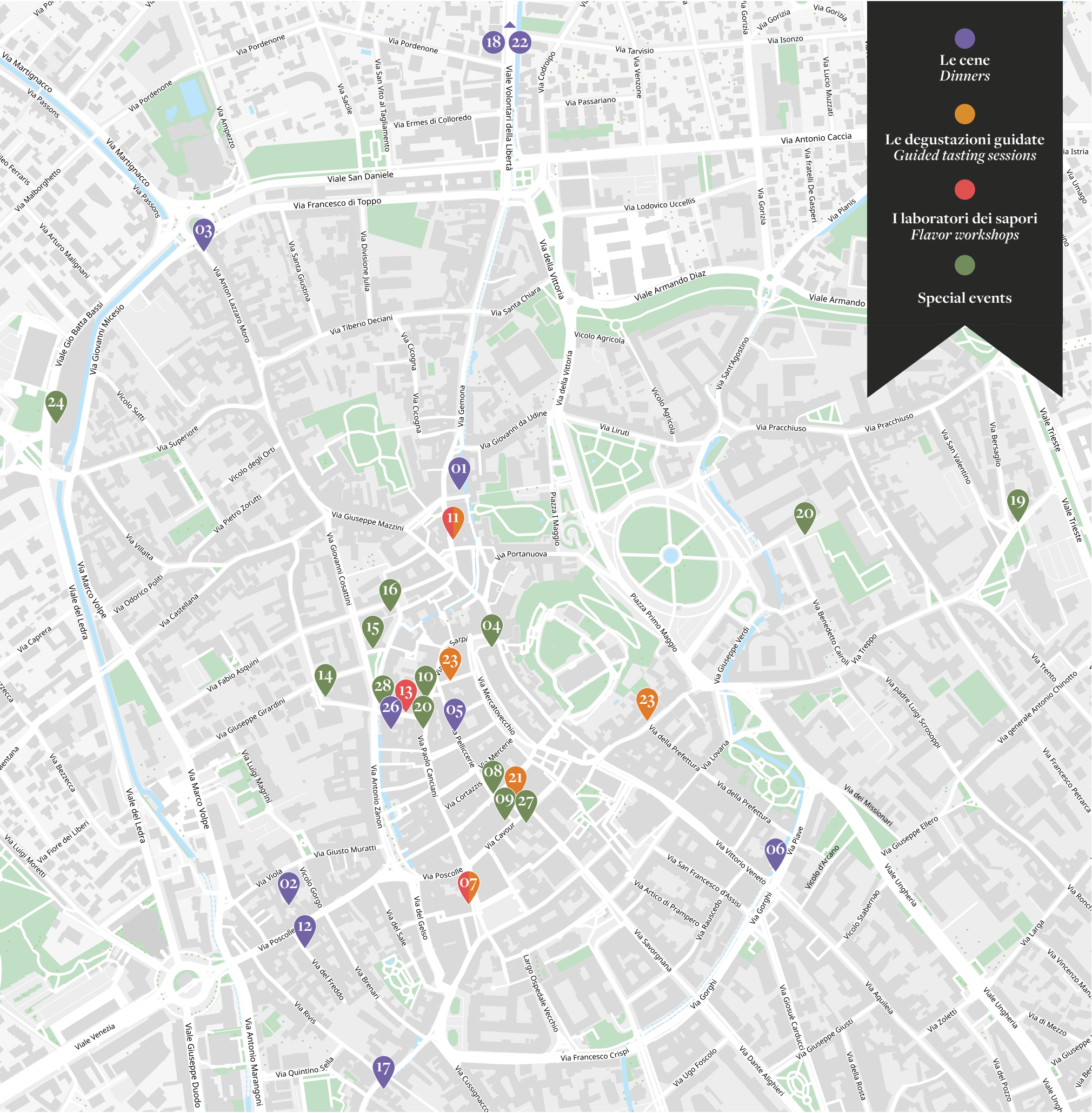
Alla Lampara
Gemelli Di Grano
► **Francesco Martucci**
Corrado Assenza

Casa Zamò
La Casa dei 1000 Cuochi, capitolo 3: La cena e basta
► **Francesco Brutto**
Matias Perdomo
Masahiro Homma
Fabrizio Mellino
+ Special Guest

Pizzikotto
La Pizza della Bastiglia
► **Simone Padoan**
Andrea Capasso



I LUOGHI DELL'EVENTO EVENT VENUES



EIN PROSIT IN CITTÀ
EIN PROSIT IN UDINE

- 01. Ai Frati
Piazzetta Antonini 5
- 02. Al Toscano
Via Poscolle 49
- 03. Alla Lampara
Via Anton Lazzaro Moro 63
- 04. Alla Rocca
P.za Guglielmo Marconi 9
- 05. Antica Maddalena
Via Pelliccerie 4
- 06. Aquila Nera
Via Piave 2/a

- 07. Astoria Hotel Italia
Piazza XX Settembre 24
- 08. Caffè Beltrame
via Rialto 5
- 09. Dusci
via Nicolò Lionello 4
- 10. Dusci
Via Paolo Sarpi 9
- 11. Fondazione Friuli
Via Gemona 1
- 12. Fred
Via del Freddo 6
- 13. Galleria Tina Modotti
Via Paolo Sarpi

- 14. Gatti e Re
Via Jacopo Marinoni 1
- 15. Indiana Station
Largo dei Pecile 15
- 16. L'Alimentare
Via Raimondo D'Aronco 39
- 17. L'Allegria
Via Grazzano 18
- 18. Là Di Moret
Via Tricesimo 276
- 19. Mamm
Via Bersaglio 1
- 20. Osteria Al Cappello
Via Paolo Sarpi 5

- 21. Palazzo D'Aronco
Via Nicolò Lionello 1
- 22. Pizzikotto
Via Nazionale 1
- 23. Trinity Pub
Vicolo Pulesi 7
- 24. Villalta Bistrot
Via Giobatta Bassi 1
- 25. Vineria La Botte
Via Daniele Manin 12b
- 26. Vitello d'Oro
Via Erasmo Valvason 4
- 27. Food trucks
Via Cavour

- 28. Food trucks
Via Erasmo Valvason

FUORI CITTÀ
OUT-OF-TOWN VENUES

- Casa Zamò
- L'Argine a Vencò
Località Vencò
Dolegna del Collio
- Le Fucine
Via Nazionale 48
Buttrio

Gli chef e le cene

Chefs and dinners

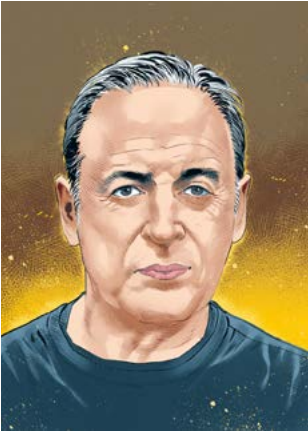


Tutte le cene sono a numero chiuso. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi presso i ristoranti ospitanti o direttamente online. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web e sui canali social Ein Prosit.
All dinners are subject to a limited number of paying guests. It is necessary 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.

*In the Holy Name of Fire:
a Very Italian Tribute to
Bittor Arguinzoniz
from Asador Etxebarri*

Le Fucine Brasserie
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 – hotel@lefucine.com
ore 20:00 – 8 pm **solo su invito**

Omaggio a
a tribute to



**BITTOR
ARGINZONIZ**
🇪🇸 Etxebarri
🌟 Stella Michelin
— #2 in The World's 50
Best Restaurants 2025



**ELIDE
MOLLO**
🇮🇹 Il Centro
🌟 Stella Michelin



**LORENZO
COGO**
🇮🇹 Trattoria Dal Cogo



**TOMMASO
TONIONI**
🇮🇹 Arso



**MASSIMILIANO
ALAJMO**
🇮🇹 Le Calandre
🌟🌟🌟 Stelle Michelin
— #31 in The World's 50
Best Restaurants 2025



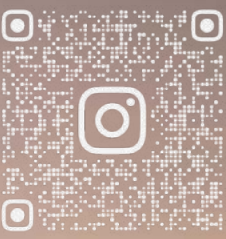
**MATIAS
PERDOMO**
🇮🇹 Contraste
🌟 Stella Michelin



**ANDREA
TORTORA**
🇮🇹 AT Pâtissier

CERETTO

La storia della Ceretto è la storia di una famiglia.





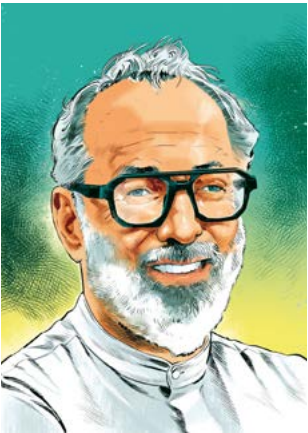
LE BRUNATE

LA PIOLA

PIAZZA DUOMO
ALBA, ITALY

Cook your Home

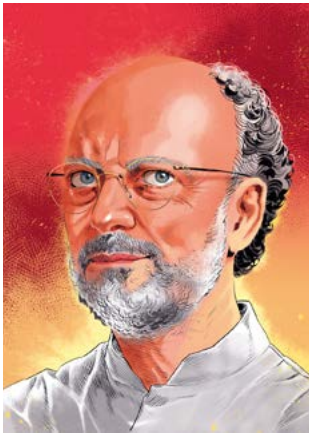
Le Fucine Brasserie
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 — hotel@lefucine.com
ore 20:00 — 8 pm 210 €



**NORBERT
NIEDERKOFLER**
🇮🇹 Atelier Moessmer
🌟🌟🌟 Stelle Michelin



**SANTIAGO
LASTRA**
🇬🇧 KOL
🌟 Stelle Michelin
— #49 in The World's 50
Best Restaurants 2025



**MORENO
CEDRONI**
🇮🇹 La Madonnina
del Pescatore
🌟🌟 Stelle Michelin



**ALEXANDRE
GAUTHIER**
🇫🇷 La Grenouillère
🌟🌟 Stelle Michelin



**ANDREA
TORTORA**
🇮🇹 AT Pâtissier

Montagna a Piede Libero

Al Toscano
Via Poscolle 49, Udine
+39 0432 505336 — altoscanoudine@gmail.com
ore 20:00 — 8 pm 130 €



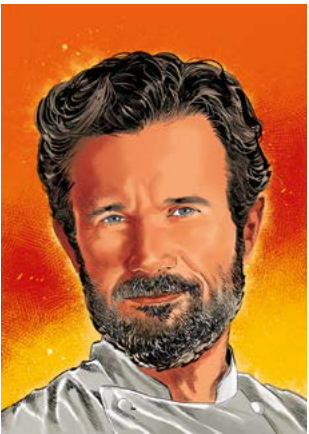
**MICHELE
LAZZARINI**
🇮🇹 Contrada Bricconi
🌟 Stelle Michelin



**JURI
CHIOTTI**
🇮🇹 Reis - Cibo Libero
di Montagna

Mediterraneo Metropolitano

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



**CARLO
CRACCO**
🇮🇹 Agriturismo Vistamare
di Santarcangelo
di Romagna



**PINO
CUTTAIA**
🇮🇹 La Madia
🌟🌟 Stelle Michelin



**GIANLUCA
FUSTO**
🇮🇹 Fusto Milano
Cioccolato e Pasticceria
Contemporanea

Il Dialecto della Foresta

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



**ANA
ROŠ**
🇸🇮 Hiša Franko
🌟🌟🌟 Stelle Michelin
— #69 in The World's 50
Best Restaurants 2025



**GIANLUCA
GORINI**
🇮🇹 Da Gorini
🌟 Stelle Michelin

Una Perla in Paradiso

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



**ERIC
ROBERTSON**
🇨🇦 Restaurant
Pearl Morissette
🌟🌟 Stelle Michelin
— #3 in North America's 50 Best Restaurants 2026
— North America Art of Hospitality Award 2026



**DANIEL
HADIDA**
🇨🇦 Restaurant
Pearl Morissette



**WILL
GOLDFARB**
🇺🇸 Room4Dessert

Un Brindisi col Douro

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



**MATTEO
METULLIO**
🇮🇹 Harry's Piccolo
🌟🌟🌟Stella Michelin



**DAVIDE
DE PRA**
🇮🇹 Harry's Piccolo
🌟🌟🌟Stella Michelin



**VASCO
COELHO SANTOS**
🇵🇹 Euskalduna Studio
🌟Stella Michelin

Orgoglio Senza Pregiudizio

Le Fucine Gourmet
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 — hotel@lefucine.com
ore 20:00 — 8 pm 210 €



**JESSICA
ROSVAL**
🇮🇹 Al Gatto Verde
🌟Stella Michelin
— #92 in The World's 50
Best Restaurants 2025



**HIMANSHU
SAINI**
🇮🇹 Trè Sind Studio
🌟🌟🌟Stella Michelin
— #27 in The World's 50
Best Restaurants 2025
— #3 in MENA's 50 Best Restaurants
2026
— MENA Chefs' Choice Award 2026

La Casa dei 1000 Cuochi, capitolo 1: lo staff meal

Casa Zamò
ore 20:00 — 8 pm 90 €



**FRANCESCO
BRUTTO**
🇮🇹 Venissa
🌟Stella Michelin



**MATIAS
PERDOMO**
🇮🇹 Contraste
🌟Stella Michelin



**MASAHIRO "MASA"
HOMMA**
🇮🇹 Osteria Giorgione
da Masa



**FABRIZIO
MELLINO**
🇮🇹 Quattro Passi
🌟🌟🌟Stella Michelin

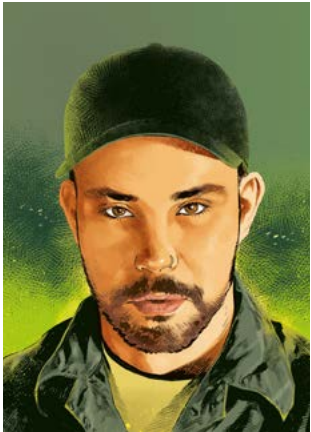
+ Special Guest

Cyber-Romagna

Pizzikotto
Via Nazionale 1, Tavagnacco
+39 0432 1140858
ore 20:00 — 8 pm 130 €



**DAVIDE
DI FABIO**
🇮🇹 Dalla Gioconda
🌟Stella Michelin



**JACOPO
TICCHI**
🇮🇹 Da Lucio
🌟Stella Michelin



**GIUSEPPE
BIUSO**
🇮🇹 Vite

Collio Amazzonico

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



**PÍA
LEÓN**
🇲🇷 Kjolle
— #9 in The World's 50
Best Restaurants 2025
— #2 in Latin America's 50
Best Restaurants 2025
— Art of Hospitality Award 2025,
sponsored by Buchanan's 18



**ANTONIA
KLUGMANN**
🇮🇹 L'Argine a Vencò
🌟Stella Michelin



THE RESPECTFUL FLOUR PLANET HUMANS EVOLUTIVA DIVERSITY



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

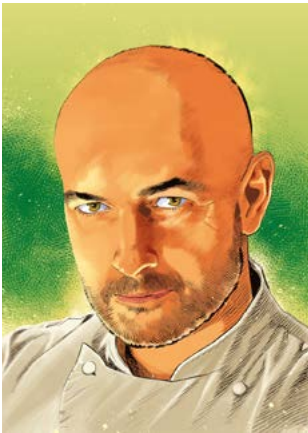
T. +39 0429 649118 lamiapetra farinapetra www.farinapetra.it

Condividere il Confine

Alla Lampara
Via Anton Lazzaro Moro 63, Udine
+39 0432 1740459
ore 20:00 – 8 pm 90 €



FRANCESCO
CAPECE
Confine



FEDERICO
ZANASI
Condividere
Stella Michelin

Indigeni tra i Grattacieli

Aquila Nera
Via Piave 2/a, Udine
+39 0432 21645
ore 20:00 – 8 pm 150 €



DARREN
TEOH
Dewakan
Stelle Michelin
#62 in Asia's 50 Best
Restaurants 2026



JUAN LUIS
MARTÍNEZ
Mérito
#26 in The World's 50
Best Restaurants 2025
#4 in Latin America's 50 Best
Restaurants 2025

Domande Fuori dal Coro

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



PACO
MÉNDEZ
COME
Stella Michelin



ALBERTO
GIPPONI
Dina

Quel Tartufo in Cima al Duomo

L'Allegria
Via Grazzano 18, Udine
+39 0432 201116 — info@hotelallegria.it
ore 20:00 – 8 pm 130 €



FRANCESCO
D'ERRICO
Pico Bistrot



GIUSEPPE
D'ERRICO
Pico Bistrot

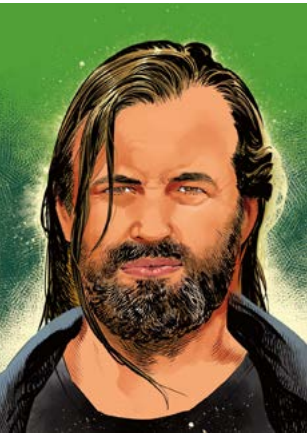


REMO
CAPITANEO
Verso
Stelle Michelin



Il Mondo Scritto in Fiamme

Le Fucine Brasserie
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 – hotel@lefucine.com



WILLEM HIELE
Belgium Willem Hiele
Stella Michelin
— #62 in The World's 50 Best Restaurants 2025



TOMMASO TONIONI
Italy Arso



JOÃO RODRIGUES
Portugal Canalha



MUSTAFA OTAR
Turkey Kontuar Pera



JOHNSON EBENEZER
India Farmlore
— #83 in Asia's 50 Best Restaurants 2026

La Spada non fa il Samurai

Fred
Via del Freddo 6, Udine
+39 0432 505059 – info@enotecafredudine.com
ore 20:00 – 8 pm 130 €



YOJI TOKUYOSHI
Japan Bentôteca



JACOPO TICCHI
Italy Da Lucio
Stella Michelin



HIROSHI KARASHIMA
Japan Sushi Karashima

Principi e Regine:
Benvenuta Gault&Millau

Le Fucine Gourmet
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 – hotel@lefucine.com
ore 20:00 – 8 pm 210 €



ANA ROŠ
Slovenia Hiša Franko
Stella Michelin
— #69 in The World's 50 Best Restaurants 2025



EMMANUEL PILON
France Le Louis XV
Stella Michelin

Le Mille e Una Notte
di Marco Polo

L'Allegria
Via Grazzano 18, Udine
+39 0432 201116 – info@hotelallegria.it
ore 20:00 – 8 pm 150 €



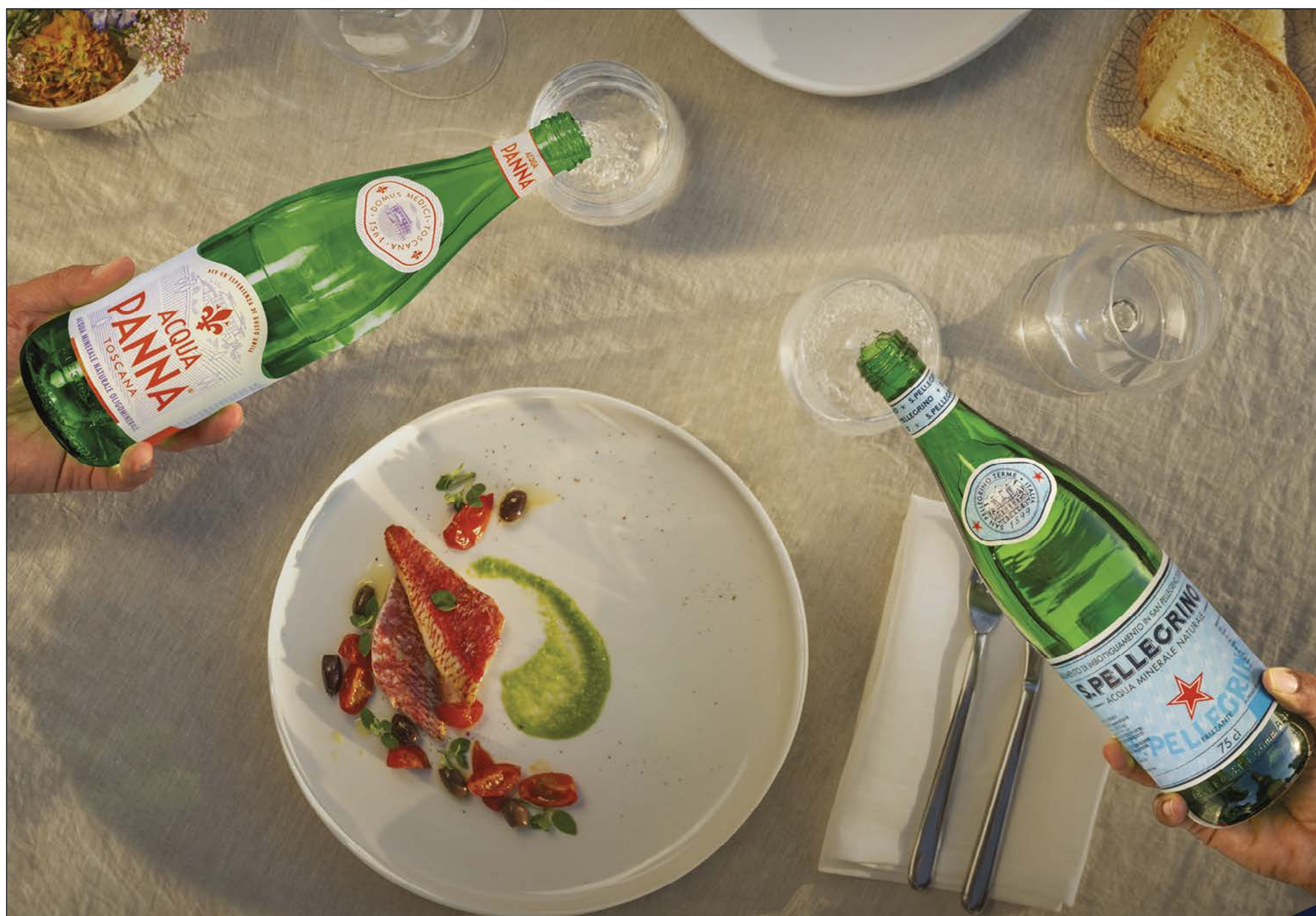
MAKSUT AŞKAR
Turkey Neolokal
Stella Michelin
— #100 in The World's 50 Best Restaurants 2025



SARA AQEL
Jordan Dara Dining
— #30 in MENA's 50 Best Restaurants 2026
— MENA's Best Female Chef Award 2026



VANIA GHEDINI
Italy ORO
Stella Michelin



Insieme, per i tuoi
momenti speciali

Roma e Saudade

Al Toscano
Via Poscolle 49, Udine
+39 0432 505336 — altoscanoudine@gmail.com
ore 20:00 — 8 pm 130 €



FRANCESCA
BARRECA
Mazzo



MARCO
BACCANELLI
Mazzo



MARCO
RENZETTI
Fame Osteria
Stella Michelin

Puro Accento Itagnolo

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



PACO
MÉNDEZ
COME
Stella Michelin



SIMONE
CAPONNETTO
Locale



ASCANIO
BROZZETTI
Pasticceria Giotto
dal Carcere di Padova

Caos (Quasi) Calmo

Aquila Nera
Via Piave 2/a, Udine
+39 0432 21645
ore 20:00 — 8 pm 180 €



DAVIDE
DI FABIO
Dalla Gioconda
Stella Michelin



PHILIP
RACHINGER
Ois
Stelle Michelin

La Forza Gentile del Pensiero

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



DARREN
TEOH
Dewakan
Stelle Michelin
— #62 in Asia's 50 Best
Restaurants 2026



ANTONIA
KLUGMANN
L'Argine a Vencò
Stella Michelin

'Nduja e Mezcal

Alla Lampara
Via Anton Lazzaro Moro 63, Udine
+39 0432 1740459
ore 20:00 — 8 pm 90 €



ROBERTO
DAVANZO
BOB Alchimia a Spicchi



JOSÉ LUIS
HINOSTROZA
Arca
— #67 in The World's 50
Best Restaurants 2025
— #22 in Latin America's 50 Best
Restaurants 2025

Un Ponte Inca sul Niagara

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



PÍA LEÓN
🇲🇪 Kjolle
— #9 in The World's 50 Best Restaurants 2025
— #2 in Latin America's 50 Best Restaurants 2025
— Art of Hospitality Award 2025, sponsored by Buchanan's 18



ERIC ROBERTSON
🇨🇦 Restaurant Pearl Morissette
🌟Stelle Michelin
— #3 in North America's 50 Best Restaurants 2026
— North America Art of Hospitality Award 2026



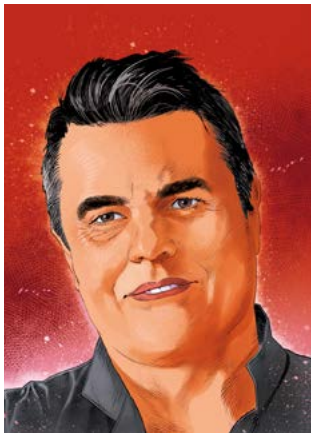
DANIEL HADIDA
🇨🇦 Restaurant Pearl Morissette

Futuro a Colori

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



JUAN LUIS MARTÍNEZ
🇲🇪 Mérito
— #26 in The World's 50 Best Restaurants 2025
— #4 in Latin America's 50 Best Restaurants 2025



PETER TEMPELHOFF
🇳🇦 FYN
— #82 in The World's 50 Best Restaurants 2025

Il Fascino Discreto della Provincia

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



ALEXANDRE GAUTHIER
🇫🇷 La Grenouillère
🌟Stelle Michelin



DAVIDE CARANCHINI
🇮🇹 Materia
🌟Stella Michelin



GIANLUCA FUSTO
🇮🇹 Fusto Milano
Cioccolato e Pasticceria Contemporanea



Massima
espressione
di gusto



Norbert Niederkofler
Pastificio Felicetti Ambassador

monogranofelicetti.it

MONOGRANO
F E L I C E T T I

Una Parrilla sugli Champs-Élysées

Le Fucine Brasserie
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 — hotel@lefucine.com
ore 20:00 — 8 pm 210 €



BRUNO
VERJUS

France Table
3 Michelin Stars
— #8 in The World's 50
Best Restaurants 2025



GUIDO
TASSI

Spain Don Julio
1 Michelin Star
— #10 in The World's 50 Best Restaurants 2025
— #3 in Latin America's 50 Best Restaurants 2025



PABLO
RIVERO

Spain Don Julio



ANDREA
TORTORA

Italy AT Pâtissier

La Vita Segreta dei Pasticcieri

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



PAOLO
GRIFFA

Italy Paolo Griffa
at Caffè Nazionale
1 Michelin Star



WILL
GOLDFARB

USA Room4Dessert

Tetris di Mondì

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



MERLIN
LABRON-JOHNSON

UK Osip
1 Michelin Star



PRATEEK
SADHU

India NAAR
— #30 in Asia's 50 Best Restaurants
2026



EELKE
PLASMEIJER

Netherlands Locavore NXT
— #44 in Asia's 50 Best Restaurants
2026

La Prima Caravella di Shibuya

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



TAKAHIKO "TAKA"
KONDO

Italy Gucci Osteria
da Massimo Bottura
1 Michelin Star



VASCO
COELHO SANTOS

Spain Euskalduna Studio
1 Michelin Star

Nuovo Banchetto di Corte

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



ANDREA
CAPASSO

France Le Clarence
3 Michelin Stars



PAOLO
LAVEZZINI

Italy Il Palagio
1 Michelin Star



ANDREA
ANTONINI

Italy Imàgo
1 Michelin Star

Dritto, Schietto e (Im)Perfetto

Fred
Via del Freddo 6, Udine
+39 0432 505059 — info@enotecafredudine.com
ore 20:00 — 8 pm 130 €



CRISTIANO
TOMEI
L'Imbuto



SARAH
CICOLINI
Santo Palato



ASCANIO
BROZZETTI
Pasticceria Giotto
dal Carcere di Padova

Pizza Kebap Incident

Alla Lampara
Via Anton Lazzaro Moro 63, Udine
+39 0432 1740459
ore 20:00 — 8 pm 90 €



ROBERTO
DAVANZO
BOB Alchimia a Spicchi



MAKSUT
AŞKAR
Neolokal
Stella Michelin
— #100 in The World's 50
Best Restaurants 2025

Il Silenzio è Fiore

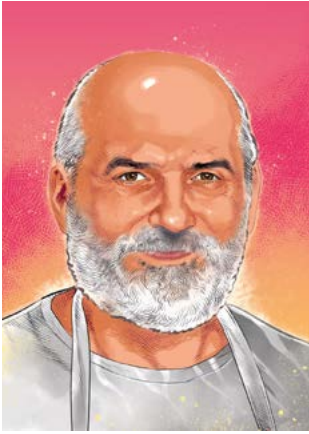
Aquila Nera
Via Piave 2/a, Udine
+39 0432 21645
ore 20:00 — 8 pm 150 €



YOJI
TOKUYOSHI
Bentôteca



LUCA
FANTIN
PEPE Barra Italiana



CORRADO
ASSENZA
Caffè Sicilia

Capitali Coraggiose

L'Allegria
Via Grazzano 18, Udine
+39 0432 201116 — info@hotelallegria.it
ore 20:00 — 8 pm 130 €



JOÃO
RODRIGUES
Canalha



CIRO
SCAMARDELLA
Pipero Roma
Stella Michelin

La Casa dei 1000 Cuochi, capitolo 2: La quasi cena

Casa Zamò
ore 20:00 — 8 pm 90 €



FRANCESCO
BRUTTO
Venissa
Stella Michelin



MATIAS
PERDOMO
Contraste
Stella Michelin



MASAHIRO "MASA"
HOMMA
Osteria Giorgione
da Masa



FABRIZIO
MELLINO
Quattro Passi
Stelle Michelin

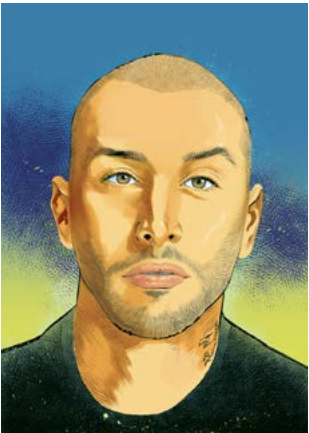
+ Special Guest

Millennials Bug

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



VANIA
GHEDINI
ORO
Stella Michelin



FLORIANO
PELLEGRINO
Bros'



ISABELLA
POTÌ
Bros'



DAVIDE
GUIDARA
Tenerumi
Stella Michelin

Bad Boys, Good Vibes

Pizzikotto
Via Nazionale 1, Tavagnacco
+39 0432 1140858
ore 20:00 — 8 pm 150 €



GABRIELE
BONCI
Pizzarium



DIEGO
ROSSI
Trippa



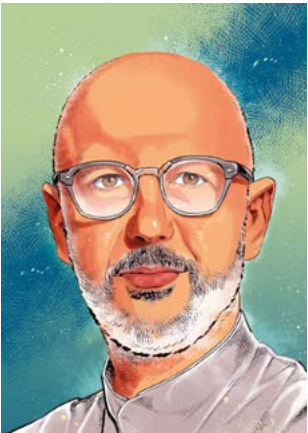
JOSÉ LUIS
HINOSTROZA
Arca
— #67 in The World's 50
Best Restaurants 2025
— #22 in Latin America's 50 Best
Restaurants 2025



Pranzo Lunch

Franco Pepe & Friends

Alla Lampara
Via Anton Lazzaro Moro 63, Udine
+39 0432 1740459
ore 13:00 – 1 pm 90 €



FRANCO PEPE
Pepe in Grani

Con la partecipazione di
Mauro Colagreco
e Virgilio Martinez

Pranzo Lunch

Fontina e Friarielli

Antica Maddalena
Via Pelliccerie 4, Udine
+39 0432 500544 – anticamaddalena@gmail.com
ore 13:00 – 1 pm 150 €



SALVATORE BIANCO
La Terrazza
Stella Michelin



MAKSUT AŞKAR
Neolokal
Stella Michelin
— #100 in The World's 50
Best Restaurants 2025



PAOLO GRIFFA
Paolo Griffa
al Caffè Nazionale
Stella Michelin



YOJI TOKUYOSHI
Bentôteca

Quando gli Dei Giocano col Fuoco

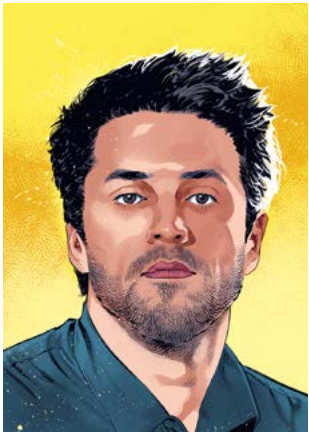
Le Fucine Gourmet
Via Nazionale 48, Buttrio
+39 0432 1833238 – hotel@lefucine.com
ore 20:00 – 8 pm 250 €



VIRGILIO MARTÍNEZ
Central
— Best of the Best - Voted The
World's Best Restaurant in 2023



MAURO COLAGRECO
Mirazur
Stelle Michelin
— Best of the Best - Voted The World's
Best Restaurant in 2019



GUIDO TASSI
Don Julio
Stella Michelin
— #10 in The World's 50 Best Restaurants 2025
— #3 in Latin America's 50 Best Restaurants 2025



PABLO RIVERO
Don Julio

Sul Dorso dei Monsoni

Ai Frati
Piazzetta Antonini 5, Udine
+39 0432 506926 – prenotazioni@trattoriaaifratiudine.it
ore 20:00 – 8 pm 150 €



JOHNSON EBENEZER
Farmlore
— #83 in Asia's 50 Best Restaurants
2026



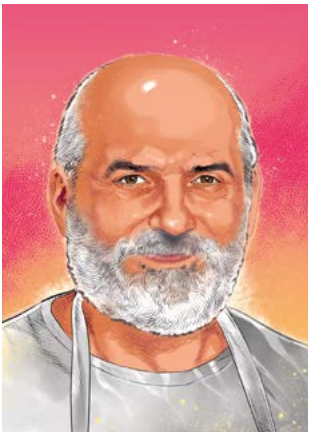
EELKE PLASMEIJER
Locavore NXT
— #44 in Asia's 50 Best Restaurants
2026

Gemelli di Grano

Alla Lampara
Via Anton Lazzaro Moro 63, Udine
+39 0432 1740459
ore 20:00 – 8 pm 90 €



FRANCESCO MARTUCCI
I Masanielli



CORRADO ASSENZA
Caffè Sicilia

Young Folks, Old Gold

Fred
Via del Freddo 6, Udine
+39 0432 505059 — info@enotecafredudine.com
ore 20:00 — 8 pm 130 €



DAVIDE
MARZULLO
Trattoria contemporanea
Stella Michelin



SARA
AQEL
Dara Dining
— #30 in MENA's 50 Best
Restaurants 2026
— MENA's Best Female Chef
Award 2026

Fine Dining is Dead?!?!

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



BRUNO
VERJUS
Table
Stelle Michelin
— #8 in The World's 50
Best Restaurants 2025



DIEGO
ROSSI
Trippa

La Casa dei 1000 Cuochi, capitolo 3: La cena e basta

Casa Zamò
ore 20:00 — 8 pm 150 €



FRANCESCO
BRUTTO
Venissa
Stella Michelin



MATIAS
PERDOMO
Contraste
Stella Michelin



MASAHIRO "MASA"
HOMMA
Osteria Giorgione
da Masa



FABRIZIO
MELLINO
Quattro Passi
Stelle Michelin

+ Special Guest

La Pizza della Bastiglia

Pizzikotto
Via Nazionale 1, Tavagnacco
+39 0432 1140858
ore 20:00 — 8 pm 130 €



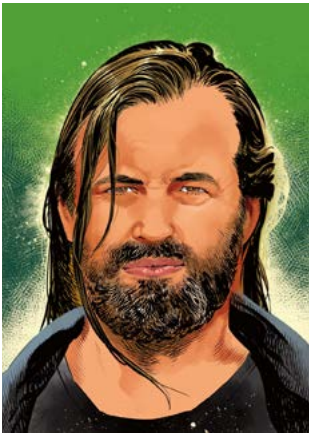
SIMONE
PADOAN
I Tigli



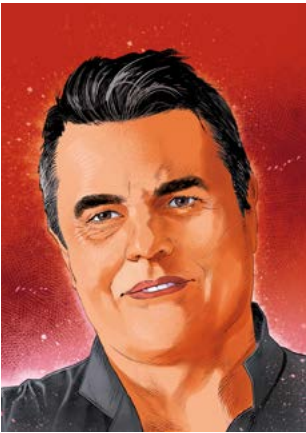
ANDREA
CAPASSO
Le Clarence
Stelle Michelin

Dall'Altra Parte dell'Oceano

L'Allegria
Via Grazzano 18, Udine
+39 0432 201116 — info@hotelallegria.it
ore 20:00 — 8 pm 150 €



WILLEM
HIELE
Willem Hiele
Stella Michelin
— #62 in The World's 50
Best Restaurants 2025



PETER
TEMPELHOFF
FYN
— #82 in The World's 50
Best Restaurants 2025

I laboratori dei sapori

Flavor workshops

A cura di Maurizio Rusconi e Enrico Ciroi



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.

I LUOGHI
VENUES

Astoria Hotel Italia
Piazza XX Settembre 24, Udine

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

Fondazione Friuli
Via Gemona 1, Udine

Palazzo D'Aronco
Salone del Popolo
Via Nicolò Lionello 1, Udine

Bernardo Pasquali

Bernardo Pasquali è un Giornalista e Gastronomo veronese che si occupa di strategia, formazione e comunicazione nel mondo del vino, del cibo e della ristorazione. Dal 2007 è iscritto all'Albo dei Giornalisti del Veneto e, negli anni, ha scritto per testate e riviste rinomate. Dal 2007 al 2012 è Stato Responsabile per il Veneto della Guida ai vini da vitigni autoctoni Vini Buoni d'Italia del Touring Club. Dal 2011 è Maestro Assaggiatore di Formaggi ONAF. Nel 2023 entra a far parte della prestigiosa Guilde International des Fromagers. Innamorato dei formaggi non tralascia il mondo dei salumi con numerose collaborazioni con i più influenti macellai e Maestri Salumieri d'Italia. Insieme a Marco Pavoncelli nel 2018 presenta la prima linea di salumi italiani senza conservanti, con il brand Opificio1899.

Bernardo Pasquali is a Veronese journalist and gastronome who deals with strategy, training and communication in the world of wine, food and catering. Since 2007 he has been registered in the Veneto Journalists' Register and, over the years, he has written for renowned newspapers and magazines. From 2007 to 2012 he was responsible for the Veneto region of the Touring Club's Guide to wines from native vines. Since 2011 he has been ONAF Master Cheese Taster. In 2023 he joined the prestigious Guilde International des Fromagers. In love with cheeses, he does not leave out the world of cured meats with numerous collaborations with the most influential butchers and master delicatessens in Italy. Together with Marco Pavoncelli in 2018 he presented the first line of Italian cured meats without preservatives, with the Opificio1899 brand.

Alvise Ennas

Lavora quotidianamente al fianco di Vittorio Capovilla, seguendo le diverse fasi della produzione, dalla cura dei frutti e delle fermentazioni fino alla distillazione e all'affinamento, sviluppando una cultura artigianale fondata sulla precisione, sulla materia prima e sul tempo.
He works daily alongside Vittorio Capovilla, following the various stages of production, from fruit and fermentation care to distillation and refinement, developing an artisanal culture based on precision, raw materials, and time.

Anup Canuti

Giovane casaro e titolare dell'azienda Landris di Frisanco, ricerca e seleziona straordinari formaggi del Friuli Venezia Giulia e delle regioni confinanti, affinandoli nella naturale complessità della grotta Landris Scur, ai piedi del monte Raut.
A young cheesemaker and owner of the Landris of Frisanco, he researches and selects extraordinary cheeses from Friuli Venezia Giulia and neighboring regions, refining them in the natural complexity of the Landris Scur cave, at the foot of Mount Raut.

Corrado Assenza

Pasticcere e artigiano del gusto, da sempre lavora sulla valorizzazione della materia prima e della tradizione siciliana, combinandole con una ricerca personale fatta di equilibrio, semplicità e sperimentazione.
A pastry chef and craftsman of taste, he has always worked on the valorization of raw materials and Sicilian tradition, combining them with personal research based on balance, simplicity, and experimentation.

Elisa De Nardo

Elisa De Nardo laureata in economia aziendale incontra Slow Food ai tempi dell'università tra i tavoli di un osteria come cameriera. Sommelier AIS dal 2015 e collaboratore principale di Slow Wine per il Friuli Venezia Giulia e la Primorska si è specializzata nell'educazione alimentare e nell'analisi sensoriale. Referente educazione regionale per Slow Food e Presidentessa di Slow Food del Friuli, insegna sia agli adulti che ai bambini come scegliere il cibo attraverso i sensi.
Elisa De Nardo, graduated in business economics, met Slow Food during her university days among the tables of a tavern as a waitress. AIS Sommelier since 2015 and main collaborator of Slow Wine for Friuli Venezia Giulia and Primorska, she specializes in food education and sensory analysis. Regional education contact for Slow Food and President of Slow Food del Friuli, she teaches both adults and children how to choose food through the senses.





Leonardo Pinto

Leonardo Pinto è riconosciuto come uno dei massimi esperti internazionali di rum e distillati. Dal 2004 si dedica con passione allo studio, alla ricerca e alla divulgazione della cultura del bere consapevole. Fondatore di Isla de Rum, di GrappaRevolution e dello ShowRUM - Italian Rum Festival. Nel 2024 ha avuto un ruolo determinante nella stesura della Geographical Indication del Mauritius Rum. Autore di volumi di riferimento come "Il Mondo del Rum", "Tecniche di degustazione dei distillati" e "Grappa - Evoluzione e rivoluzione del distillato italiano", Pinto svolge un'intensa attività di consulente e formatore internazionale, collaborando con aziende, eventi e istituzioni in diversi Paesi. Ha recentemente lanciato anche una Academy On Demand, piattaforma digitale dedicata alla formazione a distanza.

Leonardo Pinto is recognized as one of the leading international experts on rum and spirits. Since 2004 he has passionately dedicated himself to the study, research and dissemination of the culture of conscious drinking. Founder of Isla de Rum, GrappaRevolution and ShowRUM - Italian Rum Festival. In 2024 he was instrumental in drafting the Geographical Indication of Mauritius Rum. Author of reference volumes such as "The World of Rum", "Distillate tasting techniques" and "Grappa - Evolution and revolution of the Italian distillate", Pinto carries out an intense activity as an international consultant and trainer, collaborating with companies, events and institutions in different countries. It has also recently launched an Academy On Demand, a digital platform dedicated to distance learning.

Guido Gobino

Maestro cioccolatiere torinese e protagonista della storia del cioccolato artigianale italiano, ha fatto di ricerca, artigianalità e attenzione all'origine delle materie il suo mantra, creando un vero e proprio linguaggio del gusto.

A master chocolatier from Turin and a protagonist in the history of Italian artisanal chocolate, he has made research, craftsmanship and attention to the origin of materials his mantra, creating a true language of taste.

Isabella Miatto

Isabella Miatto si occupa di comunicazione, marketing e relazioni esterne, raccontando il Friuli e le sue eccellenze attraverso esperienze dedicate a cultura, turismo, enogastronomia e tradizioni locali. Diplomata Sommelier FISAR, ha una profonda conoscenza dei migliori prodotti e produttori del territorio e delle sue tradizioni enologiche e culinarie.

Isabella Miatto focuses on communications, marketing, and external relations, showcasing Friuli and its excellence through experiences dedicated to culture, tourism, food and wine, and local traditions. A certified FISAR Sommelier, she has a deep knowledge of the best products and producers in the area and its winemaking and culinary traditions.

Marco Zacchello

Miglior formaggio d'Italia 2024 e quinto assoluto a livello mondiale nel 2025 è un selezionatore e affinatore straordinario, che fa della valorizzazione delle piccole produzioni artigianali a latte crudo il suo punto di forza.

Best cheese maker in Italy 2024 and fifth overall worldwide in 2025, he is an extraordinary sorter and refiner, who makes the valorization of small artisanal raw milk products his strong point.

Mateja Gravner

Mateja Gravner è parte della nuova generazione della famiglia Gravner, storica realtà vitivinicola di Oslavia, sul confine tra Italia e Slovenia. Dopo gli studi in enologia e diverse esperienze nel mondo del vino, nel 2014 torna in azienda, dove oggi segue comunicazione, marketing, commerciale e rapporti con il mercato. Più che produttrice, Mateja è la voce della cantina Gravner: racconta un territorio, una filosofia e una ricerca che hanno fatto della famiglia uno dei nomi più riconoscibili del vino contemporaneo.

Mateja Gravner is part of the new generation of the Gravner family, a historic winemaking business in Oslavia, on the border between Italy and Slovenia. After studying oenology and various experiences in the world of wine, in 2014 he returned to the company, where today he follows communication, marketing, sales and relations with the market. More than a producer, Mateja is the voice of the Gravner winery: she recounts a region, a philosophy, and a quest that have made the family one of the most recognizable names in contemporary wine.

Pietro Gobino

Terza generazione della famiglia Gobino, Pietro è cresciuto all'interno della storica cioccolateria torinese e oggi affianca il padre Guido nella sua costante evoluzione.

The third generation of the Gobino family, Pietro grew up in Turin's historic chocolate shop and today works alongside his father Guido in his constant evolution.

Renato Grando

Nato a Conegliano, nel 2004 inizia la collaborazione con l'Associazione Internazionale Slow Food della quale diventerà Fiduciario per l'area di Conegliano e Vittorio Veneto nonché collaboratore per alcune stagioni della Guida al Vino quotidiano, poi di Slow Wine e del best seller Guida alle Osterie d'Italia. La passione per la cultura gastronomica e la storia lo farà diventare docente dei corsi Master di Slow Food in Storia e cultura della gastronomia tenendo corsi nelle varie scuole d'Italia sin dal 2005 e in collaborazione con l'Università Cà Foscari di Venezia, nel Master in Cultura del cibo e del vino. Ideatore e conduttore con l'amico Paolo Ianna del programma web Slow7 sempre su tematiche legate al mondo dell'alimentazione e del vino.

Born in Conegliano, in 2004 he began his collaboration with the International Slow Food Association of which he became Trustee for the Conegliano and Vittorio Veneto area as well as collaborator for some seasons of the Guide to Daily Wine, then of Slow Wine and of the best seller Guida alle Osterie d'Italia. His passion for gastronomic culture and history will make him become a teacher of the Slow Food Master courses in History and Culture of Gastronomy, holding courses in various schools in Italy since 2005 and in collaboration with the Cà Foscari University of Venice, in the Master in Food and wine culture. Creator and host with his friend Paolo Ianna of the Slow7 web program always on topics related to the world of food and wine.

Savio Del Bianco

Gastronomo per passione, dopo il diploma sommelier AIS nel 2006, muove i primi passi dentro Slow Food nel 2007, operando da subito all'interno del progetto internazionale SuperWhites. È collaboratore principale di Slow Wine e referente per il Friuli Venezia Giulia e la Primorska slovena. È coordinatore regionale per la Guida alle Birre d'Italia di Slow Food Editore. Docente e formatore Slow Food per i Master of Food vino e birra, giudice di concorsi birrai, deve le pulsioni gastronomiche alla mamma, cintura nera in cucina, dalla quale ha ereditato la passione per il buon cibo.

A gastronome by passion, after graduating as an AIS sommelier in 2006, he took his first steps into Slow Food in 2007, immediately operating within the international SuperWhites project. He is the main collaborator of Slow Wine and contact person for Friuli Venezia Giulia and Slovenian Primorska. He is regional coordinator for Slow Food Editore's Guide to Beers of Italy. Slow Food teacher and trainer for the Masters of Food, wine and beer, judge of brewers' competitions, he owes his gastronomic impulses to his mother, a black belt in the kitchen, from whom he inherited his passion for good food.

Vittorio Capovilla

Uno dei più importanti interpreti della distillazione artigianale. La sua ricerca sulla frutta, lavorata esclusivamente al perfetto grado di maturazione ha portato a capolavori che preservano tutta l'identità aromatica delle materie prime di partenza.

One of the leading interpreters of artisanal distillation. His research on fruit, processed exclusively to the perfect degree of ripeness, has led to masterpieces that preserve the full aromatic identity of the starting raw materials.

BERNARDO PASQUALI

Andar Per Formaggi
Fondazione Friuli ore 11:00 – 11 am
15 €

Ripercorriamo il lungo viaggio tra i paesi europei del medico di corte dei Savoia che nel 1440 viaggiò in Francia, Svizzera, Germania, Inghilterra e Fiandre, ove studiò scienze e annotò le informazioni di cui si servirà per scrivere le sue opere future. In particolare la sua Summa Laticinorum dove racconta i formaggi incontrati per il viaggio. Noi degusteremo quelli che ancora oggi sono prodotti secondo la tradizione del tempo in cui viaggiò Pantaleone. In assaggio:

- Cacio Marzolino di Castelfiorentino;
- Seirass del fen della Val Pellice;
- Murianengo del Moncenisio;
- Abondance della Savoia;
- Chabichou de Poitou.

In abbinamento:

- Ribolla Metodo Classico;
- Pinot Nero.

Cheese drives, traveling with Pantaleone da Confienza; We retrace the long journey through European countries of the court physician of the Savoy family who in 1440 traveled to France, Switzerland, Germany, England and Flanders, where he studied science and noted the information he would use to write his future works. In particular his Summa Laticinorum where he recounts the cheeses he met for the trip. We will taste those that are still produced today according to the tradition of the time when Pantaleone traveled. For tasting:

- Cacio Marzolino of Castelfiorentino;
- Seirass del fen of Val Pellice;
- Murianengo del Moncenisio;
- Abondance of Savoy;
- Chabichou de Poitou.

Paired with:

- Ribolla Metodo Classico;
- Pinot Nero.

VITTORIO CAPOVILLA, ALVISE ENNAS
E ALEX TATALO

Fermentazioni, distillazioni e affinamenti
Fondazione Friuli ore 11:00 – 11 am
20 €

I distillati di Vittorio Capovilla, siano essi ottenuti da frutti freschi raccolti al perfetto grado di maturazione o da birre e vini di grande qualità, saranno i protagonisti di una degustazione guidata in abbinamento ai formaggi affinati nelle storiche grotte delle Cave del Predil: nelle profondità della montagna, dove temperatura e umidità rimangono naturalmente costanti durante tutto l'anno, questi prodotti maturano lentamente sviluppando aromi complessi, consistenze uniche e una straordinaria profondità gustativa.

Vittorio Capovilla's spirits, whether obtained from fresh fruits harvested to the perfect degree of ripeness or from high-quality beers and wines, will be the protagonists of a guided tasting paired with cheeses aged in the historic caves of the Cave del Predil: deep in the mountain, where temperature and humidity naturally remain constant throughout the year, these products ripen slowly, developing complex aromas, unique textures and an extraordinary depth of taste.

RENATO GRANDO

Il Pestàt di Fagagna e il Brovadâr di Moggio Udinese
Hotel Astoria ore 11:00 – 11 am
15 €

Tra i numerosi Presidi Slow Food del Friuli Venezia Giulia ve ne sono due che incuriosiscono particolarmente per materia prima e loro lavorazione. Parliamo del Pestàt di Fagagna e del Brovadâr di Moggio Udinese. Pensato per conservare il lardo di suino con i suoi profumi e sapori di erbe e verdure, il Pestàt è sia conserva che condimento, ottimo per insaporire il minestrone di verdure, le carni in umido, le patate cotte in tegame, il cotechino o la Brovada, a base di rape. E proprio il Brovadâr è fatto con le rape che vengono fermentate, tradizione delle montagne a nord del Friuli Venezia Giulia. Lo si consuma soprattutto in alcune tipiche preparazioni, come l'orzo con carne di maiale o la zuppa di fagioli. Scopriamoli e proviamoli insieme abbinati allo Schioppettino "Liende" DOC Friuli Colli Orientali 2020 dell'Azienda La Viarte.

Among the numerous Slow Food Presidi in Friuli Venezia Giulia, there are two that are particularly curious about their raw materials and their processing. Let's talk about the Pestét of Fagagna and the Brovadâr of Moggio Udinese. Designed to preserve pork lard with its aromas and flavors of herbs and vegetables, Pestestet is both a preserve and a condiment, excellent for flavoring vegetable minestrone, stewed meats, pan-fried potatoes, cotechino, or brovada, made with turnips. And Brovadâr is made with fermented turnips, a tradition in the mountains north of Friuli Venezia Giulia. It is mainly consumed in some typical preparations, such as barley with pork or bean soup. Let's discover and try them together combined with the Schioppettino "Liende" DOC Friuli Colli Orientali 2020 from the La Viarte company.

BERNARDO PASQUALI

Paolo Nutini, il cicciaiolo della garfagnana
Fondazione Friuli ore 13:00 – 1 pm
25 €

Incontro Cicc to Cicc con il mitico Macellaio della Garfagnana Paolo Nutini, i suoi salumi, la sua ciccia e tutto il sapore antico di un territorio ancorato al medioevo. Paolo sarà presente alla degustazione con tutta la sua passione toscana e la consapevolezza di far parte di una storia che conta 7 generazioni che da sempre hanno elevato la cultura della carne e di un contesto antico senza tempo. In assaggio:

- Prosciutto Bazzone della Garfagnana Presidio Slow Food;
- Biroldo della Garfagnana Presidio Slow Food;
- Manzo di Pozza all'Arancia;
- Crostino Fegatino.

In abbinamento:

- Merlot del Collio;
- Terrano del Carso.

I meet Cicc to Cicc with the legendary Butcher of Garfagnana Paolo Nutini, his cured meats, his ciccia and all the ancient flavour of an area anchored to the Middle Ages. For tasting:

- Bazzone ham from Garfagnana Presidio Slow Food;
- Biroldo della Garfagnana Slow Food Presidio;
- Pozza Beef Orange;
- Liver Crustino.

Paired with:

- Merlot del Collio;
- Terrano del Carso.

OSCAR MARIOTTI

Dallo champagne alla dehesa: champagne Deutz & patanegra Joselito
Fondazione Friuli ore 13:00 – 1 pm
35 €

Ci sono prodotti che si degustano ed altri che raccontano una storia. I salumi di Joselito e lo champagne Deutz appartengono a questa seconda categoria: capolavori della cultura spagnola e francese, nati dall'incontro tra natura, tempo e un sapere tramandato da secoli. Questo laboratorio ci farà viaggiare dalla regione dello Champagne sino al cuore della dehesa, l'antico paesaggio della penisola iberica dove i suini vivono in libertà, seguendo il ritmo delle stagioni e nutrendosi di ghiande, dando origine a carni di straordinaria finezza.

There are products that are tasted and others that tell a story. Joselito's cured meats and Deutz champagne belong to this second category: masterpieces of Spanish and French culture, born from the encounter between nature, time, and a knowledge passed down for centuries. This workshop will take us from the Champagne region to the heart of the dehesa, the ancient landscape of the Iberian Peninsula where pigs live freely, following the rhythm of the seasons and feeding on acorns, giving rise to meats of extraordinary finesse.

ELISA DE NARDO & SAVIO DEL BIANCO

Rare seduzioni di Klabjan
Hotel Astoria ore 13:00 – 1 pm
15 €

Cuveè, Malvasia etichetta Nera e il raro moscato giallo biotipo Hrastovlje: imperdibile selezione delle più accattivanti, seducenti e rare bottiglie della cantina della Valle dell'Osp pluripremiata "Chiocciola" in Slow Wine da Slow Food. In degustazione:

- Cuveè 2017 - da uve chardonnay, sauvignon, pinot grigio e malvasia - affinamento di 4 anni;
- Slovenska Istra Malvazija Etichetta Nera 2020 - da 15 particelle vecchi con età delle vigne fino a 150 anni - macerazione per particella 2 settimane e affinamento 50% uovo di cemento e 50% in legno grande vecchio anni '90;
- Moscato giallo biotipo Hrastovlje 2021 - Dolansky - rarissimo dolce affinato in anfore.

Abbinamenti con formaggi a latte crudo presidi Slow Food.

Cuveè, Malvasia etiquette Nera, and the rare yellow Muscat biotype Hrastovlje: an unmissable selection of the most captivating, seductive, and rare bottles from the award-winning Osp Valley winery "Chiocciola" in Slow Wine at Slow Food. For tasting:

- Cuveè 2017 - from Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio and Malvasia grapes - aged for 4 years;
- Slovenska Istra Malvazija Black Label 2020 - from 15 old particles with vine ages up to 150 years - maceration per particle 2 weeks and aging 50% cement egg and 50% large old wood years '90;
- Yellow Moscato biotype Hrastovlje 2021 - Dolansky - a very rare dessert aged in amphorae.

Pairings with raw milk cheeses Slow Food Presidia.

BERNARDO PASQUALI

Piccoli Casari Crescono
Fondazione Friuli ore 15:00 – 3 pm
15 €

L'Italia è una costellazione di tradizione, storia e creatività casearia. Dall'Alto Adige alle Isole, si manifesta una evoluzione dell'arte del casaro ma, soprattutto, iniziano ad emergere volti nuovi che stanno dando nuova vitalità a questo comparto. Ne abbiamo selezionato 5, alcuni sconosciuti ai più, altri che hanno già fatto parlare di sé. In genere, perlopiù, sono donne e uomini che hanno ricalibrato la loro vita tornando all'agricoltura e alla produzione di formaggi di alta qualità. In assaggio:

- Caciotta Caprina Semistagionata di Michela Beviriello Caseificio Oasi Felice Perarolo VI;
- Toma Stagionata di Laura Oradini Caseificio Latte Ledro TN;
- Montebore di Matteo Grattone della Val Curone AL;
- Michela Bunino e Nicola del Vecchio Caseificio Alba CB;
- Michael Steiner Caseificio Eggemoa Selva dei Molini BZ.

In abbinamento:

- Friulano;
- Schioppettino.

Italy is a constellation of tradition, history and creativity dairy. From South Tyrol to the Islands, an evolution is evident of the art of cheesemaking but, above all, faces are beginning to emerge new ones that are giving new vitality to this sector. We selected 5, some unknown to most, others that have already made headlines. Generally, mostly, they are women and men who recalibrated their lives by returning to agriculture and production of high-quality cheeses. For tasting:

- Caciotta Caprina Semi-Seasoned by Michela Beviriello
- Felice Perarolo VI Oasis Dairy;
- Seasoned Toma by Laura Oradini Caseificio Latte Ledro TN;
- Montebore by Matteo Grattone of Val Curone AL;
- Michela Bunino and Nicola del Vecchio Caseificio Alba CB;
- Michael Steiner Caseificio Eggemoa Selva dei Molini BZ.

Paired with:

- Friuliano;
- Schioppettino.

RENATO GRANDO & PAOLO IANNA

La cambusa delle navi. L'alimentazione a bordo attraverso i secoli
Hotel Astoria ore 15:00 – 3 pm
15 €

Il rancio a bordo delle navi attraversa migliaia di anni di storia costellandola di numerosi aneddoti. Dagli antichi egizi con le loro navi, sia lungo il corso del fiume Nilo che partendo dalle città portuali del Mediterraneo, medesimo mare che legava anche la civiltà greca e della Magna Grecia e la loro gastronomia di mare. Così per gli antichi romani con le imbarcazioni realizzate per le incursioni di guerra o quelle invece per i viaggi commerciali fino ad arrivare prima al Medioevo, poi al Rinascimento con i velieri delle grandi scoperte geografiche, che attraversavano gli oceani e che hanno trasformato la cucina di bordo, arrivando infine all'età moderna e ai grandi bastimenti. Degusteremo due piatti "di cambusa" abbinati alla Malvasia Istriana DOC Friuli Colli Orientali 2025 dell'Azienda La Viarte.

The chow aboard ships spans thousands of years of history, peppered with numerous anecdotes. From the ancient Egyptians with their ships, both along the Nile River and starting from the port cities of the Mediterranean, the same sea that also linked Greek and Magna Graecia civilization and their maritime gastronomy. Thus for the ancient Romans with the boats built for war raids or those for commercial travel until first reaching the Middle Ages, then the Renaissance with the sailing ships of great geographical discoveries, which crossed the oceans and transformed the onboard kitchen, finally arriving at the modern age and the great ships. We will taste two dishes "cambusa" paired with the Malvasia Istriana DOC Friuli Colli Orientali 2025 from the La Viarte company.

CORRADO ASSENZA E GUIDO GOBINO

L'origine del gusto
Fondazione Friuli ore 15:00 – 3 pm
20 €

Cosa accade quando una materia prima straordinaria incontra il talento di due dei più grandi maestri della gastronomia italiana? Questo laboratorio mette in scena un dialogo unico tra Corrado Assenza, maestro pasticciere di Noto, e Guido Gobino, tra i più autorevoli interpreti del cioccolato italiano. Un percorso che parte dall'origine di alcuni dei più preziosi ingredienti della Sicilia per arrivare a scoprirne una nuova interpretazione attraverso il cioccolato: ogni assaggio metterà in luce l'eccezionale sensibilità e tecnica di due artigiani del gusto che hanno sempre puntato ad esaltare la materia prima senza mai tradirne l'identità, in un'opera di finissimo equilibrio.

What happens when an extraordinary raw material meets the talent of two of the greatest masters of Italian gastronomy? This workshop stages a unique dialogue between Corrado Assenza, master pastry chef from Noto, and Guido Gobino, one of the most authoritative interpreters of Italian chocolate. A journey that starts from the origin of some of Sicily's most precious ingredients to discover a new interpretation through chocolate: each taste will highlight the exceptional sensitivity and technique of two artisans of taste who have always aimed to enhance the raw material without ever betraying its identity, in a work of the utmost balance.

RENATO GRANDO

Il Metodo Classico di Casa De Stefani
Hotel Astoria ore 17:00 – 5 pm
15 €

La famiglia De Stefani, originaria di Refrontolo in provincia di Treviso, ha sempre coltivato, tra le altre, anche la passione per le bollicine, iniziando parecchi anni or sono a produrre il loro famoso "Tombola di Pin", creato utilizzando in parti uguali i classici vitigni Pinot Noir e Chardonnay. Paolo Ianna, Renato Grando e il giovane produttore Marco De Stefani, figlio di Alessandro avranno il piacere di raccontare la storia di questa famiglia, dei loro vini e di degustare in particolare tre annate del "Tombola di Pin" Metodo Classico Tradizionale: 2009, 2011 e 2012. A questi si aggiunge la novità di questi anni, legata al nuovo territorio dove sorge l'azienda e al suo storico vino, il Raboso Piave. Degusteremo pertanto il "Blanc de Noirs" Metodo Classico Tradizionale Brut sboccatura 2024, trentasei mesi sui lieviti. In conclusione una nota dolce: il Refrontolo Passito DOCG Colli di Conegliano 2023.

The De Stefani family, originally from Refrontolo in the province of Treviso, has always cultivated, among other things, a passion for sparkling wines, starting several years ago to produce their famous "Tombola di Pin", created using equal parts of the classic Pinot Noir and Chardonnay grape varieties. Paolo Ianna, Renato Grando and the young producer Marco De Stefani, son of Alessandro, will have the pleasure of telling the story of this family, of their wines and of tasting in particular three vintages of the "Tombola di Pin" Traditional Classical Method: 2009, 2011 and 2012. Added to these is the innovation of recent years, linked to the new area where the company is located and its historic wine, Raboso Piave. We will therefore taste the "Blanc de Noirs" Traditional Classic Method Brut disgorgement 2024, thirty-six months on yeasts. Finally, a sweet note: the Refrontolo Passito DOCG Colli di Conegliano 2023.

PAOLO BRINO

La nouvelle vague della Borgogna
Fondazione Friuli - Sala mansarda ore 15:30 – 3:30 pm
30 €

In una terra dalle grandi tradizioni, sei produttori indipendenti, coraggiosi e visionari stanno riscrivendo il linguaggio di una delle regioni vitivinicole più celebrate al mondo. Nei calici si alterneranno sei vini e sei personalità differenti, e a parlare saranno sei Pinot Neri dalla voce diversa, essenziale ed autentica, lontani dagli stereotipi ma al tempo stesso capaci di mantenere la precisione del frutto e l'identità del luogo. In degustazione: Santenay Rouge Domaine Bonnardot, Croix Simone Domaine de Mandelot, Maranges 1er LCR Maison En Belles Lies, Santenay Maison Altisolis, HCB rouge Les Monts, Beaune 1er Les Epenotes Bastian Wolber.

In a land of great traditions, six independent, courageous, and visionary producers are rewriting the language of one of the world's most celebrated wine-growing regions. Six wines and six different personalities will alternate in the glasses, and the speakers will be six Pinot Noirs with different, essential and authentic voices, far from stereotypes but at the same time capable of maintaining the precision of the fruit and the identity of the place. Tasting: Santenay Rouge Domaine Bonnardot, Croix Simone Domaine de Mandelot, Maranges 1er LCR Maison En Belles Lies, Santenay Maison Altisolis, HCB rouge Les Monts, Beaune 1er Les Epenotes Bastian Wolber.

A CURA DI PROMOTURISMOFVG,
PRO LOCO SUTRIO E CIBOVAGARE
ForMandi: il sapore delle Malghe
Fondazione Friuli ore 17:00 – 5 pm
Ingresso libero

Degustazione di formaggi di Malga della Carnia dalle monticazioni più recenti, che regalano un formaggio aromatico e fresco, alle monticazioni passate, per un sapore deciso e intenso. Un viaggio sensoriale nei pascoli montani, attraverso uno dei prodotti più caratteristici del territorio solo per Udine aggiungerai in abbinamento alla birra artigianale del Birrifico Bondai di Sutrio; una gustosa anteprima di ForMandi, l'evento dedicato ai formaggi di malga, in programma a Sutrio, ai piedi dello Zoncolan, domenica 18 ottobre!

Cheese tasting from Malga della Carnia from more recent mountations, which give an aromatic cheese and fresh, to past montications, for a firm flavour and intense. A sensory journey through the mountain pastures, through one of the most characteristic products of the area only for Udine. I would add in combination with the craft beer from the Brewery Bondai of Sutrio; a tasty preview of ForMandi, the event dedicated to mountain cheeses, scheduled in Sutrio, at the foot of Zoncolan, Sunday, October 18th!

ENRICO VIGNOLI

Il vino in Comunità

Fondazione Friuli ore 17:00 – 5 pm
15 €

San Patignano non è solo un angolo di Romagna fra le colline e il mare: è un mondo di storie nato per dare aiuto a chi ne ha bisogno, gratuitamente. È una casa e una famiglia per i giovani che devono ritrovare autostima, dignità, responsabilità ed entusiasmo. Con oltre 50 attività di formazione in più di 20 settori — molte nate grazie all'impegno di artigiani e professionisti — ognuno viene affidato ad un percorso con cui realizzarsi e rientrare a testa alta nella società. Fra queste c'è la Cantina, che dal 1978, anno della fondazione ha sempre perseguito, come in ogni settore, l'obiettivo di una formazione di eccellenza per i ragazzi e di conseguenza un prodotto che potesse essere considerato all'apice del proprio segmento. Siamo qui a presentarvi la storia di uno dei nostri Vini, Avi, Sangiovese superiore Riserva nelle annate: 2009-2010-2014-2020-2021.

San Patignano isn't just a corner of Romagna between the hills and the sea: it's a world of stories created to provide help to those in need, free of charge. It is a home and a family for young people who must regain self-esteem, dignity, responsibility and enthusiasm. With over 50 training activities in more than 20 sectors — many born thanks to the commitment of artisans and professionals — each is entrusted to a path with which to realize and return to society with their heads held high. Among these is the Cantina, which since its founding in 1978 has always pursued, as in every sector, the goal of excellent training for young people and consequently a product that could be considered at the pinnacle of its segment. We are here to present the history of one of our wines, Avi, Sangiovese superiore Riserva in the vintages: 2009-2010-2014-2020-2021.

ISABELLA MIATTO, ANUP CANUTI,
STEFANO DA ROS

Il territorio friulano tra pietre ed erbe
Fondazione Friuli ore 17:00 – 5 pm
20 €

Nelle cavità di Landris Scur, un antro formatosi dall'incontro tra fenomeni carsici e rocce pre-dolomitiche ai piedi del monte Raut, il giovane casaro Anup Canuti affina degli straordinari formaggi provenienti dalle zone circostanti. L'ambiente, costantemente umido e a temperatura stabile, crea una "grotta viva" che modifica profondamente i formaggi, rendendoli pezzi unici in cui il tempo fa emergere profumi e gusti latenti, con una complessità sensoriale straordinaria. Ad una manciata di chilometri di distanza la Liquoreria Friulana celebra il territorio utilizzando vini autoctoni e un mix di erbe aromatiche per produrre dei vermouth perfetti per valorizzare ogni sfumatura di questi formaggi, dando vita ad abbinamenti sorprendenti.

In the cavities of Landris Scur, a cave formed by the encounter between karst phenomena and pre-Dolomite rocks at the foot of Mount Raut, the young cheesemaker Anup Canuti refines extraordinary cheeses from the surrounding areas. The environment, constantly humid and at a stable temperature, creates a "living cave" that profoundly modifies the cheeses, making them unique pieces in which time brings out latent scents and tastes, with extraordinary sensory complexity. A handful of kilometers away, the Liquoreria Friulana celebrates the area using native wines and a mix of aromatic herbs to produce vermouths perfect for enhancing every nuance of these cheeses, creating surprising pairings.

MATEJA GRAVNER, CIRO FONTANESI,
ASCANIO BROZZETTI

Un ponte tra occidente e oriente
Fondazione Friuli - Sala mansarda ore 17:30 – 5:30 pm
45 €

Un viaggio culturale dalla materia prima, alla semplice e naturale trasformazione, fino alla possessione gustativa. Tè e vino sono tanto distanti in termini culturali e geografici quanto vicini in termini di pensiero e assieme a Mateja Gravner, al pastry chef Ascanio Brozzetti e a Ciro Fontanesi, indagheremo questo mondo mettendo in parallelo vino e tè. Un'occasione unica per degustare la Ribolla 2018 e 2007 di Gravner, il rosso Breg 2010, due tè rari e preziosi come il Lunan Yueguangbai Alberi Antichi 2021 e il Youle Alberi Antichi Shengpu, 2021 e le proposte gastronomiche di un grande pasticciere.

A cultural journey from raw material, to simple and natural transformation, to taste possession. Tea and wine are as distant in cultural and geographical terms as they are close in terms of thought and together with Mateja Gravner, pastry chef Ascanio Brozzetti and Ciro Fontanesi, we will investigate this world by placing wine and tea in parallel. A unique opportunity to taste Gravner's Ribolla 2018 and 2007, Breg red 2010, two rare and precious teas such as Lunan Yueguangbai Alberi Antichi 2021 and Youle Alberi Antichi Shengpu, 2021 and the gastronomic offerings of a great pastry chef.



MANI
IN PASTA
CON PETRA!

Un weekend di laboratori e dimostrazioni per chi ama cucinare, impastare e sfornare in casa.
A weekend of workshops for those who love to cook, knead dough, and bake at home.

DUSCI

Brioche con il tuppo

Galleria Tina Modotti ore 11.00 – 11 am
10 €

La colazione siciliana fatta in casa.
The homemade Sicilian breakfast.

PIZZERIA FRATELLI PANSA

Pizza in padellino fatta in casa

Galleria Tina Modotti ore 15.00 – 3 pm
10 €

Soffice dentro, croccante fuori: la pizza da sfornare nella cucina di casa. Impasto, lievitazione e cottura per ottenere un padellino perfetto anche nel forno domestico.
Soft on the inside, crispy on the outside: pizza to bake in your home kitchen.

BON! BAKERY

Biscotto rustico con farina Agricola

Galleria Tina Modotti ore 17.00 – 5 pm
10 €

Profumi di forno, gusto pieno e consistenze da scoprire. Laboratorio dedicato al biscotto rustico e all'uso della farina Agricola, con degustazione finale.
Oven scents, full taste and textures to discover. Workshop dedicated to rustic biscuits and the use of agricultural flour, with a final tasting.

RISTORANTE PIZZERIA FASSINA

Pizza in Padellino

Galleria Tina Modotti ore 11.00 – 11 am
10 €

La pizza croccante da rifare anche a casa.
Crispy pizza to make at home too.

PASTICCERIA MARITANI

Biscotti con farine germogliate

Galleria Tina Modotti ore 15.00 – 3 pm
10 €

Un laboratorio per scoprire nuovi profumi, sapori e consistenze.
A laboratory to discover new scents, flavors and textures.

SOSTANSA

Pasta fresca fatta a mano

Galleria Tina Modotti ore 17.00 – 5 pm
10 €

Impasti, tecniche e sapori della tradizione.
Traditional doughs, techniques and flavours.

GUIDO E PIETRO GOBINO
Frutti ritrovati, frutti reinventati
Fondazione Friuli ore 11:00 – 11 am
20 €

Può una pralina restituire la sensazione di mordere un frutto appena raccolto? È questa la sfida che guida la ricerca di Guido Gobino, maestro cioccolatiere protagonista di un laboratorio dedicato al sottile confine tra tecnica, memoria e percezione del gusto. Un viaggio dove innovazione e artigianalità si incontrano per dimostrare che la tecnologia non serve a cambiare la natura, ma a conservarne l'essenza più pura.
Can a praline give back the sensation of biting into a freshly picked fruit? This is the challenge that guides the research of Guido Gobino, a master chocolatier and protagonist of a laboratory dedicated to the fine line between technique, memory, and taste perception. A journey where innovation and craftsmanship meet to demonstrate that technology does not serve to change nature, but to preserve its purest essence.

BERNARDO PASQUALI
Verticale Storica De Il Fiorino
Fondazione Friuli ore 11:00 – 11 am
15 €

Verticale storica della Riserva del Fondatore del Caseificio Il Fiorino di Roccalbegna, la Riserva di Pecorino più premiata al mondo. Negli anni Duemila, Angela e Simone, dal cuore della Maremma, trasformano il marchio Fiorino in una testimonianza vivente di continuità e passione per l'arte casearia. Una vera Opera d'Arte Casearia in tre annate da brivido. In assaggio:
— Annate 2026, 2025, 2024.
In abbinamento:
— Cabernet Sauvignon.
*Historical vertical of the Reserve of the Founder of the Il Fiorino Dairy in Roccalbegna, the most awarded Pecorino Reserve in the world. For tasting:
— 2026, 2025, 2024 Years;
Paired with:
— Cabernet Sauvignon.*

EUGENIO SIGNORONI
Oysters and Ales!
Salone del Popolo ore 11:00 – 11 am
30 €

Oysters and Ales! Oggi può suonare certamente strano ma nella Londra o nella New York di fine Settecento le ostriche erano il modo più economico per assicurarsi un pasto. E per aumentare l'apporto calorico non c'era niente di meglio che accompagnare questi strani molluschi con un boccale di birra scura, dai profumi di malto e di caffè. È quindi in quegli anni e in quei luoghi che si definisce uno degli abbinamenti più classici della cucina europea. Quello tra ostriche e birra scura. In questa degustazione accompagneremo tre diverse varietà di ostriche provenienti da Oltremanica con altrettante birre British, andando oltre il classico oysters and stout. In assaggio:
— O'Haras - Nitro Irish Stout;
— The Shire - Macclesfield;
— Hilltop - Barry's Bitter.
In abbinamento 3 varietà di ostriche provenienti dalle Isole Britanniche selezionate da Royal di Mauro Pallottino.
Oysters and Ales!;
*It may certainly sound strange today, but in late eighteenth-century London or New York, oysters were the cheapest way to secure a meal. And to increase the caloric intake there was nothing better than to accompany these strange molluscs with a mug of dark beer, with aromas of malt and coffee. It is therefore in those years and in those places that it defines itself as one of the most classic pairings of European cuisine. The one between oysters and dark beer. In this tasting we will accompany three different varieties of oysters from across the Channel with as many British beers, going beyond the classic oysters and stout. For tasting:
— O'Haras - Nitro Irish Stout;
— The Shire - Macclesfield;
— Hilltop - Barry's Bitter;
Accompanying 3 varieties of oysters from the British Isles selected by Royal by Mauro Pallottino.*

ISABELLA MIATTO, ANTONELLA NONINO, LUDVIK ZOBEC
Sorgenti ed alambicchi
Fondazione Friuli ore 13:00 – 1 pm
20 €

Ogni grande prodotto nasce da un elemento essenziale: per alcuni è la terra, per altri l'acqua, per altri ancora è il fuoco. Questo laboratorio racconta l'incontro tra due eccellenze friulane che hanno costruito la propria identità partendo proprio da questi elementi primordiali. Da un lato i salmoni dell'Azienda Agricola Zobec, allevati nelle limpide acque di Bagnoli della Rosandra, dove il rispetto dei ritmi naturali e l'attenzione all'ambiente si traducono in carni eleganti, delicate e ricche di personalità. Dall'altro i distillati Nonino, frutto di una cultura dell'alambicco che da generazioni trasforma le vinacce in autentiche espressioni di eleganza e precisione aromatica.
Every great product is born of an essential element: for some it is earth, for others water, for still others it is fire. This workshop tells the story of the encounter between two Friulian excellences who built their identities starting from these very primordial elements. On the one hand, salmon from the Zobec Farm, raised in the clear waters of Bagnoli della Rosandra, where respect for natural rhythms and attention to the environment translate into elegant, delicate meats rich in personality. On the other hand, Nonino spirits, the fruit of an still culture that for generations has transformed pomace into authentic expressions of elegance and aromatic precision.

RENATO GRANDO
E tu di che polenta sei? Storia sociale della polenta
Hotel Astoria ore 13:00 – 1 pm
15 €

La storia e le tradizioni che si celano dietro i cereali che nei secoli hanno dato "polente" all'umanità è lunghissima e varia, abbracciando popoli e percorrendo svariati territori in ogni direzione. Dagli antichi romani con la loro "puls" di farina di farro al mais proveniente dalle Americhe con i viaggi di Cristoforo Colombo, l'umanità ha trovato un alimento abbondante e saziante, semplice da preparare e che ha segnato intere generazioni, in particolare quelle contadine. Ripercorriamo questa lunga storia degustando insieme due tipologie di polenta. In abbinamento avremo il Friulano "Liende" DOC Friuli Colli Orientali 2024 dell'Azienda La Viarte.
The history and traditions behind the cereals that over the centuries have given "polente" to humanity are very long and varied, embracing peoples and traveling through various territories in every direction. From the ancient Romans with their "puls" of spelt flour to corn from the Americas with the voyages of Christopher Columbus, humanity has found an abundant and filling food, simple to prepare and which has marked entire generations, especially the peasant ones. Let's retrace this long history by tasting two types of polenta together. In combination we will have the Friulano "Liende" DOC Friuli Colli Orientali 2024 from the La Viarte company.



BERNARDO PASQUALI
Antichi Salumi Italiani Senza Tempo
Fondazione Friuli ore 13:00 – 1 pm
25 €

Torna, dopo il successo dello scorso anno, la presentazione di alcuni dei salumi più rari del nostro Paese. Alcuni introvabili, altri in via d'estinzione, altri ancora riscoperti che vivono una nuova primavera. Piccoli tesori della grande tradizione norcina italiana che grazie alle comunità locali stanno ritrovando una nuova primavera. In assaggio:

- Spalla cruda di Palasone Presidio Slow Food - Antica Corte Pallavicina;
- Mortadella di Campotosto Presidio Slow Food - Berardi Salumi;
- Mortandela della Val di Non - Dal Massimo Goloso;
- Birolido della Garfagnana Presidio Slow Food - Paolo Nutini;

In abbinamento:

- Chardonnay spumante;
- Refosco dal Peduncolo Rosso.

After last year's success, the presentation of some of the rarest cured meats in our country returns. Some unobtainable, others on the verge of extinction, still others rediscovered experiencing a new spring. For tasting:

- Raw Shoulder of Palasone Presidio Slow Food - Antica Corte Pallavicina;
- Mortadella di Campotosto Slow Food Presidium - Berardi Salumi;
- Mortandela of the Val di Non - From Massimo Goloso;
- Birolido della Garfagnana Slow Food Presidium - Paolo Nutini.

Paired with:

- sparkling Chardonnay;
- Refosco dal Peduncolo Rosso.

BERNARDO PASQUALI
World Cheese Awards
Fondazione Friuli ore 15:00 – 3 pm
15 €

I formaggi che hanno fatto la storia del più importante concorso mondiale di formaggi. The World Cheese Award è nato nel 1988 e, la prima edizione a Londra, ha visto la vittoria del Blue Cheshire del caseificio Hutchinson-Smith & Son. In questa bellissima degustazione andremo a scoprire le opere casearie italiane che hanno conquistato la Super Gold nelle varie edizioni dal 2015 al 2025. In assaggio:

- Pecorino Ficorum - F.lli Petrucci - Caseificio storico di Amatrice (2025 Berna);
- Basajo - La Casearia Carpenedo (2021 Oviedo);
- Parmigiano Reggiano DOP 30 - 39 mesi - Latteria Sociale Moderna (2024 Viseu);
- Madama Reale 5 mesi - Caseificio Rosso di biella (2017 London);
- San Pietro in Cera d'Api - Latteria Perenzin (2015 Frome);

In abbinamento:

- Verduzzo Passito;
- Malvasia del Collio.

The cheeses that made the history of the most important world cheese competition. For tasting:

- Pecorino Ficorum - F.lli Petrucci - Historic Dairy of Amatrice (2025 Bern);
- Basajo - La Casearia Carpenedo (2021 Oviedo);
- Parmigiano Reggiano DOP 30 - 39 months - Modern Social Dairy (2024 Viseu);
- Madame Royale 5 months - Red Biella Dairy (2017 London);
- San Pietro in Cera d'Api - Perenzin Dairy (2015 Frome).

Paired with:

- Verduzzo Passito;
- Malvasia del Collio.

GUIDO GOBINO E STEFANO DA ROS
L'eccellenza del rito
Fondazione Friuli ore 15:00 – 3 pm
20 €

Se il cioccolato è da sempre uno dei grandi simboli di Torino, la città della Mole custodisce nel vermouth un altro dei suoi emblemi storici più celebri. Cosa accade quando questa nobile tradizione torinese incontra l'eccellenza e le radici di un altro territorio? Questo laboratorio svela la magia di un abbinamento sorprendente, proponendo in degustazione il vermouth della Liquoreria Friulana: un prodotto unico, realizzato con le autentiche botaniche del Friuli Venezia Giulia e nato da una straordinaria storia di passione, tecnica e sperimentazione. Un percorso sensoriale irripetibile, in cui il carattere deciso del cioccolato sposa la complessità aromatica del vermouth friulano, dando vita a un dialogo inedito tra territori d'Italia all'insegna del finissimo equilibrio.

While chocolate has always been one of Turin's great symbols, the city of the Mole Antonelliana boasts another of its most famous historical emblems in vermouth. What happens when this noble Turin tradition meets the excellence and roots of another region? This workshop reveals the magic of a surprising pairing, offering the vermouth of Liquoreria Friulana For tasting: a unique product, made with the authentic botanicals of Friuli Venezia Giulia and born from an extraordinary history of passion, technique, and experimentation. An unrepeatabe sensory journey, in which the bold character of chocolate marries the aromatic complexity of Friulian vermouth, giving rise to an unprecedented dialogue between Italian territories marked by the finest balance.

RENATO GRANDO
Alla Corte di Francia. A tavola con Caterina de' Medici
Hotel Astoria ore 15:00 – 3 pm
15 €

Caterina de' Medici nel 1547 andò in sposa a Enrico II d'Orleans e divenne regina consorte di Francia. Dalla sua natia Firenze si spostò a Blois, sulla Loira, allora capitale del regno. Con lei partirono dalla Toscana numerosi lavoranti con al seguito pentolame vario, ricette e fior di cuochi. Giovanissima, aveva allora 14 anni, era comunque già preparata al mondo e ragazza di notevole cultura. Sapeva organizzare banchetti e soprattutto dall'Italia importò prodotti nuovi e nuove conoscenze di cucina, l'uso della tovaglia e della forchetta contribuendo a dare nuova forma e impulso alla gastronomia d'oltralpe. Due assaggi tra i preferiti di Caterina, abbinati al Sauvignon Blanc "Liende" DOC Friuli Colli Orientali 2024 dell'Azienda La Viarte.

Catherine de' Medici married Henry II of Orleans in 1547 and became queen consort of France. From his native Florence he moved to Blois, on the Loire, then the capital of the kingdom. With her, numerous workers left Tuscany, accompanied by various pots, recipes and fine cooks. Very young, she was 14 years old at the time, but she was already prepared for the world and a girl of notable culture. He knew how to organize banquets and, above all, imported new products and new culinary knowledge from Italy, the use of tablecloths and forks, helping to give new shape and impetus to French gastronomy. Two of Caterina's favorite samples, paired with the Sauvignon Blanc "Liende" DOC Friuli Colli Orientali 2024 from the La Viarte company.

ANTONIO LODEDO, MARCO ZACCHELLO, GIACOMO BRANDOLIN
Alla ricerca del quinto gusto
Fondazione Friuli ore 17:00 – 5 pm
20 €

Per secoli abbiamo imparato a riconoscere il dolce, il salato, l'acido e l'amaro. Ma esiste un quinto gusto, più difficile da raccontare: l'umami. È il sapore della maturazione, della profondità e della persistenza. Questo laboratorio è un viaggio alla scoperta di quella dimensione del gusto che nasce dal tempo e dalla trasformazione. Protagonisti saranno una selezione di grandi formaggi di capra stagionati a cura di Marco Zacchello, miglior formaggiaio d'Italia, scelti per la loro capacità di esprimere tutta la complessità aromatica sviluppata durante l'affinamento e il Nocino SanZuan de L'Antica Ricetta, un liquore che affonda le proprie radici nella tradizione e che, grazie alle sue note di noce verde, spezie, erbe aromatiche e balsami, diventa uno straordinario interprete dell'umami.

For centuries we have learned to recognize sweet, salty, sour, and bitter. But there is a fifth taste, more difficult to tell: umami. It is the taste of ripeness, depth and persistence. This laboratory is a journey to discover that dimension of taste that arises from time and transformation. The protagonists will be a selection of large, aged goat cheeses curated by Marco Zacchello, Italy's best cheesemaker, chosen for their ability to express all the aromatic complexity developed during aging, and Nocino SanZuan from L'Antica Ricetta, a liqueur rooted in tradition and which, thanks to its notes of green walnut, spices, aromatic herbs, and balms, becomes an extraordinary interpreter of umami.

EUGENIO SIGNORONI
Quante ne abbiamo fatte in questi 30 anni!
Hotel Astoria ore 17:00 – 5 pm
15 €

La birra artigianale italiana compie quest'anno 30 anni. Da essere uno sparuto gruppo di sette produttori un po' pazzi un po' visionari, oggi gli artigiani della birra nostrana sono oltre 1000. Come è stato possibile? Come ha fatto una bevanda che non era parte della nostra cultura a diventare uno dei punti di riferimento a livello mondiale? Cosa hanno fatto i nostri artigiani per imporsi? In questa degustazione assaggeremo alcune birre dei fondatori del movimento che è raro assaggiare. In assaggio:

- Baladin - Perbacco;
- Birrificio Italiano - Amber Shock 30;
- Beba - FY;
- Birrificio Lambrate - Nagot;
- Birrificio Italiano + Baladin + Lambrate + Centrale della Birra + Beba - Scintille.

Italian craft beer turns 30 this year. To be a small group of seven producers who are a little crazy and a little visionary, today there are over 1000 local beer artisans. How was this possible? How did a drink that wasn't part of our culture become one of the world's landmarks? What have our craftsmen done to impose themselves? In this tasting we will taste some beers from the founders of the movement that is rare to taste. For tasting:

- Baladin - Good heavens;
- Italian Brewery - Amber Shock 30;
- Beba - FY;
- Lambrate Brewery - Nagot;
- Italian Brewery + Baladin + Lambrate + Beer Center + Beba - Sparks.

A CURA DI FONDAZIONE AGRIFOOD & BIOECONOMY FVG
Armonie del territorio: i sapori della laguna e i profumi dell'orto
Fondazione Friuli ore 17:00 – 5 pm
Ingresso libero

Un viaggio nei sapori della nostra terra, dove il profumo del mare abbraccia la genuinità della campagna. In questa degustazione gusteremo la delicatezza del pesce di laguna su un croccante crostino artigianale, accompagnato da una sfiziosa selezione di sottolii preparati come una volta. Per esaltare al meglio questi abbinamenti, brinderemo con due calici di vino del nostro territorio. Vi aspettiamo per assaporare insieme l'anima più autentica del Friuli Venezia Giulia!

A journey into the flavors of our land, where the scent of the sea embraces the genuineness of the countryside. In this tasting we will enjoy the delicacy of lagoon fish on a crispy artisanal crostini, accompanied by a delicious selection of sublios prepared as they once were. To best enhance these pairings, we will toast with two glasses of wine from our territory. We are waiting for you to savor together the most authentic soul of Friuli Venezia Giulia!

RENATO GRANDO & PAOLO IANNA
Il Mediterraneo dei vini e dei formaggi
Hotel Astoria ore 17:30 – 5:30 am
25 €

Storie e racconti di memoria mediterranea si incrociano nella produzione casearia e in quella vinicola, con particolare accezione rivolta a storici formaggi di Spagna, Grecia e della Magna Grecia, nello specifico della grande tradizione sicula. Nel rievocare la loro secolare e fascinosa storia li degusteremo unitamente ai vini del Mediterraneo meridionale, di diverso luogo d'origine e tipologia. Assaggio di cinque formaggi storici mediterranei abbinati a quattro vini sempre di terre bagnate dal "Mare Nostrum".

Stories and tales of Mediterranean memory intersect in dairy and wine production, with a particular focus on historic cheeses from Spain, Greece, and Magna Graecia, specifically the great Sicilian tradition. In recalling their centuries-old and fascinating history we will taste them together with the wines of the southern Mediterranean, of different places of origin and typology. Taste of five historic Mediterranean cheeses combined with four wines always from lands bathed by the "Mare Nostrum".

Degustazioni guidate

Guided tasting sessions

A cura di Maurizio Rusconi e Enrico Ciroi



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.

I LUOGHI
VENUES

Astoria Hotel Italia
Piazza XX Settembre 24, Udine

Fondazione Friuli
Via Gemona 1, Udine

Palazzo D'Aronco
Sala Ajace e Salone del Popolo
Via Nicolò Lionello 1, Udine

Trinity Pub
Vicolo Pulesi 7, Udine

Vineria La Botte
Via Daniele Manin 12/b, Udine

Alberto Lupetti

Giornalista professionista, appassionato di vino ma soprattutto specializzato in champagne, al quale si dedica da oltre 20 anni, oramai praticamente in esclusiva. È Chambellan dell'Ordre des Coteaux de Champagne e, soprattutto, è autore e curatore di 'Grandi Champagne', la più autorevole e completa guida dedicata agli champagne di maggior valore presenti in Italia. Trai suoi libri: 'La mia Champagne' e 'Krug la mia passione'.
Professional journalist, passionate about wine but above all specialized in champagne, to whom he has dedicated himself for over 20 years, now practically exclusively. He is Chambellan of the Ordre des Coteaux de Champagne and, above all, he is the author and editor of 'Grandi Champagne', the most authoritative and complete guide dedicated to the most valuable champagnes in Italy. Among his books: 'My Champagne' and 'Krug my passion'.

Alessio Rozzi

Alessio Rozzi, importatore indipendente ed enoesplore per vocazione, è il fondatore di Enoteca Adriatica, piccola attività di importazione e distribuzione specializzata in Riesling e vini della Mitteleuropa, attraverso cui fa conoscere, anche grazie ad approfonditi eventi di formazione guidati da altri esperti, la produzione vinicola di zone meno battute. È docente ONAV, sommelier AIS, SWS e studente della Weinakademie di Rust (diploma WSET), per la quale ha ottenuto la borsa di studio dell'Austrian Wine Marketing Board.
Alessio Rozzi, independent importer and wine explorer by vocation, is the founder of Enoteca Adriatica, a small import and distribution business specializing in Riesling and Central European wines, through which he makes known, also thanks to in-depth training events led by other experts, the wine production of less traveled areas. He is an ONAV lecturer, AIS sommelier, SWS and student of the Weinakademie in Rust (WSET diploma), for which he obtained the scholarship of the Austrian Wine Marketing Board.

Andrè Senoner

Sommelier originario della Val Gardena. Il suo trampolino di lancio è stato il ristorante tristellato St. Hubertus - Rosalpina a San Cassiano in Alta Badia, dove ha ricoperto il ruolo di Sommelier. Nel frattempo la sua voglia di mettersi in gioco lo ha spinto a partecipare anche ad alcune competizioni, classificandosi 1° al Trofeo del Soave 2019; 1° al Master Chianti Classico 2020 premio comunicazione; 1° al Master dell'Albana 2020; 1° italiano a vincere il Master del Pinot Nero nel 2021, la consacrazione con il Titolo di Miglior Sommelier d'Italia nel 2022 by vinoway seguita dal premio alla carriera come Professionista dell'anno 2022 nella ristorazione italiana - Premio Solidus. Oggi è, fra i molteplici impegni professionali, relatore presso l'Associazione Italiana Sommelier in molte regioni.
"Sommelier originally from Val Gardena. His springboard was the three-starred restaurant St. Hubertus - Rosalpina in San Cassiano in Alta Badia, where he served as Sommelier. Meanwhile, his desire to get involved has pushed him to also participate in some competitions, finishing 1° at the 2019 Soave Trophy; 1° at the 2020 Chianti Classico Master Communication Award; 1° at the 2020 Albana Master; 1° Italian to win the Pinot Noir Master in 2021, his consecration with the Title of Best Sommelier in Italy in 2022 by vinoway followed by the Lifetime Achievement Award for Professional of the Year 2022 in the Italian restaurant industry - Solidus Award. Today, among his many professional commitments, he is a speaker at the Italian Sommelier Association in many regions.

Antonio Lodedo

Degustatore e giornalista enogastronomico, Antonio Lodedo da trent'anni approfondisce il mondo dell'enogastronomia, dal vino ai formaggi, dall'olio EVO al turismo del gusto. Sommelier e Degustatore Ufficiale AIS, Maestro Assaggiatore ONAF e Degustatore di olio EVO, affianca alla formazione tecnica l'attività di giornalista pubblicista, collaborando con testate specializzate. Nelle degustazioni unisce competenza e capacità di racconto, accompagnando il pubblico alla scoperta dei prodotti, dei territori e delle persone che li rendono unici.
A food and wine taster and journalist, Antonio Lodedo has been delving into the world of food and wine for thirty years, from wine to cheese, from EVO oil to flavor tourism. An AIS Sommelier and Official Taster, ONAF Master Taster, and EVO Oil Taster, he combines his technical training with his work as a freelance journalist, collaborating with specialized publications. In tastings, he combines expertise and storytelling skills, leading the audience to discover the products, territories, and people that make them unique.

Armando Castagno

Romano di nascita, è nel mondo del vino da oltre venticinque anni. In ambito enologico ha pubblicato una abbondante dozzina di volumi, tra i quali "Castellina in Chianti. Territorio vino persone", "Alle radici del Barolo", "Vernaccia di San Gimignano. Vino Territorio Memoria", il pluripremiato "Borgogna - Le vigne della Côte d'Or", e congiuntamente a Giampaolo Gravina e Fabio Rizzari "Vini da Scoprire", "La riscossa dei vini leggeri" e "Vini Artigianali Italiani" (Paolo B. Buongiorno, 2018). Ideatore e direttore di seminari e corsi di approfondimento in tutta Italia, insegna presso la Treccani Accademia nelle sue varie sedi nazionali, ed è docente di Storia dell'Arte e Geografia del Terroir presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.
Roman by birth, he has been in the world of wine for over twenty-five years. In the wine sector he has published an abundant dozen volumes, including "Castellina in Chianti. Territory wine people", "At the roots of Barolo", "Vernaccia di San Gimignano. Vino Territorio Memoria", the award-winning "Borgogna - The vineyards of the Côte d'Or", and jointly with Giampaolo Gravina and Fabio Rizzari "Wines to Discover", "The recovery of light wines" and "Italian Artisan Wines" (Paolo B. Buongiorno, 2018). Creator and director of seminars and in-depth courses throughout Italy, he teaches at the Treccani Accademia in its various national offices, and is a professor of History of Art and Geography of Terroir at the University of Gastronomic Sciences of Pollenzo.

Ciro Fontanesi

Un mancato matematico diventato ingegnere, folgorato sulla via dei Super Tuscan. Oggi divulgatore della cultura del vino presso ALMA, a San Cassiano, classe '84, è coordinatore dell'ALMA Wine Academy. È durante gli studi universitari che Fontanesi frequenta i corsi AIS da sommelier di primo, secondo e terzo livello. La consacrazione avviene diplomandosi al Master ALMA-AIS nel 2012. Annovera l'esperienza tristellata all'Enoteca Pinchiorri di Firenze come sommelier. Ad oggi è reputato uno dei massimi esperti oltre che di vino anche di tè in Italia.
A failed mathematician turned engineer, electrocuted on the path of the Super Tuscans. Today popularizer of wine culture at ALMA, a San Cassiano, class '84, is coordinator of the ALMA Wine Academy. It was during his university studies that Fontanesi attended AIS courses as a first, second and third level sommelier. The consecration took place by graduating from the ALMA-AIS Master in 2012. He counts the tri-starred experience at the Enoteca Pinchiorri in Florence as a sommelier. To date he is considered one of the leading experts not only on wine but also on tea in Italy.

Eugenio Signoroni

Bresciano, cresce a Cologne, paese della Franciacorta ai piedi del Montorfano che tra le sue vie ne ha una dedicata al Brodo di Cappone. Sognando di fare il cuoco frequenta le cucine di un paio di ristoranti importanti, ma la vita lo porta in Piemonte per frequentare l'università di Scienze Gastronomiche. Nel 2008, inizia a lavorare da Slow Food Editore. È curatore delle guide Osterie d'Italia (dal 2010) e Birre d'Italia (dal 2012), autore de 'Il piacere della Birra', 'Cuocere, Dalla scoperta del fuoco ai giorni nostri' e del podcast Lievito Madre. Scrive per Cook.inc e Linkiesta.it.
Bresciano, he grew up in Cologne, a town in Franciacorta at the foot of Montorfano which has one dedicated to the Brodo di Cappone in its streets. Dreaming of being a chef, he frequented the kitchens of a couple of important restaurants, but life took him to Piedmont to attend the university of Gastronomic Sciences. In 2008, he began working at Slow Food Editore. He is the editor of the guides Osteria d'Italia (since 2010) and Birre d'Italia (since 2012), author of 'The pleasure of Beer', 'Cuocere, From the discovery of fire to the present day' and of the podcast Lievito Madre. He writes for Cook.inc and Linkiesta.it.

Fabio Rizzari

Giornalista professionista. Dalla fine degli anni Ottanta approfondisce i temi della degustazione e della critica enologica professionale. Ha avuto l'onore di lavorare per Luigi Veronelli, scrivendo per la sua rivista Ex Vinis. Dal 1996 al 2003 ha lavorato, come redattore ed editorialista, presso il Gambero Rosso Editore. Ha curato e condotto trasmissioni per il Gambero Rosso Channel. È stato membro per diversi anni del Grand Jury Européen. Dal 2003 al 2014 è stato curatore - insieme a Ernesto Gentili - della guida I Vini d'Italia dell'Espresso. Con Armando Castagno e Giampaolo Gravina ha firmato Vini da Scoprire, La riscossa dei vini leggeri e Vini artigianali italiani. Nel 2012 ha creato il sito Accademia degli Alterati, e sempre sul web collabora con lo storico sito Acquabuona. Scrive per alcune testate specializzate, italiane e straniere. È relatore per la Treccani Academy.
Professional journalist. Since the end of the 1980s he has explored the themes of tasting and professional wine criticism. He had the honor of working for Luigi Veronelli, writing for his magazine Ex Vinis. From 1996 to 2003 he worked, as an editor and columnist, at Gambero Rosso Editore. He edited and hosted programs for the Gambero Rosso Channel. He was a member of the Européen Grand Jury for several years. From 2003 to 2014 he was curator - together with Ernesto Gentili - of the Espresso guide I Vini d'Italia. With Armando Castagno and Giampaolo Gravina he signed Vini da Scoprire, La riscossa dei vini leggeri and Italian artisanal wines. In 2012 he created the Accademia degli Alterati website, and always on the web he collaborates with the historic Acquabuona website. He writes for some specialized Italian and foreign newspapers. He is a speaker for the Treccani Academy.



Francesco Annibali

Francesco Annibali è semiologo, giornalista enologico e docente di Giornalismo all’Università di Macerata. Autore di numerosi articoli su alcune delle principali testate di settore, da 25 anni si occupa di formazione e informazione enologica. Con "Il Linguaggio del Vino" (Ampelos, 2021 - premio Biblioteca Lunelli 2022) ha inaugurato a livello internazionale l'analisi semiotica del vino e della degustazione, accolta con entusiasmo dal mondo accademico e culturale. Il tema è stato poi approfondito in "Logica della degustazione del Vino" (Mimesis, 2023). Dal 2021 conduce seminari di Semiotica del vino alle Università per Stranieri di Siena e Macerata.

Francesco Annibali is a semiologist, wine journalist and professor of Journalism at the University of Macerata. Author of numerous articles in leading sector publications, he has worked in oenological training and information for 25 years. With "Il Linguaggio del Vino" (Ampelos, 2021 - Lunelli Library Award 2022) he inaugurated the semiotic analysis of wine and tasting at international level, met with enthusiasm by the academic and cultural world. The subject was later expanded in "Logica della degustazione del Vino" (Mimesis, 2023). Since 2021 he has taught wine semiotics seminars at the Universities for Foreigners of Siena and Macerata.

Isabella Miatto

Isabella Miatto si occupa di comunicazione, marketing e relazioni esterne, raccontando il Friuli e le sue eccellenze attraverso esperienze dedicate a cultura, turismo, enogastronomia e tradizioni locali. Diplomata Sommelier FISAR, ha una profonda conoscenza dei migliori prodotti e produttori del territorio e delle sue tradizioni enologiche e culinarie.

Isabella Miatto focuses on communications, marketing, and external relations, showcasing Friuli and its excellence through experiences dedicated to culture, tourism, food and wine, and local traditions. A certified FISAR Sommelier, she has a deep knowledge of the best products and producers in the area and its winemaking and culinary traditions.

Gae Saccoccio

Autore di "Un Viaggio nel Sake" (Edizioni Estemporanee). Filosofo del vino, gestisce la Rimessa Roscioli a Roma dove promuove un'educazione al bere consapevole - il giusto ma bene - sempre in cerca di locande, vigne, vignaioli, artigiani storie degne d'essere vissute e raccontate. www.naturadellecose.com è il suo diario digitale.

Author of "A Journey into Sake" (Extemporaneous Editions). A wine philosopher, he manages the Rimessa Roscioli in Rome where he promotes conscious drinking education - the right but good - always in search of inns, vineyards, winemakers, artisans, stories worthy of being lived and told. www.naturadellecose.com is his digital diary.

Gianluca Castellano

Gianluca Castellano nasce a Tarvisio. Nel 2009 intraprende la professione di sommelier presso il ristorante La Taverna di Colloredo di Monte Albano (Udine), per poi proseguire in ristoranti stellati del Friuli Venezia Giulia. Nel 2014 vince il Master Nazionale sui vini Friulani e diventa testimonial del prestigioso vino regionale. Collabora con l'Associazione Italiana Sommelier alla realizzazione della rivista Mangiavino e di Vitae, la guida dei vini d'Italia. Attualmente è responsabile della selezione vini alla Locanda alle Vigne di Cormòns.

Gianluca Castellano was born in Tarvisio. In 2009 he began working as a sommelier at the La Taverna restaurant in Colloredo di Monte Albano (Udine), and then continued in starred restaurants in Friuli Venezia Giulia. In 2014 he won the National Master on Friulian wines and became testimonial of the prestigious regional wine. He collaborates with the Italian Sommelier Association on the creation of the magazine Mangiavino and Vitae, the wine guide of Italy. He is currently responsible for the wine selection at the Locanda alle Vigne in Cormòns.

Lorenza Pravato

Coautrice, con Rozzi, di Zdravljica, la prima guida italiana alle cantine della Slovenia, ha curato in particolare la presenza del proprio nome sulla copertina. Ha smesso di dire che sta lavorando alla nuova edizione, che comunque completerà prima di dimagrire. Presso Enoteca Adriatica si occupa della formazione dei clienti professionali e della creazione dei contenuti didattici per i soci del wine club e il pubblico delle degustazioni. È docente ONAV, Weinakademikerin, DipWSET, IWS.

Co-author, with Rozzi, of Zdravljica, the first Italian guide to wineries in Slovenia, she took particular care of the presence of her name on the cover. He stopped saying that he is working on the new edition, which he will complete before losing weight. At Enoteca Adriatica he deals with the training of professional clients and the creation of educational content for wine club members and the tasting public. He is a teacher of ONAV, Weinakademikerin, DipWSET, IWS.

Matteo Gallelo

Matteo Gallelo, calabrese, classe 1985. Dopo la laurea in Editoria, ha lavorato per un decennio al progetto editoriale e didattico Porthos. Cofondatore del magazine Verticale e della rivista Bromio, conduce corsi e seminari sul vino in tutta Italia; ha una particolare predilezione per la storia e la cultura vitivinicola mediterranea.

Matteo Gallelo, Calabrian, born in 1985. After graduating in Publishing, he worked for a decade on the editorial and educational project Porthos. Co-founder of Verticale magazine and Bromio magazine, he conducts courses and seminars on wine throughout Italy; he has a particular predilection for Mediterranean wine history and culture.

Michele Bettane

Michele Bettane è uno dei critici enologici francesi e scrittori di vino più famosi e influenti al mondo. Nato negli Stati Uniti da una famiglia francese, ha studiato al prestigioso Lycée Louis-le-Grand, all'École Normale Supérieure e alla Sorbona. Ha ottenuto l'abilitazione in lettere classiche nel 1975 e ha lavorato come professore di letteratura classica fino al 1991. Ha iniziato a occuparsi di vino nel 1978. Nel 1981 è entrato a far parte di La Revue du vin de France, diventando una firma di riferimento e contribuendo a rilanciarla. Nel 2005 insieme al collega Thierry Desseauve ha fondato una propria società e lanciato la celebre guida e i loro progetti editoriali indipendenti. È membro dell'Académie Internationale du Vin e dell'Académie du Vin de France. Viene riconosciuto a livello globale per la sua straordinaria memoria gustativa e la profonda competenza enciclopedica sul vino.

Michel Bettane is one of the most famous and influential French wine critics and wine writers in the world. Born in the United States to a French family, he studied at the prestigious Lycée Louis-le-Grand, the École Normale Supérieure and the Sorbonne. He obtained his habilitation in classics in 1975 and worked as a professor of classical literature until 1991. He started working in wine in 1978. In 1981 he joined La Revue du vin de France, becoming a leading figure and helping to relaunch it. In 2005 together with his colleague Thierry Desseauve he founded his own company and launched the famous guide and their independent publishing projects He is a member of the Académie Internationale du Vin and the Académie du Vin de France. He is recognized globally for his extraordinary taste memory and profound encyclopedic expertise on wine.

Oscar Mazzoleni

Oscar Mazzoleni ha conseguito il diploma di sommelier nel 2002. L'anno successivo ha vinto il premio "Innovazione nella Professione 2003". Socio di AMIRA (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti Alberghi) dal 2004, ha conseguito il diploma di Maître Sommelier Professionista nel 2010. Dal 2017 è Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne.

Oscar Mazzoleni obtained his sommelier diploma in 2002. The following year he won the "Innovation in Profession 2003" award. Member of AMIRA (Association of Italian Maîtres Restaurants Hotels) since 2004, he obtained the diploma of Professional Maître Sommelier in 2010. Since 2017, she has been Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne.

Paolo Brino

Paolo Brino nasce a Pordenone nel 1994. Dopo la laurea in Agraria e Viticoltura, matura diverse esperienze nel mondo enologico in Italia, per poi trasferirsi in Borgogna, dove per due anni lavora in vigna in diversi Domaine. È durante questa esperienza che nasce l'idea di FOMO Wines, progetto di distribuzione e importazione di piccoli vini artigianali, avviato nel 2024. Oggi Paolo divide il suo tempo tra la ricerca di nuovi vigneron in Europa e il lavoro nei campi, la sua più grande passione.

Paolo Brino was born in Pordenone in 1994. After graduating in Agriculture and Viticulture, he gained various experiences in the winemaking world in Italy, before moving to Burgundy, where he worked in the vineyard in various Domains for two years. It was during this experience that the idea for FOMO Wines was born, a project for the distribution and import of small artisanal wines, launched in 2024. Today Paul divides his time between finding new winemakers in Europe and working in the fields, his greatest passion.

Paolo Ianna

Paolo Ianna frequenta il mondo del vino da più di 40 anni. Nel 1997 inizia la collaborazione ventennale con il Merano International Wine Festival di cui ho presieduto una delle commissioni di assaggio/selezione dei vini. Dal 2006 al 2017 co-coordinatore della Guida Vinibuoni d'Italia edita da Touring Club Italiano per il Friuli Venezia Giulia, a cui si aggiunge nel 2010 l'area della attuale DOCG Conegliano-Valdobbiadene. è docente dei "Master Vino" di Slow Food e ha creato corsi brevi di avvicinamento al vino progettati per dotare i "corsisti" di una conoscenza pratica della materia.

Paolo Ianna has been frequenting the world of wine for more than 40 years. In 1997 the twenty-year collaboration began with the Merano International Wine Festival of which I chaired one of the wine tasting/selection commissions. From 2006 to 2017 co-coordinator of the Vinibuoni d'Italia Guide published by Touring Club Italiano for Friuli Venezia Giulia, to which was added in 2010 the area of the current Conegliano-Valdobbiadene DOCG. he is a teacher of the "Wine Masters" of Slow Food and has created short courses to approach wine designed to equip "courses holders" with a practical knowledge of the subject.

Senza Meja... In Vineria
Vineria La Botte ore 19:00 – 7 pm
45 €

- In degustazione:
- Matteo Bensa - La Castellada: Ribolla 2022 Friulano 2019;
 - Toni Blažič: Malvazija 2024 Blaz belo 2021;
 - Jakob Zidarich: Vitovska 2023 Teran 2022;
 - Nikolas Juretic: Belo 2024 Mont 2024.

Formaggi e prodotti artigianali della Latteria di Aviano.

For tasting:

- Matteo Bensa - La Castellada: Ribolla 2022 Friulano 2019;

- Toni Blažič: Malvazija 2024 Blaz belo 2021;
- Jakob Zidarich: Vitovska 2023 Teran 2022;
- Nikolas Juretic: Belo 2024 Mont 2024.

Cheeses and artisanal products from the Aviano Dairy.



VENERDÌ 16 FRIDAY 16

Senza Meja... In Vineria
Vineria La Botte ore 19:00 – 7 pm
45 €

- In degustazione:
- Kristian Keber: Collio 2023 Brda 2022;
 - Martin Klinec: Jakot 2021 Ribolla 2021;
 - Jannis Paraschos: Orange One 2021 IGT Venezia Giulia Bianco s;a;
 - Federico Stroppolatini: Friulano Riserva Ante Bellum 2018 Schioppettino 2019.

Calici a sorpresa a fine serata, con bottiglie portate dai produttori.

- Prosciutto crudo by az. Prolongo di San Daniele del Friuli.

For tasting:

- Kristian Keber: Collio 2023 Brda 2022;
- Martin Klinec: Jakot 2021 Ribolla 2021;
- Jannis Paraschos: Orange One 2021 IGT Venezia Giulia Bianco s;a;

- Federico Stroppolatini: Friulano Riserva Ante Bellum 2018 Schioppettino 2019;

Surprise glasses at the end of the evening, with bottles brought by the producers.

- Cured ham by az. Prolongo di San Daniele del Friuli.

ELISA DE NARDO & SAVIO DEL BIANCO

Bollicine di Mele!
Trinity Pub ore 20:00 – 8 pm
15 €

Dalle mele antiche Presidio Slow Food al Sidro! - alla Scoperta del Sidro Frizzante Premiato Slow Food. Degustazione di "spumanti di mele friulane antiche" di Borgo delle Mele, neopremiata "Chiocciola" di Slow Food della Guida alla Birre d'Italia. In degustazione:

- Datazero - Sidro rifermentato in bottiglia, con fondo - 7,5% Vol - 0 g/l zuccheri residui;
- Atmosfera 2022 - Sidro Metodo Classico - oltre 24 mesi sui lieviti 8 % Vol - 0 g/l zuccheri residui;
- Atmosfera 2023 - Sidro Metodo Classico - oltre 24 mesi sui lieviti - 8 % Vol - 0 g/l zuccheri residui (Etichetta Imperdibile in Guida alle Birre d'Italia 2027);
- Iceborn - Sorpresa!

Abbinamenti con formaggi Caprini presidi Slow Food.

From Presidio Slow Food Antique Apples to Cider! - Discovering Slow Food's Award-Winning Sparkling Cider. Tasting of "ancient Friulian apple sparkling wines" from Borgo delle Mele, a newly awarded "Chiocciola" Slow Food tasting from the Guide to Italian Beers. For tasting:

- Datazero - Refermented cider in bottle, with bottom - 7;5% Vol - 0 g/l residual sugars;
- Atmosphere 2022 - Classic Method Cider - over 24 months on yeasts 8% Vol - 0 g/l residual sugars;
- Atmosphere 2023 - Classic Method Cider - over 24 months on yeast - 8% Vol - 0 g/l residual sugars (Must-See Label in the 2027 Guide to Italian Beers);
- Iceborn - Surprise

Pairings with Slow Food Presidia goat cheeses.



JACOPO COSSATER

I Frappato di contrada di Arianna Occhipinti a confronto
Palazzo d’Aronco - Sala Ajace ore 11:30 — 11:30 am
30 €

Pettineo, Fossa di Lupo e Bombolieri sono alcuni dei cru che Arianna Occhipinti ha identificato come speciali, capaci cioè di raccontare tanto le peculiarità del varietale quanto le potenzialità delle contrade di Vittoria e la loro influenza sui vini. Frappato che nascono con la vendemmia del 2016 proprio per dimostrare quanto vigne specifiche portino a vini con identità profondamente diverse. Una degustazione doppia, in verticale e in orizzontale: 2019 e 2022 per scoprire come lo stesso terreno, la stessa mano e lo stesso vitigno possano restituire calici sempre differenti. In degustazione:

- Arianna Occhipinti, Frappato PT 2019 e 2022;
- Arianna Occhipinti, Frappato FL 2019 e 2022;
- Arianna Occhipinti, Frappato BB 2019 e 2022.

Pettineo, Fossa di Lupo, and Bombolieri are some of the crus that Arianna Occhipinti has identified as special, capable of describing both the peculiarities of the varietal and the potential of the Vittoria districts and their influence on wines. Frappato that they are born with the 2016 harvest precisely to demonstrate how specific vineyards lead to wines with profoundly different identities. A double tasting, vertically and horizontally: 2019 and 2022 to discover how the same soil, the same hand, and the same grape variety can produce ever-changing glasses. For tasting:

- Arianna Occhipinti, Frappato PT 2019 and 2022;
- Arianna Occhipinti, Frappato FL 2019 and 2022;
- Arianna Occhipinti, Frappato BB 2019 and 2022.

FABIO RIZZARI & ARMANDO CASTAGNO

Presentazione libro “Sul Vino contemporaneo”
Fondazione Friuli ore 11:30 — 11:30 am
Ingresso libero

Sul vino contemporaneo è un libro della casa editrice Topic uscito da poche settimane. Abbiamo cercato di riflettere su un tema vasto come il "vino contemporaneo" nel solo modo che ci è parso sensato, alla maniera dei pittori cubisti: rinunciando cioè in partenza ad attaccarlo frontalmente. Il lettore non si imbatte quindi nell'ennesima, velleitaria analisi dell'universo-vino, del suo presente e del suo futuro, spacciata per verità. Vi troverà, al contrario, un'indagine cauta, condotta da più investigatori, fatta di dubbi, ipotesi e domande più che di certezze, teoremi e risposte. Come osservando attraverso un prisma, abbiamo seguito implicazioni e riflessi del tema, in modo ora rigoroso, ora più rilassato, talora giocoso, fino al francamente stralunato. Saranno lettrici e lettori a dirci se lo stratagemma avrà funzionato, se questi testi, cioè, saranno stati capaci di stimolare in loro nuove riflessioni. In degustazione:

- Gallieno Antina Cascina;
- Cerasuolo Torre dei Beati;
- Schioppettino Le Due Terre.

On Contemporary Wine is a book by Topic publishing house that came out a few weeks ago. We tried to reflect on a vast theme like "contemporary wine" in the only way that seemed sensible to us, in the manner of Cubist painters: that is, by giving up attacking it head-on. The reader will therefore not come across yet another, wishful analysis of the wine-universe, its present and its future, passed off as truth. On the contrary, you will find a cautious investigation, conducted by several investigators, made up of doubts, hypotheses and questions rather than certainties, theorems and answers. As if observing through a prism, we have followed the implications and reflections of the theme, at times rigorously, at times more relaxed, at times playful, up to the frankly dazed. Readers will tell us whether the ploy has worked, whether these texts, that is, have been able to stimulate new reflections in them. For tasting:

- Gallieno Antina Cascina;
- Cerasuolo Torre dei Beati;
- Schioppettino Le Due Terre.

MATTEO GALLELLO

Piede franco: la ricerca delle radici
Palazzo d’Aronco - ore 11:30 — 11:30 am
30 €

La fillossera è stata una delle piaghe più devastanti nella storia della viticoltura. Eppure ha risparmiato e continua a risparmiare alcune minuscole zone della Terra. Racconteremo le ragioni e le dinamiche che hanno caratterizzato, tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, l'inevitabile passaggio al portinnesto americano. Attraverso l'assaggio di sei vini cercheremo di comprendere il valore che risiede nell'eredità e nella custodia di ceppi a piede franco - e prefillosserici - viaggiando attraverso luoghi dai precisi connotati geopedologici. Assaggeremo sei vini rispettosi della caparbietà del vitigno splendente e dei luoghi di appartenenza. In degustazione:

- Rosso Monte di Grazia (Tramonti, Costiera Amalfitana);
- Carignano del Sulcis Nerominiera Enrico Esu (Carbonia, Sulcis);
- De Sol a Sol Tinto Velasco Esencia Rural (Quero, La Mancha);
- Vostilidi Sclavos (Lixouri, Cefalonia);
- Malvazija 4 Stati Marko Fon (Komen, Carso);
- Etna Bianco Superiore Palmento Caselle I Vigneri (Milo, Etna versante est).

Phylloxera has been one of the most devastating plagues in the history of viticulture. Yet it has saved and continues to save some tiny areas of the Earth. We will recount the reasons and dynamics that characterized, between the late nineteenth and early twentieth centuries, the inevitable transition to the American rootstock. By tasting six wines, we will seek to understand the value of inheriting and preserving free-standing- and pre-phyloxeric-stocks, traveling through places with precise geopedological connotations. We will taste six wines that respect the stubbornness of the shining grape variety and the places they belong. For tasting:

- Rosso Monte di Grazia (Tramonti, Costiera Amalfitana);
- Carignano del Sulcis Nerominiera Enrico Esu (Carbonia, Sulcis);
- De Sol a Sol Tinto Velasco Esencia Rural (Quero, La Mancha);
- Vostilidi Sclavos (Lixouri, Cefalonia);
- Malvazija 4 Stati Marko Fon (Komen, Carso);
- Etna Bianco Superiore Palmento Caselle I Vigneri (Milo, Etna east side).

LORENZA PRAVATO & ALESSIO ROZZI

Versatile Vitovska: espressioni del bianco del Carso
Astoria Hotel Italia ore 11:30 — 11:30 am
30 €

Nel pieno del suo rinascimento, la Vitovska è finalmente compresa e trattata da uva di pregio qual è, tanto da andare prematuramente incontro al paradosso che vede crescere la produzione di etichette disimpegnate, che ne cavalcano la fama prima ancora che essa sia stabilmente consolidata al di fuori della sua zona di produzione. Pravato e Rozzi ci propongono gli esemplari più rappresentativi dei molti stili a cui si presta e dell'elevato potenziale qualitativo, al di qua e al di là del confine. In degustazione:

- Cotova Klet Vitovska 2019;
- Cotova Klet Vitnik 2022 (Metodo classico);
- Skerk Vitovska 2023;
- Kocjancic Vitovska 2024;
- Lupinc Vitovska 2024;
- Lupinc Vitovska Amber 2022.

At the height of its renaissance, Vitovska was finally understood and treated by the fine grapes it was, so much so that it prematurely faced the paradox that saw the growth of the production of disengaged labels, which rose to fame even before it was firmly consolidated outside its production area. Pravato and Rozzi offer us the most representative examples of the many styles to which it lends itself and of the high qualitative potential, on this side and beyond the border. For tasting:

- Cotova Klet Vitovska 2019;
- Cotova Klet Vitnik 2022 (Metodo classico);
- Skerk Vitovska 2023;
- Kocjancic Vitovska 2024;
- Lupinc Vitovska 2024;
- Lupinc Vitovska Amber 2022.

ARMANDO CASTAGNO

Classe, longevità e potenza:
il Corton-Bressandes di Antonin Guyon
Fondazione Friuli ore 13:30 — 1:30 pm
80 €

La verticale di un Grand Cru di Borgogna è sempre un'occasione speciale; purtroppo è anche rarissima. Sul versante est della collina di Corton, posta praticamente al centro della celeberrima Côte d'Or, la parcella Bressandes rappresenta uno dei punti di massima eleganza di cui questo enorme cru sia capace, nonché di più nitida, accertata identità. Si tratta di un terroir dalla storia quasi millenaria, del quale si è sempre ammirata la capacità di tirar fuori vini insieme profondi ed energici, oltre che prodigiosamente longevi. La Maison Antonin Guyon, con il suo stile fatto di sobrietà, dettaglio e misura, fornisce del Corton-Bressandes un'interpretazione "filologica": in una sola sessione, metteremo a confronto le ultime sei annate uscite in commercio di questo splendido vino, indagandone il carattere giovanile, la modalità di evoluzione nel tempo e le peculiarità aromatiche, che letteratura consolidata identifica nell'intensità dolce del frutto, nella vena di freschezza, nel chiaroscuro speziato e nella contundente persistenza sapida e minerale. In degustazione:

- Corton Bressandes Grand Cru 2024 - 2023 - 2022 - 2021 - 2019 - 2018.

The vertical of a Burgundy Grand Cru is always a special occasion; unfortunately, it is also extremely rare. On the eastern slope of Corton Hill, located practically at the centre of the famous Côte d'Or, the Bressandes parcel represents one of the points of greatest elegance of which this enormous cru is capable, as well as of the clearest, most confirmed identity. It is a terroir with almost a thousand-year history, whose ability to produce wines that are both deep and energetic, as well as prodigiously long-lived, has always been admired. Maison Antonin Guyon, with its style made of sobriety, detail and measure, provides a "philological" interpretation of Corton-Bressandes: in a single session, we will compare the last six vintages released on the market of this splendid wine, investigating its youthful character, the mode of evolution over time and the aromatic peculiarities, which consolidated literature identifies in the sweet intensity of the fruit, in the vein of freshness, in spicy chiaroscuro and in blunt savoury and mineral persistence. For tasting:

- Corton Bressandes Grand Cru 2024 - 2023 - 2022 - 2021 - 2019 - 2018.

GAE SACCOCCIO

Ritornare al Terroir. Nicolas Joly e la sua Coulée de Serrant tra cielo e terra
Palazzo d’Aronco - Sala Ajace ore 13:30 — 1:30 pm
50 €

Il Clos de la Coulée de Serrant - vitato esclusivamente a chenin blanc - è un monumento storico nazionale nel comune di Savennières (Valle della Loira). Impiantato dai monaci cistercensi nel XII secolo questa vigna in regime di Monopole non è mai stata espantata in tutti questi secoli. Dal 1962 è proprietà della famiglia Joly. Nicolas, precursore della biodinamica in viticoltura, dal 1984 ha convertito il vigneto alle teorie e pratiche di Rudolf Steiner che prevedono l'azienda agricola come un organismo vivente e autosufficiente in cui suolo, piante, animali e cosmo sono profondamente interconnessi.

- Savennières Clos de la Coulée de Serrant 2024 – 2022 – 2020 – 2016 – 2008 – 2006.

The Clos de la Coulée de Serrant - vineyard exclusively in chenin blanc - is a national historic monument in the municipality of Savennières (Loire Valley). Planted by Cistercian monks in the 12th century, this vineyard under the Monopole regime has never been explanted in all these centuries. Since 1962 it has been owned by the Joly family. Nicolas, a forerunner of biodynamics in viticulture, has since 1984 converted the vineyard to Rudolf Steiner's theories and practices that predict the farm as a living, self-sufficient organism in which soil, plants, animals, and the cosmos are deeply interconnected. For tasting:

- Savennières Clos de la Coulée de Serrant 2024 – 2022 – 2020 – 2016 – 2008 – 2006.

MATTEO GALLELLO

Il tempo e la visione: verticale del Granato Foradori
Palazzo d’Aronco - Salone del Popolo ore 13:30 – 1:30 pm
30 €

Nel 1986 il Granato ha ribaltato la prospettiva sul teroldego e sul suo luogo di elezione, il Campo Rotaliano. Il pensiero e la ricerca di Rainer Zierock ed Elisabetta Foradori portarono a ottenere un grande vino capace di oltrepassare i confini trentini, di sfidare il tempo e di plasmare la reputazione dell’azienda. Oggi il Granato nasce da antiche pergole sui suoli ciottolosi della piana alluvionale creata dal torrente Noce, incastonata tra le pareti dolomitiche. La gestione dei vigneti e delle vinificazioni, inoltre, è cambiata anche in virtù del recente passaggio generazionale. L’assaggio di sei annate, scelte con cura nell’arco di un quarantennio, ci darà l’opportunità di ripercorrere la storia del Granato attraverso non solo i cambiamenti di carattere agricolo ed enologico ma, ancor di più, le scelte di vita. In degustazione:

- Granato 1986 Magnum;
- Granato 1998 Magnum;
- Granato 2002 Magnum;
- Granato 2010 Magnum;
- Granato 2018 Magnum;
- Granato 2023.

In 1986, the Granate reversed its perspective on the teroldego and its chosen location, the Campo Rotaliano. The thought and research of Rainer Zierock and Elisabetta Foradori led to the creation of a great wine capable of transcending Trentino borders, defying time, and shaping the company’s reputation. Today the Granato originates from ancient pergolas on the pebbly soils of the alluvial plain created by the Noce stream, nestled between the Dolomite walls. Furthermore, the management of vineyards and winemaking has also changed due to the recent generational transition. The tasting of six vintages, carefully chosen over a forty-year period, will give us the opportunity to retrace the history of the Garnet through not only changes in agricultural and oenological character but, even more so, lifestyle choices. For tasting:

- Granato 1986 Magnum;
- Granato 1998 Magnum;
- Granato 2002 Magnum;
- Granato 2010 Magnum;
- Granato 2018 Magnum;
- Granato 2023.

CIRO FONTANESI

La vigna centenaria
Astoria Hotel Italia ore 13:30 – 1:30 pm
30 €

Le vigne antiche sono veri monumenti vegetali, custodi fragili di ricordi e sapori sommersi. Nonostante manchi una regolamentazione univoca sul loro utilizzo in etichetta, sempre più produttori si dedicano alla salvaguardia di questo patrimonio unico. Il valore risiede nella straordinaria qualità dei pochi grappoli prodotti: la pianta distribuisce le sue risorse su una resa ridotta, evitando diluizioni, mentre le radici profonde catturano sapidità e mineralità dagli strati più remoti della terra. Il risultato nel calice è un vino denso, profondo e materico: un perfetta espressione di potenza senza peso. In degustazione:

- Vigna 4 Stati Marko Fon 2021;
- Stroppolatini Friulano 2022;
- Stroppolatini Ante Bellum 2018;
- Stroppolatini Ante Bellum 2019;
- Dolcetto Boschi di Berri Marcarini 2025;
- Dolcetto Fontanazza Marcarini 2025;
- Gevrey Chambertin Champerrier Vigne Centenarie Marchand Grillot 2023.

Ancient vineyards are true plant monuments, fragile custodians of memories and submerged flavours. Despite the lack of unequivocal regulation on their use on labels, more and more manufacturers are dedicated to safeguarding this unique heritage. The value lies in the extraordinary quality of the few bunches produced: the plant distributes its resources over a reduced yield, avoiding dilution, while the deep roots capture sapidity and minerality from the most remote layers of the earth. The result in the chalice is a dense, deep and material wine: a perfect expression of weightless power. For tasting:

- Vigna 4 Stati Marko Fon 2021;
- Stroppolatini Friulano 2022;
- Stroppolatini Ante Bellum 2018;
- Stroppolatini Ante Bellum 2019;
- Dolcetto Boschi di Berri Marcarini 2025;
- Dolcetto Fontanazza Marcarini 2025;
- Gevrey Chambertin Champerrier Vigne Centenarie Marchand Grillot 2023.

FABIO RIZZARI & MICHEL BETTANE

La musica del vino
Fondazione Friuli ore 15:30 – 3:30 pm
80 €

Michel Bettane è tra i più autorevoli critici e scrittori di vino francesi. Nato negli Stati Uniti da famiglia francese, si forma al Lycée Louis-le-Grand, all’École Normale Supérieure e alla Sorbona, prima di dedicarsi al vino nel 1978. Dal 1981 collabora con La Revue du vin de France, di cui diventa una firma di riferimento, e nel 2005 fonda con Thierry Desseauve una società indipendente e la celebre guida Bettane+Desseauve. Membro delle principali accademie enologiche francesi, è noto per memoria gustativa e competenza enciclopedica. La sua idea di "musica del vino" interpreta bianchi e rossi attraverso ritmo, armonia e terminologia musicale. In degustazione:

- Champagne Cuvée Wiston Churchill Pol Roger 2015;
- Meursault Clos de Perrières 2023 Grivault;
- Riesling Geisberg 2017 Trimbach;
- Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2023 Sylvie Esmonin;
- Château Gruaud-Larose 2019;
- Château La Tour Blanche 2022.

Michel Bettane is among the most authoritative French wine critics and writers. Born in the United States to a French family, he trained at the Lycée Louis-le-Grand, the École Normale Supérieure and the Sorbonne, before dedicating himself to wine in 1978. Since 1981 he has collaborated with La Revue du vin de France, of which he became a leading figure, and in 2005 he founded an independent company with Thierry Desseauve and the famous guide Bettane+Desseauve. A member of France’s leading wine academies, he is known for his taste memory and encyclopedic expertise. His idea of "wine music" interprets whites and reds through rhythm, harmony and musical terminology. For tasting:

- Champagne Cuvée Wiston Churchill Pol Roger 2015;
- Meursault Clos de Perrières 2023 Grivault;
- Riesling Geisberg 2017 Trimbach;
- Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2023 Sylvie Esmonin;
- Château Gruaud-Larose 2019;
- Château La Tour Blanche 2022.

JACOPO COSSATER

Montosoli e le unicità dei suoi Brunello di Montalcino
Palazzo d’Aronco - Sala Ajace ore 15:30 – 3:30 pm
50 €

Nessun altro toponimo può vantare a Montalcino la storia, l’importanza, la riconoscibilità di Montesoli. Meno di trenta ettari vitati per una collina poco a nord del centro abitato dove galestro, clima, ventilazione e altri fattori disegnano il profilo di Brunello peculiari, profondi ed eleganti. Un luogo vocato alla viticoltura sin dalla costruzione dell’omonima villa nel 1555 le cui uve vengono oggi vinificate da otto diverse cantine, una frammentazione unica per Montalcino. Una degustazione per scoprire quanto questo spicchio di denominazione così speciale possa restituire, calice dopo calice, letture sempre diverse e ugualmente riconoscibili. In degustazione:

- Altesino - Brunello di Montalcino Vigna Montesoli 2021;
- Baricci - Brunello di Montalcino 2021;
- Canalicchio di Sopra - Brunello di Montalcino Vigna Montesoli 2021;
- Caparzo - Brunello di Montalcino Vigna La Casa 2021;
- Le Ragnaie - Brunello di Montalcino Casanovina Montesoli 2021;
- Pietroso - Toscana Rosso Berni Domenico 2021;
- Casanuova delle Cerbaie - Brunello di Montalcino Ris. Vigna Montesoli 2020.

No other toponym can boast the history, importance, and recognizability of Montesoli in Montalcino. Less than thirty hectares of vineyards for a hill just north of the town where galestro, climate, ventilation and other factors draw Brunello’s profile peculiar, deep and elegant. A place devoted to viticulture since the construction of the villa of the same name in 1555, whose grapes are now vinified by eight different cellars, a unique fragmentation for Montalcino. A tasting to discover how much this segment of such a special denomination can give, glass after glass, always different and equally recognizable readings. For tasting:

- Altesino - Brunello di Montalcino Vigna Montesoli 2021;
- Baricci - Brunello di Montalcino 2021;
- Canalicchio di Sopra - Brunello di Montalcino Vigna Montesoli 2021;
- Caparzo - Brunello di Montalcino Vigna La Casa 2021;
- Le Ragnaie - Brunello di Montalcino Casanovina Montesoli 2021;
- Pietroso - Toscana Rosso Berni Domenico 2021;
- Casanuova delle Cerbaie - Brunello di Montalcino Ris. Vigna Montesoli 2020.

FRANCESCO ANNIBALI

I Grandi Bianchi delle Due Sicilie
Palazzo d’Aronco - Salone del Popolo ore 15:30 – 3:30 pm
30 €

Anche se il Sud Italia è generalmente associato a grandi vini rossi, in realtà presenta terroir bianchisti di prim’ordine. Dalle note verdi e mediterranee del Vermentino a quelle affumicate del Fiano, passando per il Greco con il suo carattere sulfureo, gli agrumi della Falanghina, la tensione dell’Etna e la terrosità del Cirò, un viaggio stimolante e ricco di sfaccettature, che non dimenticherete facilmente. In degustazione:

- Vermentino di Gallura Spéra 2024 - Siddura;
- Falanghina del Sannio Anima Lavica 2024 - La Guardiense Janare;
- Cirò Bianco 2021 - Cataldo Calabretta;
- Etna Bianco Superiore 2021 - Barone di Villagrande;
- Greco di Tufo Miniere 2019 - Cantine dell’Angelo;
- Fiano di Avellino Stilema 2015 - Mastroberardino.

Although Southern Italy is generally associated with great red wines, it actually features top-notch white terroirs. From the green and Mediterranean notes of Vermentino to the smoky notes of Fiano, passing through Greco with its sulphurous character, the citrus of Falanghina, the tension of Etna and the earthiness of Cirò, a stimulating journey full of facets, which you will not easily forget. For tasting:

- Vermentino di Gallura Spéra 2024 - Siddura;
- Sannio Lavic Soul Phalanx 2024 - La Guardiense Janare;
- Cirò Bianco 2021 - Cataldo Calabretta;
- Etna Bianco Superiore 2021 - Baron of Villagrande;
- Greek Tuff Mines 2019 - Cantine dell’Angelo;
- Fiano di Avellino Stilema 2015 - Mastroberardino.

ALBERTO LUPETTI

MC Champagne Jacquesson
Astoria Hotel Italia ore 15:30 – 3:30 pm
60 €

Maison mitica che nel 2000 ha rivoluzionato il concetto di brut sans année: non più il semplice non millesimato, ma "il miglior assemblaggio possibile". Il tutto arrivando addirittura a ridurre la produzione! Qualcosa che non si è mai visto in Champagne... Della cosiddetta Cuvée 700 ripercorreremmo la genesi al fianco della storia della maison, arrivando ad assaggiare in quattro declinazioni diverse, con un plus finale, ossia uno dei mitici Lieux-Dits. In degustazione:

- Jacquesson Cuvée 749;
- Jacquesson Cuvée 748;
- Jacquesson Cuvée 747;
- Jacquesson Cuvée 744DT;
- Jacquesson Champ Caïn 2015.

A legendary house that in 2000 revolutionized the concept of brut sans année: no longer the simple non-vintage, but "the best possible assembly". All this even going so far as to reduce production! Something you’ve never seen in Champagne...We would retrace the genesis of the so-called Cuvée 700 alongside the history of the house, arriving at a taste in four different declinations, with a final plus, namely one of the legendary Lieux-Dits. For tasting:

- Jacquesson Cuvée 749;
- Jacquesson Cuvée 748;
- Jacquesson Cuvée 747;
- Jacquesson Cuvée 744DT;
- Jacquesson Champ Caïn 2015.



ELISA DE NARDO & SAVIO DEL BIANCO

British Beer Experience
Trinity Pub ore 16:30 – 4:30 pm
15 €

Una selezione Proudly British, composta da tradizionali old fashioned Bitter e English Style IPA delicate e ricche di storia. Scopriamo ed abbiniamo assieme le birre iconiche, pluripremiate ed affascinanti di Hambleton e Hobsons Brewery. In degustazione:

- Hambleton Stallion Amber - Well Hopped Smooth Drinking Best Bitter - Champion Beer al York Beer Festival (1994).
- Hobsons Best Bitter - Traditional British Amber Bitter since 1993 - Pluripremiata Bitter dal CAMRA (Campaign for Real Ale).
- Hambleton Wharfe Beer - Yorkshire IPA - Equilibrato esempio di storica English Style IPA, storica creazione nata in un vecchio mulino di carta convertito situato sulle rive del fiume Wharfe.
- Hambleton Thoroughbred IPA - Moderna "Anglo-American mashup" - con protagonisti assoluti sono i luppoli freschi coltivati nella Yakima Valley (USA).
- Abbinamenti con formaggi Caprini presidi Slow Food. A Proudly British selection, featuring traditional old fashioned Bitter and English Style IPAs that are delicate and rich in history. Let's discover and pair together the iconic, award-winning and fascinating beers of Hambleton and Hobsons Brewery. For tasting:
 - Hambleton Stallion Amber - Well Hopped Smooth Drinking Best Bitter - Champion Beer at York Beer Festival (1994).
 - Hobsons Best Bitter - Traditional British Amber Bitter since 1993 - CAMRA Award-Winning Bitter (Campaign for Real Ale).
 - Hambleton Wharfe Beer - Yorkshire IPA - A balanced example of a historic English Style IPA, a historic creation born in an old converted paper mill located on the banks of the River Wharfe.
 - Hambleton Thoroughbred IPA - Moderna "Anglo-American mashup" - with the absolute protagonists are the fresh hops grown in the Yakima Valley (USA).
- Pairings with Slow Food Presidia goat cheeses.

GAE SACCOCCIO

Il Soave di Garganuda: biodinamica e autenticità
Palazzo d'Aronco - Sala Ajace ore 17:30 – 5:30 pm
30 €

Garganuda è un progetto nato nel 2014 dall'idea, dalla passione e dall'investimento di quattro amici, con il desiderio di produrre vino in modo libero e personale, mettendo al centro il territorio e l'espressione delle uve, scegliendo di ricercare vini più territoriali, diretti e meno costruiti, capaci di esprimere l'uva, il suolo, l'esposizione e l'annata senza dover necessariamente rientrare in un modello prestabilito. L'etichetta bianca rappresenta la pura espressione del territorio da cui proviene la Garganega. È il vino che mette maggiormente in evidenza il carattere dei terreni e del luogo, cercando un equilibrio tra identità territoriale e bevibilità. In degustazione:

- Garganuda Etichetta Bianca 2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2023.

Garganuda is a project born in 2014 from the idea, passion, and investment of four friends, with the desire to produce wine freely and personally, placing the territory and grape expression at the center, choosing to seek more territorial, direct, and less constructed wines, capable of expressing the grapes, soil, exposure, and vintage without necessarily having to fit into a pre-established model. The white label represents the pure expression of the territory from which the Garganega comes. It is the wine that most highlights the character of the land and the place, seeking a balance between territorial identity and drinkability. For tasting:

- Garganuda Etichetta Bianca 2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2023.

ARMANDO CASTAGNO

Complessità, vitalità, segreti e sfumature dei terroir del Barbaresco
Fondazione Friuli ore 17:30 – 5:30 pm
50 €

Facendo seguito all'uscita del suo ultimo libro, un atlante di quasi 400 pagine (in formato maxi) sulle vigne del Barbaresco, abbiamo chiesto ad Armando Castagno di concludere il suo ciclo di masterclass ad Ein Prosit 2026 con un seminario sul celeberrimo rosso di Langa. Assaggeremo così con la sua guida, come in un'ideale scorribanda nel territorio, sei Barbaresco da tutti i comuni dell'areale, passando dalle quote altimetriche e dall'eleganza di Treiso al carattere più intimo della piccola sezione del comune di Alba, indulgiando poi sulle espressioni classiche ed estroverse di Neive e chiudendo con due capolavori dal comune eponimo, Barbaresco. Una degustazione senza gerarchie, dettata invece nel suo dipanarsi dalla geografia e dalla storia, pensata per cercare insieme, al di là delle scelte stilistiche dei vari produttori, quanto e come il terroir, sintesi di luogo e cultura, riesca a farsi riconoscere nel bicchiere. In degustazione:

- Barbaresco Nervo 2022 Rizzi (Treiso).
- Barbaresco Rocche Massalupo 2021 Manuel Marinacci (Alba).
- Barbaresco Basarin 2022 Adriano Marco e Vittorio S.S.A. di San Rocco Seno d'Elvio (Alba).
- Barbaresco Serraboella 2022 Paitin (Neive).
- Barbaresco Ronchi 2022 Albino Rocca (Barbaresco).
- Barbaresco Asili Riserva 2021 Produttori del Barbaresco (Barbaresco).

Following the release of his latest book, a nearly 400-page atlas (in maxi format) on the Barbaresco vineyards, we asked Armando Castagno to conclude his masterclass series at Ein Prosit 2026 with a seminar on the famous Langhe red. Thus, with his guide, as if in an ideal foray into the area, we will sample six Barbarescos from all the municipalities in the area, moving from the altitudes and elegance of Treiso to the more intimate character of the small section of the municipality of Alba, then lingering on the classic and extroverted expressions of Neive and concluding with two masterpieces from the eponymous municipality, Barbaresco. A tasting without hierarchies, dictated instead in its unfolding by geography and history, designed to seek together, beyond the stylistic choices of the various producers, how much and how the terroir, a synthesis of place and culture, manages to be recognized in the glass. For tasting:

- Barbaresco Nervo 2022 Rizzi (Treiso).
- Barbaresco Rocche Massalupo 2021 Manuel Marinacci (Alba).
- Barbaresco Basarin 2022 Adriano Marco e Vittorio S.S.A. di San Rocco Seno d'Elvio (Alba).
- Barbaresco Serraboella 2022 Paitin (Neive).
- Barbaresco Ronchi 2022 Albino Rocca (Barbaresco).
- Barbaresco Reserve Asylums 2021 Barbaresco Producers (Barbaresco).

FRANCESCO ANNIBALI

Mamoiada e Mandrolisai, il nuovo volto dei rossi della Sardegna
Palazzo d'Aronco - Salone del Popolo ore 17:30 – 5:30 pm
40 €

Caldi e mediterranei ma ombrosi e iodati, i rossi di Mamoiada e Mandrolisai, nel cuore della Sardegna, sono due delle next big thing del vino italiano. La notorietà nel grande pubblico non è ancora arrivata, il valore delle migliori bottiglie è già impressionante. Se amate lo stile dei grandi vini del sud Rodano e simili, questa è una degustazione imperdibile. In degustazione:

- Cannonau di Sardegna Perdas Longas 2023 - Francesco Cadinu (Mamoiada);
- Cannonau di Sardegna Ghirada Fittiloghe 2022 - VikeVike (Mamoiada);
- Barbagia Rosso Ghirada Garaunele 2022 - Vinzas Artas (Mamoiada);
- Mandrolisai Missittu 2022 - Cantina Pisu Luigi (Mandrolisai);
- Mandrolisai Rosso Angraris Fradiles 2021 - Fradiles (Mandrolisai);
- Mandrolisai Rosso Tre Buccas 2020 - Su Binariu (Mandrolisai).

Warm and Mediterranean but shady and iodized, the reds of Mamoiada and Mandrolisai, in the heart of Sardinia, are two of the next big things in Italian wine. The notoriety in the general public has not yet arrived, the value of the best bottles is already impressive. If you love the style of the great wines of the southern Rhône and the like, this is a must-try. For tasting:

- Cannonau di Sardegna Perdas Longas 2023 - Francesco Cadinu (Mamoiada);
- Cannonau di Sardegna Ghirada Fittiloghe 2022 - VikeVike (Mamoiada);
- Barbagia Rosso Ghirada Garaunele 2022 - Vinzas Artas (Mamoiada);
- Mandrolisai Missittu 2022 - Pisu Luigi Winery (Mandrolisai);
- Mandrolisai Rosso Angraris Fradiles 2021 - Fradiles (Mandrolisai);
- Mandrolisai Rosso Tre Buccas 2020 - On Binariu (Mandrolisai).

ALBERTO LUPETTI

MC Champagne Danien Hugot
Astoria Hotel Italia ore 17:30 – 5:30 pm
50 €

Vigneron appassionato, partito da zero e oggi forte di una produzione solida, oramai su livelli oggettivi di eccellenza e, soprattutto, caratterizzata da una piacevolezza al limite dell'irresistibile. Partendo da un pregiato patrimonio vitato a cavallo della Côte des Blancs, Damien ha messo su una cantina nella quale l'asticella è posta di anno in anno sempre più alto al fine di perseguire la suddetta eccellenza. Ne scopriremo la storia e il savoir-faire, assaggiando al contempo i suoi cavalli di battaglia. In degustazione:

- Hommage;
- Blanc de Blancs Extra Brut;
- Rosé;
- Cramant 2016;
- Vieilles Vignes 2019.

Passionate winemaker, starting from scratch and now boasting solid production, now at objective levels of excellence and, above all, characterized by a pleasantness bordering on the irresistible. Starting from a valuable heritage planted astride the Côte des Blancs, Damien has set a winery where the bar is set higher and higher year after year in order to pursue the aforementioned excellence. We will discover its history and savoir-faire, while tasting its workhorses. For tasting:

- Hommage;
- Blanc de Blancs Extra Brut;
- Rosé;
- Cramant 2016;
- Vieilles Vignes 2019.

Senza Meja... In Vineria
Vineria La Botte ore 19:00 – 7 pm
50 €

In degustazione:

- Peter Radovic: Vizija 2024 Marmor 2024;
- Marta Venica - Martissima: Ribolla gialla 2024 Bianco Collio 2023;
- Carlo Montanar: Roi Sombre Rosato Metodo Classico 36mesi 2022 Sandrigo 2025;
- Ivana Radikon: Pop bianco s.a. Jakot 2021.

Calici a sorpresa a fine serata, con bottiglie portate dai produttori.

- Crudité di pesce by Ittica Quarnero.

For tasting:

- Peter Radovic: Vizija 2024 Marmor 2024;
- Marta Venica - Martissima Ribolla yellow 2024 Bianco Collio 2023;
- Carlo Montanar: Roi Sombre Rosé Classical Method 36 months 2022 Sandrigo 2025;
- Ivana Radikon: White Pop sa Jakot 2021.

Surprise glasses at the end of the evening, with bottles brought by the manufacturers.

- Fish Crudité Tasting by Ittica Kvarnero.

ARMANDO CASTAGNO

Il “mostro marino”: lo Chablis Les Clos
“Clos des Hospices” di Louis Moreau
Fondazione Friuli ore 11:30 – 11:30 am
60 €

Nel cuore del Grand Cru di Chablis, nella storica parcella Les Clos, si trova il Clos des Hospices, piccola zona dalla forte identità, orientata a sud e capace di esprimere con particolare intensità la mineralità e la salinità dello Chablis. Di proprietà esclusiva della famiglia Moreau dal 1904, rappresenta un terroir unico e profondamente legato alla storia della denominazione. La masterclass propone una verticale di sei annate per esplorarne profondità, tensione, struttura, precisione e longevità, confrontando l'identità del terroir con le diverse condizioni delle vendemmie. In degustazione:

- Chablis Grand Cru Les Clos - Clos des Hospices 2022 - 2021 - 2020 - 2019 - 2018 - 2017.

In the heart of the Grand Cru of Chablis, in the historic Les Clos parcel, lies the Clos des Hospices, a small area with a strong identity, oriented to the south and capable of expressing with particular intensity the minerality and salinity of the Chablis. Owned exclusively by the Moreau family since 1904, it represents a unique terroir deeply linked to the history of the appellation. The masterclass offers a six-year vertical to explore its depth, tension, structure, precision, and longevity, comparing the identity of the terroir with the different conditions of the harvests. For tasting:

- Chablis Grand Cru Les Clos - Clos des Hospices 2022 - 2021 - 2020 - 2019 - 2018 - 2017.

OSCAR MAZZOLENI

Krug: l'eleganza del tempo
Palazzo d'Aronco - Sala Ajace ore 11:30 – 11:30 am
120 €

Ita: Un viaggio attraverso alcune delle espressioni più affascinanti della Maison Krug, guidato da Oscar Mazzoleni insieme a Carlo Vallarino Gancia, senior brand manager Krug. Dalla complessità di Krug Grande Cuvée 173ème Édition alla raffinatezza di Krug Rosé 29ème Édition, fino al confronto tra tre millesimi di grande personalità – Krug 2013, Krug 2011 e Krug 2000 – la degustazione offrirà l'occasione di esplorare lo stile, l'evoluzione e la straordinaria capacità espressiva di una delle Maison simbolo dello Champagne. Un incontro dedicato al tempo, al terroir e all'arte dell'assemblaggio, attraverso cinque calici capaci di raccontare Krug da prospettive diverse. In degustazione:

- Krug Grande Cuvée 173ème Édition;
- Krug Rosé 29ème Édition;
- Krug 2013;
- Krug 2011;
- Krug 2000.

EN: A journey through some of Maison Krug's most fascinating expressions, led by Oscar Mazzoleni together with Carlo Vallarino Gancia, Krug senior brand manager. From the complexity of Krug Grande Cuvée 173ème Édition to the refinement of Krug Rosé 29ème Édition, up to the comparison between three thousandths of great personality – Krug 2013, Krug 2011 and Krug 2000 – the tasting will offer the opportunity to explore the style, evolution and extraordinary expressive capacity of one of the iconic houses of Champagne. A meeting dedicated to time, terroir, and the art of assembly, through five glasses capable of telling Krug's story from different perspectives. For tasting:

- Krug Grande Cuvée 173ème Édition;
- Krug Rosé 29ème Édition;
- Krug 2013;
- Krug 2011;
- Krug 2000.

FRANCESCO ANNIBALI

Thanisch, il dottore di Berncastel
Palazzo d'Aronco - Salone del Popolo ore 11:30 – 11:30 am
40 €

Non è esagerato sostenere che Bernkastel stia alla Mosella come Vosne - Romanée alla Borgogna: il comune vinicolo dove tutte le caratteristiche migliori della zona raggiungono l'apice. Al suo interno, Thanisch è rinomato per il suo stile straordinariamente elegante. Il Badstube nella versione Kabinett ne costituisce una introduzione esemplare, con Riesling di straordinaria vitalità che col tempo migliorano ed acquistano una complessità sempre maggiore. In degustazione:

- Riesling Kabinett Badstube - Dr W.ve Thanisch 2025 - 2024 - 2023 - 2021 - 2019.

It's no exaggeration to argue that Bernkastel is Moselle-style like Vosne - Romanée is Burgundy-style: the wine-producing commune where all the area's best features reach their peak. Inside, Thanisch is renowned for its extraordinarily elegant style. The Badstube in the Kabinett version is an exemplary introduction, with Rieslings of extraordinary vitality that over time improve and acquire ever greater complexity. For tasting:

- Riesling Kabinett Badstube - Dr W.ve Thanisch 2025 - 2024 - 2023 - 2021 - 2019.

ANDRÈ SENONER

La profondità senza tempo del Pinot Grigio Ramato famiglia Specogna
Astoria Hotel Italia ore 11:30 – 11:30 am
30 €

La famiglia Specogna è tra i pionieri del Pinot Grigio Ramato, andremo a scoprire il valore del terroir, la sua profondità attraverso una verticale nel tempo di questo nettare, sei vini che raccontati da Cristian Specogna insieme al professionista dell'anno 2022 André Senoner In degustazione:

- Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Ramato Riserva 2025;
- Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Ramato Riserva 2021;
- Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Ramato Riserva 2019;
- Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Ramato Riserva 2016;
- Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Ramato Riserva Solera (annate 2012 - 2013 - 2014 - 2015 - 2016 - 2017);
- Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Ramato Riserva Solera (annate 2011 - 2012 - 2013 - 2014 - 2015 - 2016).

The Specogna family is among the pioneers of Pinot Grigio Ramato, we will discover the value of the terroir, its depth through a vertical in the time of this nectar, six wines that are told by Cristian Specogna together with the professional of the year 2022 André Senoner. For tasting:

- Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Ramato Riserva 2025;
- Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Ramato Riserva 2021;
- Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Ramato Riserva 2019;
- Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Ramato Riserva 2016;
- Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Ramato Riserva Solera 2012 - 2013 - 2014 - 2015 - 2016 - 2017 years);
- Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Ramato Riserva Solera 2011 - 2012 - 2013 - 2014 - 2015 - 2016 years).

FABIO RIZZARI & MICHEL BETTANE

La musica del vino
Fondazione Friuli ore 13:30 – 1:30 pm
80 €

Michel Bettane è tra i più autorevoli critici e scrittori di vino francesi. Nato negli Stati Uniti, si forma tra Lycée Louis-le-Grand, École Normale Supérieure e Sorbona. Dal 1978 si dedica al vino e dal 1981 scrive per La Revue du vin de France. Nel 2005 fonda con Thierry Desseauve la guida Bettane+Desseauve. Membro delle principali accademie enologiche francesi, è noto per memoria gustativa e competenza enciclopedica. La sua "musica del vino" interpreta il vino attraverso ritmo, armonia e linguaggio musicale. In degustazione:

- Castello di Neive - Barbaresco Riserva DOCG "Santo Stefano" 2018;
- Comm. G.b. Burlotto - Barolo 2020;
- Tenuta San Guido - Sassicaia 2022;
- Montevertine - Le Pergole Torte 2018;
- San Leonardo - 2020;
- Tenuta Tascante - Etna Contrada Sciaranuova VV Tascante 2020.

Michel Bettane is among the most authoritative French wine critics and writers. Born in the United States, he trained between Lycée Louis-le-Grand, École Normale Supérieure and Sorbonne. Since 1978 he has dedicated himself to wine and since 1981 he has written for La Revue du vin de France. In 2005 he founded the Bettane+Desseauve guide with Thierry Desseauve. A member of France's leading wine academies, he is known for his taste memory and encyclopedic expertise. His "music of wine" interprets wine through rhythm, harmony and musical language. For tasting:

- Castello di Neive - Barbaresco Riserva DOCG "Santo Stefano" 2018;
- Comm. G.b. Burlotto - Barolo 2020;
- Tenuta San Guido - Sassicaia 2022;
- Montevertine - Le Pergole Torte 2018;
- San Leonardo - 2020;
- Tenuta Tascante - Etna Contrada Sciaranuova VV Tascante 2020.

GAE SACCOCCIO & EUGENIO SIGNORONI

Lieviti selvaggi e difetti evoluti
Palazzo d'Aronco - Sala Ajace ore 13:30 – 1:30 pm
30 €

Vini ossidativi & birre acide: un confronto tecnico e culturale. Degustazione a 4 mani "Fantasia in fa minore", come fosse l'interpretazione di una pagina musicale per 2 pianisti, tra Eugenio (le birre acide) e Gae (i vini ossidativi).In degustazione:

- Marsala Pipa Los Dos Terras;
- Vin Jaune Tissot;
- Vernaccia di Oristano tradizionale Famiglia Orro;
- Malvasia di Bosa Piero Carta Filet;
- Cantillon Lou Pepe Gueuze (fermentazione spontanea);
- Cantina Errante Ka 21/25 (fermentazione perpetua);
- Oud bruin 't Verzet (fermentazione acetica).

Oxidative wines & sour beers: a technical and cultural comparison. Tasting for 4 hands "Fantasy in F minor", as if it were the interpretation of a musical page for 2 pianists, between Eugenio (the sour beers) and Gae (the oxidative wines). For tasting:

- Marsala Pipa Los Dos Terras;
- Vin Jaune Tissot;
- Vernaccia of Oristano traditional Orro family;
- Malvasia by Bosa Piero Carta Filet;
- Cantillon Lou Pepe Gueuze (spontaneous fermentation);
- Wandering Winery Ka 21/25 (perpetual fermentation);
- Oud bruin 't Verzet (acetic fermentation).

GIANLUCA CASTELLANO

Nikolaihof: il cuore antico della Wachau
Palazzo d’Aronco - Salone del Popolo ore 13:30 — 1:30 pm
40 €

Nikolaihof si trova a Mautern, nella Wachau, ed è considerata la più antica azienda vinicola austriaca, con una storia che risale a quasi duemila anni. Di proprietà della famiglia Saahs dal 1894, è stata inoltre tra le prime cantine al mondo ad adottare i principi della viticoltura biodinamica. Il lavoro in cantina segue un’impostazione tradizionale: fermentazioni con lieviti indigeni, utilizzo di grandi botti di legno e affinamenti che, in alcuni casi, si protraggono per molti anni. Il percorso riunisce Grüner Veltliner, Riesling e Neuburger provenienti da parcelle e annate differenti. Tra i vini proposti ci sarà anche il Baumpresse Riesling 2015, ottenuto utilizzando la monumentale pressa lignea secolare custodita nella tenuta. In degustazione:

- Nikolaihof Zwickl Grüner Veltliner naturtrüb 2024;
- Nikolaihof Aus den Gärten Neuburger 2024;
- Nikolaihof Ried Süßenberg Grüner Veltliner 2022;
- Nikolaihof Grüner Veltliner Steinterrassen 2012;
- Nikolaihof Ried Vom Stein Riesling Smaragd 2021;
- Nikolaihof Ried Steiner Grillenparz Riesling 2021.

Nikolaihof Baumpresse Riesling 2015. Nikolaihof is located in Mautern, Wachau, and is considered Austria’s oldest winery, with a history dating back nearly two thousand years. Owned by the Saahs family since 1894, it was also among the first wineries in the world to adopt the principles of biodynamic viticulture. The work in the cellar follows a traditional approach: fermentations with indigenous yeasts, the use of large wooden barrels, and refinements that, in some cases, last for many years. The route brings together Grüner Veltliner, Riesling and Neuburger from different parcels and vintages. Among the wines on offer will also be Baumpresse Riesling 2015, obtained using the monumental centuries-old wooden press kept on the estate. For tasting:

- Nikolaihof Zwickl Green Veltliner naturally cloudy 2024.
- Nikolaihof From the Gardens Neuburger 2024;
- Nikolaihof Ried Süßenberg Green Veltliner 2022;
- Nikolaihof Green Veltliner Stone Terraces 2012;
- Nikolaihof Ried Vom Stein Riesling Emerald 2021;
- Nikolaihof Ried Steiner Grillenparz Riesling 2021;
- Nikolaihof Tree Press Riesling 2015.

OSCAR MAZZOLENI

Profumo di Vulcano: evoluzione stilistica di un grande vino
Palazzo d’Aronco - Sala Ajace ore 15:30 — 3:30 pm
30 €

Federico Graziani è senza dubbio uno dei volti più intraprendenti della rinascita enologica dell’Etna degli ultimi 20 anni: il suo Profumo di Vulcano, originariamente da una singola vigna centenaria, oggi assemblaggio delle due vigne più antiche in parte prefillossera, associate a una piccola parcella del vigneto più fresco di Montelaguardia, è uno dei vini più iconici della Montagna. Verticalità di annate ma anche di stile, che evolve insieme alla crescita di esperienza e di interpretazione del produttore. In degustazione:

- Profumo di Vulcano Etna Rosso (in magnum) 2024 - 2021 - 2019 - 2015.

Federico Graziani is undoubtedly one of the most enterprising faces of Etna’s winemaking revival in the last 20 years: his Vulcan Scent, originally from a single century-old vineyard, now a blend of the two oldest vineyards, partly prephylloxera, associated with a small plot of the freshest Montelaguardia vineyard, is one of the most iconic wines of the mountain. Verticality of vintages but also of style, which evolves together with the growth of experience and interpretation of the producer. For tasting:

- Profumo di Vulcano Etna Rosso (in magnum) 2024 - 2021 - 2019 - 2015.

PRAVATO & ROZZI

Austria Atipica: bianchi sotto soglia
Astoria Hotel Italia ore 13:30 — 1:30 pm
30 €

Cosa c’è di più raro del vino dell’Austria, il cui intero vigneto rappresenta sì e no l’un percento del vigneto mondiale? I vitigni rari austriaci, quelli che individualmente rappresentano uno "zero virgola" del vigneto nazionale. Pravato e Rozzi hanno selezionato, da queste uve, vini squisiti, eppure pressoché introvabili, per mostrarne il carattere e l’elevata qualità, con l’ambizione di far conoscere qualcosa di nuovo e cercare risposte a una tanto scarsa diffusione. Nella degustazione sono incluse solo varietà autoctone di vitis vinifera, non le, pur rare, varietà resistenti. In degustazione:

- Feiler-Artinger - Neuburger 2025 Leithaberg DAC;
- Tinhof - Neuburger 2024 Leithaberg DAC;
- Johanneshof Reinisch - Rotgipfler Gumpoldskirchen 2025 Thermenregion DAC;
- Hartl Heinrich III - Zierfandler 2025 Thermenregion DAC;
- Schabl - Roter Veltliner "Hundertschön" NV Wagram DAC.

Alphart am Mühlbach - Rotgipfler Ried Mandel-Höh "Limited Edition" Reserve 2023 Thermenregion DAC. What is rarer than the wine of Austria, whose entire vineyard represents yes and no one percent of the world’s vineyard? Austrian rare grape varieties, those that individually represent one "zero point" of the national vineyard. Pravato and Rozzi have selected exquisite, yet virtually unobtainable, wines from these grapes to showcase their character and high quality, with the ambition of raising awareness of something new and seeking answers to such limited diffusion. Only native varieties of vitis vinifera are included in the tasting, not the rare hardy varieties. For tasting:

- Feiler-Artinger - Neuburger 2025 Leithaberg DAC;
- Tinhof - Neuburger 2024 Leithaberg DAC;
- Johanneshof Reinisch - Rotgipfler Gumpoldskirchen 2025 Thermal Region DAC;
- Hartl Heinrich III - Zierfandler 2025 Thermal Region DAC;
- Stencil - Red Veltliner "Hundred Beautiful" NV Wagram DAC;
- Alphart am Mühlbach - Rotgipfler Ried Mandel-Höh "Limited Edition" Reserve 2023 DAC Thermal Region.

FRANCESCO ANNIBALI

Porto, un mondo placido e antico
Palazzo d’Aronco - Salone del Popolo ore 15:30 — 3:30 pm
30 €

Il Porto è un mondo aristocratico e antico, che evoca atmosfere british e relax. In realtà, dietro ad un unico nome si nascondono vini piuttosto diversi che possono avvicinare ed esaltare un range di cibi molto ampio e soprattutto raggiungere vette di complessità e personalità impressionanti. Un’introduzione ad uno dei più grandi vini fortificati del mondo. In degustazione:

- White Port - Quinta da Boeira;
- Porto Ruby Reserve Christmas Blend - Maynard’s;
- Porto LBV Unfiltered 2019 - Quinta do Noval;
- Vintage Port 2003 - Niepoort;
- Porto Tawny Reserve - Quinta do Noval;
- Porto Tawny 30 Years Old - Dow’s.

The Port is an aristocratic and ancient world, evoking British atmospheres and relaxation. In reality, behind a single name lie quite different wines that can bring together and enhance a very wide range of foods and, above all, reach heights of complexity and impressive personalities. An introduction to one of the world’s greatest fortified wines. For tasting:

- White Port - Fifth from Boeira;
- Port Ruby Reserve Christmas Blend - Maynard’s;
- Porto LBV Unfiltered 2019 - Quinta do Noval;
- Vintage Port 2003 - Niepoort;
- Porto Tawny Reserve - Quinta do Noval;
- Porto Tawny 30 Years Old - Dow’s.

ARMANDO CASTAGNO

Una gemma dal cuore della Côte Chalonnaise: il Domaine Desvignes
Fondazione Friuli ore 15:30 — 3:30 pm
60 €

Siamo nel cuore della Côte Chalonnaise, l’appendice meridionale della celeberrima Côte d’Or. Ad avviso di molti osservatori, si tratta di uno dei luoghi più sottovalutati del vino francese; in effetti, a studiarne storia, geologia, ampelografia, protocolli, mentalità produttiva e qualità dei vini, ci si trova davanti a una Borgogna meno celebrata ma di pari dignità rispetto ai suoi luoghi leggendari. Nel quadro della Côte in questione, scandita da cinque denominazioni di origine di livello "Villages" - quasi tutte con dei vigneti classificati Premier Cru all’interno - spicca per la bellezza e la sensualità dei vini rossi il comune di Givry, dove si trova questa aziendina fondata nel 1870 e giunta alla quinta generazione di vigneroni. Il domaine è oggi guidato da Gautier, figlio di Éric Desvignes, e consta di 11 ettari e mezzo quasi tutti a Givry; quasi la metà della tenuta è in parcelle classificate Premier Cru. Delle diverse cuvée prodotte in tale prestigiosa categoria, il Clos Charlé e La Grande Berge sono forse le più famose, ma il Clos du Vernoy è certamente la più identitaria; il vigneto, impiantato oltre 65 anni fa, è storico monopolio del Domaine Desvignes, e da diversi anni le sue uve vengono vinificate in assenza di solforosa, per un esito finale di particolare "reattività" aromatica e notevole originalità. In degustazione:

- Givry Blanc 2023;
- Givry Blanc En Chenêves 2023;
- Givry Rouge 2023;
- Givry Rouge 1er cru La Grande Berge 2023;
- Givry Rouge 1er cru Monopole Clos du Vernoy 2023;
- Givry Rouge 1er cru Cuvée Ozymandias 2023.

We are in the heart of the Côte Chalonnaise, the southern appendage of the very famous Côte d’Or. In the opinion of many observers, it is one of the most underrated places in French wine. Within the Côte in question, marked by five "Villages" level designations of origin – almost all with Premier Cru-classified vineyards within – the municipality of Givry stands out for the beauty and sensuality of its red wines, where this small company founded in 1870 and now in its fifth generation of winemakers is located. The domaine is today led by Gautier, son of Éric Desvignes. The vineyard, established over 65 years ago, is a historic monopole of Domaine Desvignes, and for several years its grapes have been vinified in the absence of sulfur, for a final result of particular aromatic "reactivity" and notable originality. For tasting:

- Givry Blanc 2023;
- Givry Blanc En Chenêves 2023;
- Givry Rouge 2023;
- Givry Rouge 1er cru La Grande Berge 2023;
- Givry Rouge 1er cru Monopole Clos du Vernoy 2023;
- Givry Rouge 1er cru Cuvée Ozymandias 2023.

ANDRÈ SENONER

La new wave di Collavini
Astoria Hotel Italia ore 15:30 – 3:30 pm
30 €

Prima Eugenio, poi Manlio Collavini sono stati tra i pionieri della loro terra, con esperienza e saggezza hanno creato una azienda simbolo del Friuli, ora la terza generazione con uno sguardo alla tradizione tramandata dal padre, guardando al futuro, ci presentano i vini di Oltre il Giardino. Guidati da Giovanni Collavini e il Professionista dell'anno 2022 André Senoner andremo alla scoperta di aromi, verticalità e longevità della new wave di casa Collavini. In degustazione:

- Ribolla Gialla Dosaggio Zero Millésimé 2015;
- Collio Friulano 2024;
- Collio Malvasia 2024;
- Collio Sauvignon Blanc 2024;
- Collio Chardonnay 2024;
- Collio Bianco Broy 2021.

First Eugenio, then Manlio Collavini were among the pioneers of their land, with experience and wisdom they created a company that is a symbol of Friuli, now the third generation with a look at the tradition handed down by their father, looking to the future, they present to us the wines of Oltre il Giardino. Led by Giovanni Collavini and 2022 Professional of the Year André Senoner, we will discover the aromas, verticality, and longevity of Collavini's new wave. For tasting:

- Ribolla Gialla Zero Millésimé Dosage 2015;
- Collio Friulano 2024;
- Collio Malvasia 2024;
- Collio Sauvignon Blanc 2024;
- Collio Chardonnay 2024;
- Collio Bianco Broy 2021.

FABIO RIZZARI

Vericale Volnay 1er Cru Les Champans Joseph Voillot
Fondazione Friuli ore 17:30 – 5:30 pm
60 €

Nella letteratura classica i rossi di Volnay sono considerati tra i più fini ed eleganti dell'intera Borgogna. Tra le firme storiche dell'appellation, Voillot è celebre per la capacità e la continuità nel firmare vini di particolare grazia e slancio. Dovendo eleggere un vino di riferimento per il climat Champans, opteremmo per lo Champans Voillot, un rosso di melodiosa bellezza, oltre che di accertata longevità" (Armando Castagno). Con Giancarlo Marino e Luca Santini, in degustazione:

- Volnay 1er Cru Les Champans
1975 - 1989 - 1999 - 2010 - 2013 - 2016 - 2017 - 2019.

In classical literature the Volnay reds are considered among the finest and most elegant in the whole of Burgundy. Among the historic appellation signatures, Voillot is renowned for its ability and continuity in signing wines of particular grace and momentum. Having to elect a reference wine for the Champans climat, we would opt for the Champans Voillot, a red of melodious beauty, as well as proven longevity" (Armando Castagno). With Giancarlo Marino and Luca Santini. For tasting:

- Volnay 1er Cru Les Champans
1975 - 1989 - 1999 - 2010 - 2013 - 2016 - 2017 - 2019.

GAE SACCOCCIO & ANGELO FLORAMO

Di vino, di vita
Palazzo d'Aronco - Sala Ajace ore 17:30 – 5:30 pm
15 €

Conversazioni in libertà su vini, libri e osterie assieme ad Angelo Floramo. Angelo Floramo, storico medievista e scrittore friulano è autore, tra i vari titoli, di Vino e libertà (2023) e L'osteria dei passi perduti (2015, nuova edizione 2024), raccolte di racconti evocativi d'anarchia, viaggi, sapori e incontri umani sulle strade del mondo. In degustazione:

- Jakot Dario Princic;
- Vitovska Rencel;
- Rebula Radikon;
- Terrano Cotar.

Free conversations about wines, books, and taverns with Angelo Floramo. Angelo Floramo, a medieval historian and writer from Friuli, is the author, among other titles, of Vino e libertà (2023) and L'osteria dei passi perduti (2015, new edition 2024), collections of evocative stories of anarchy, journeys, flavours and human encounters on the roads of the world. For tasting:

- Jakot Dario Princic;
- Vitovska Rencel;
- Rebula Radikon;
- Terrano Cotar.

GIANLUCA CASTELLANO

Sacrisassi Bianco: il tempo fedele alla terra
Palazzo d'Aronco - Salone del Popolo ore 17:30 – 5:30 pm
30 €

A Prepotto, sulla collina dei Tre Re, Flavio Basilicata e Silvana Forte hanno costruito Le Due Terre con la misura silenziosa degli artigiani: pochi ettari, lavoro familiare e una dedizione assoluta alla vigna. Dal 1984 una storia che non ha mai inseguito mode né cambiato voce, scegliendo ogni giorno di restare fedele al proprio luogo. Oggi la figlia Cora affianca i genitori, portando avanti con la stessa passione, vocazione e visione un'identità costruita nel tempo. Friulano e Ribolla Gialla diventano nel Sacrisassi Bianco l'espressione più intima di questa identità. Sette annate, dal 2023 al 2015, per attraversare il tempo di un vino che cambia, cresce e si trasforma, senza mai smettere di appartenere alla sua terra. In degustazione:

- Sacrisassi Bianco
2023 - 2022 - 2021 - 2020 - 2019 - 2018 - 2017.

In Prepotto, on the hill of the Three Kings, Flavio Basilicata and Silvana Forte built Le Due Terre with the silent measure of artisans: a few hectares, family work and an absolute dedication to the vineyard. Since 1984, a story that has never chased trends or changed its voice, choosing every day to remain faithful to its place. Today, her daughter Cora works alongside her parents, pursuing an identity built over time with the same passion, vocation, and vision. Friulian and Ribolla Gialla become in the Sacrisassi Bianco the most intimate expression of this identity. Seven vintages, from 2023 to 2015, to pass through the time of a wine that changes, grows and transforms, without ever ceasing to belong to its land. For tasting:

- Sacrisassi Bianco
2023 - 2022 - 2021 - 2020 - 2019 - 2018 - 2017.



Special events



Bartender a cura di Domenico Carella

DA VENERDÌ 16 A DOMENICA 18 FROM FRIDAY 16 TO SUNDAY 18

EIN PROSIT
FOOD
TRUCK

Via Erasmo Valvason
Venerdì e sabato a pranzo e cena,
domenica a pranzo
*Friday and Saturday for lunch and
dinner, Sunday for lunch*

Venerdì *Friday*

11:00–12:00 ▶ **Andrea Tortora**
12:30–13:30 ▶ **Emmanuel Pilon**
14:00–15:00 ▶ **Santiago Lastra**

17:00–18:00 ▶ **Alberto Gipponi**
18:30–19:30 ▶ **Guido Tassi**
Pablo Rivero

Sabato *Saturday*

11:00–12:00 ▶ **Paolo Griffa**
12:30–13:30 ▶ **Willem Hiele**
14:00–15:00 ▶ **Simone Caponnetto**

17:00–18:00 ▶ **Sara Aqel**
18:30–19:30 ▶ **Mustafa Otar**

Domenica *Sunday*

11:00–12:00 ▶ **Yoji Tokuyoshi**
12:30–13:30 ▶ **Takahiko Kondo**
14:00–15:00 ▶ **Prateek Sadhu**
15:30–16:30 ▶ **Isabella Potì**

Chef da tutto il mondo lasciano per un momento i loro ristoranti per condividere specialità dai propri Paesi o divertirsi con piatti popolari, street food e ricette che raccontano un altro lato della loro cucina.
Chefs from around the world step away from their restaurants for a moment to share specialties from their home countries or have fun with popular dishes, street food and recipes that reveal another side of their cuisine.

FELICETTI
FOOD
TRUCK

MONOGRANO
FELICETTI

Via Erasmo Valvason
Venerdì e sabato a pranzo e cena,
domenica a pranzo
*Friday and Saturday for lunch and
dinner, Sunday for lunch*

Venerdì *Friday*

11:30–12:30 ▶ **Norbert Niederkofler**
Mauro Siega
13:00–14:00 ▶ **Federico Zanasi**
14:30–15:30 ▶ **Antonio Iacoviello**

17:30–18:30 ▶ **Himanshu Saini**
19:00–20:00 ▶ **Fabrizio Mellino**

Sabato *Saturday*

11:30–12:30 ▶ **Ciro Scamardella**
13:00–14:00 ▶ **João Ferraz**
Marco Renzetti
14:30–15:30 ▶ **Luca Fantin**
Sergio Preziosa

17:30–18:30 ▶ **Johnson Ebenezer**
19:00–20:00 ▶ **Salvatore Bianco**

Domenica *Sunday*

11:30–12:30 ▶ **Matteo Metullio**
Davide de Pra
13:00–14:00 ▶ **Sarah Cicolini**
14:30–15:30 ▶ **Cristiano Tomei**

In collaborazione con Pastificio Felicetti, grandi chef interpretano la pasta a modo loro, tra ricette, idee e abbinamenti che prendono strade inaspettate. Dai grandi classici della cucina italiana a interpretazioni più personali e creative, in formato street food.
In collaboration with Pastificio Felicetti, great chefs interpret pasta in their own way, with recipes, ideas, and pairings that take unexpected paths. From the great classics of Italian cuisine to more personal and creative interpretations, in street food format.

PETRA
PIZZA
TRUCK



Via Erasmo Valvason
Venerdì, sabato e domenica
dalle 12.00 alle 16.00
*Friday, Saturday and Sunday
from 12 pm to 4 pm*

La pizza, ma fuori dagli schemi. In collaborazione con Petra Molino Quaglia, Pizza Shooting Stars riunisce grandi protagonisti della pizza insieme a chef e pasticceri italiani e internazionali, tutti pronti a prestarsi al gioco più universale che esista: quello della pizza. Un programma a sorpresa, con volti, mani e pizze sempre diversi.
Pizza, but outside the box. In collaboration with Petra Molino Quaglia, Pizza Shooting Stars brings together leading names from the world of pizza with Italian and international chefs and pastry chefs, all ready to play with the most universal food there is: pizza. A surprise programme, with ever-changing faces, hands and pizzas.

Venerdì *Friday*

12:00–16:00 ▶ **Pizza Shooting Stars**

Sabato *Saturday*

12:00–16:00 ▶ **Pizza Shooting Stars**

Domenica *Sunday*

12:00–16:00 ▶ **Pizza Shooting Stars**

Via Cavour
Venerdì e sabato a pranzo e cena,
domenica a pranzo
*Friday and Saturday for lunch and
dinner, Sunday for lunch*

DOLOMITI STREET FOOD
Le Dolomiti nel piatto
The Dolomites on the plate

**DOLOMITI
STREET FOOD**
simple tasty food

FORNÂS
Pollo Fritto
Fried chicken

Fornâs
FATTORIA RUSPANTE

ECCOLO
Birre artigianali friulane alla spina
Friulian craft beers on tap

Eccolo!
Craft Beer Truck

MÒ CHE TIGELLE
Maxi Tigelle di Modena farcite con i prodotti di eccellenza del territorio
Maxi Tigelle from Modena stuffed with excellent local products

Mò che Tigelle

GIOVEDÌ 15 E VENERDÌ 16 THURSDAY 15 AND FRIDAY 16

WORKSHOP MEDIA

El Bekér

Osteria Al Cappello
Via Paolo Sarpi 5, Udine
+39 0432 299327
dalle 11.00 alle 17.00 – from 11 am to 5 pm



FABRIZIO
NONIS

Nato a Toronto da genitori italiani, con radici veneto-friulane, cresce tra Canada e Italia, sviluppando fin da bambino una forte curiosità per il mondo della gastronomia e della macelleria del padre. Negli anni '80 torna alla sua grande passione: la macelleria, contribuendo a valorizzare la figura del Bekér e a far conoscere il mondo della carne. In nome dell'ospitalità friulana propone agli chef ospiti e ai media: FVG Bekér Burger e Bek Musét.

Born in Toronto to Italian parents with Venetian-Friulian roots, he grew up between Canada and Italy, developing a strong curiosity for his father's world of gastronomy and butchery from an early age. In the '80s he returned to his great passion: butchery, helping to enhance the figure of Bekér and make the world of meat known. In the name of Friulian hospitality he is ready to propose you: FVG Bekér Burger & Bek Musét.

DA VENERDÌ 16 A DOMENICA 18 FROM FRIDAY 16 TO SUNDAY 18

TEMPORARY PASTICCERIA

Un pomeriggio dedicato
al cioccolato e
alla degustazione

Dusci
Via Nicolò Lionello 4, Udine
+39 0432 1430079
dalle 16:00 alle 18:30 – from 4 pm to 6:30 pm



GIANLUCA
FUSTO
Fusto Milano
Cioccolato e Pasticceria
Contemporanea

Una piccola grande esperienza al tavolo su prenotazione: un percorso di degustazione nel quale ogni ospite potrà prendersi il proprio tempo e vivere il momento attraverso una successione di assaggi, dove pasticceria, biscotti, pregiati tè fermentati e cioccolato monorigine dialogano attraverso gusti, consistenze e temperature differenti. Torta Amalfi al limone, Caprese alle olive nere, Pane burro e marmellata a modo di Gianluca, Biscotto al Primitivo e alla polenta bruciata, il sorbetto al mascarpone ricordo di un Tiramisù. Durante tutta la giornata sarà inoltre disponibile una selezione di cioccolatini freschi firmati Gianluca Fusto, acquistabili singolarmente o in una scatola realizzata in tiratura limitata appositamente per l'evento.

A small, large table experience by reservation: a tasting path in which each guest can take your time and experience the moment through a succession of tastings, where pastry, biscuits, fine fermented teas and single-origin chocolates interact through different tastes, textures and temperatures. Amalfi Lemon Cake, Caprese Black Olive Cake, Butterbread and Jam Gianluca's Way, Primitivo and Burnt Polenta Biscuit, Mascarpone Sorbet reminiscent of a Tiramisu. Throughout the day, a selection of fresh chocolates by Gianluca Fusto will also be available, which can be purchased individually or in a box made in a limited edition specifically for the event.





I protagonisti *Attendees*



ALBERTO GIPPONI

 **Dina**

Alberto Gipponi è cuoco e patron di Dina, ristorante aperto nel 2017 a Gussago, in Franciacorta. Qui sviluppa una cucina personale, creativa e radicale, che unisce i gesti ancestrali del cucinare a una continua ricerca sul cibo, sulla struttura e sulla percezione del gusto. La pasta è uno dei suoi principali terreni di sperimentazione, con forme, consistenze e tecniche che mettono in discussione la tradizione. La ricerca, sviluppata anche con il mondo scientifico, lo ha portato al Science and Cooking World Congress di Barcellona e al Basque Culinary Center.

Alberto Gipponi is the chef and owner of Dina, a restaurant he opened in 2017 in Gussago, in the Franciacorta region. Here, he develops a personal, creative and radical cuisine that combines the ancestral gestures of cooking with an ongoing exploration of food, structure and the perception of taste. Pasta is one of his main fields of experimentation, with shapes, textures and techniques that challenge traditional conventions. His research, also developed in collaboration with the scientific community, has taken him to the Science and Cooking World Congress in Barcelona and the Basque Culinary Center.



ALEXANDRE GAUTHIER

 **La Grenouillère**

   **Stelle Michelin**

Classe 1979, è una delle figure più originali della cucina francese contemporanea. Nel 2003 rileva il ristorante di famiglia La Grenouillère, a La Madeleine-sous-Montreuil, e lo trasforma in un luogo contemporaneo, libero e teatrale. Ottiene la prima stella Michelin nel 2008 e la seconda nel 2017; nel 2012 è nominato "The One to Watch" da The World's 50 Best Restaurants e nel 2016 Chef dell'anno da Gault&Millau. Ufficiale delle Arti e delle Lettere dal 2019, porta avanti una cucina d'autore profondamente legata al territorio dell'Alta Francia. Ha aperto altri quattro locali sulla Costa d'Opale e portato la sua cucina in prestigiosi contesti internazionali, dal MoMA di San Francisco alla cerimonia di apertura delle Olimpiadi di Parigi. Alexandre Gauthier, born in 1979, is one of the most original figures in contemporary French cuisine. In 2003, he took over his family restaurant La Grenouillère in La Madeleine-sous-Montreuil and transformed it into a contemporary, free-spirited and theatrical place. He earned his first Michelin star in 2008 and his second in 2017; in 2012, he was named "The One to Watch" by The World's 50 Best Restaurants and, in 2016, Chef of the Year by Gault&Millau. An Officer of the Order of Arts and Letters since 2019, he pursues an auteur cuisine deeply rooted in the Hauts-de-France region. He has opened four other establishments on the Opal Coast and brought his cuisine to prestigious international settings, from MoMA in San Francisco to the opening ceremony of the Paris Olympics.



ANA ROŠ

 **Hiša Franko**

   **Stelle Michelin**

— #69 in The World's 50 Best Restaurants 2025

Ana Roš è la chef e imprenditrice che ha portato la Slovenia ai vertici della gastronomia internazionale. Autodidatta, con un passato da sciatrice alpina e una formazione in diplomazia, guida Hiša Franko, nella valle dell'Isonzo, portandolo a conquistare tre Stelle Michelin e la Stella Verde per la sostenibilità. Nel 2017 è stata nominata World's Best Female Chef e ha raggiunto il secondo posto ai The Best Chef Awards. La sua cucina nasce dal legame profondo con il territorio, intrecciando biodiversità alpina e mediterranea, tecnica e sostenibilità. Accanto a Hiša Franko, porta avanti anche progetti come JAZ by Ana Roš a Lubiana.

Ana Roš is the chef and entrepreneur who brought Slovenia to the forefront of international gastronomy. Self-taught, with a background in alpine skiing and a degree in diplomacy, she leads Hiša Franko in the Soča Valley, where she has earned three Michelin stars and a Green Star for sustainability. In 2017, she was named The World's Best Female Chef and went on to rank second in The Best Chef Awards. Her cuisine stems from a profound connection with the land, bringing together Alpine and Mediterranean biodiversity, technique and sustainability. Alongside Hiša Franko, she also pursues projects such as JAZ by Ana Roš in Ljubljana.



ANDREA ANTONINI

 **Imàgo**

 **Stella Michelin**

Andrea Antonini, classe 1991, è alla guida di Imàgo, il ristorante stellato dell'Hassler Roma, dal 2019. Dopo esperienze all'estero, si forma in alcuni dei più importanti ristoranti italiani e internazionali, tra cui Metamorfosi, Quique Dacosta, El Celler de Can Roca e Piazza Duomo con Enrico Crippa. A Imàgo sviluppa una visione personale, trasformando le diverse esperienze in un linguaggio contemporaneo che unisce precisione e intuizione, controllo e libertà, memoria e trasformazione. La sua cucina, inizialmente legata alla tradizione romana, si è evoluta verso una sensibilità più ampia, dove il senso del luogo emerge attraverso tecnica, ricerca e interpretazione.

Andrea Antonini, born in 1991, has been at the helm of Imàgo, the Michelin-starred restaurant at Hassler Roma, since 2019. After gaining experience abroad, he trained in some of Italy's and the world's most important restaurants, including Metamorfosi, Quique Dacosta, El Celler de Can Roca and Piazza Duomo with Enrico Crippa. At Imàgo, he has developed a personal vision, transforming these different experiences into a contemporary language that brings together precision and intuition, control and freedom, memory and transformation. His cuisine, initially rooted in Roman tradition, has evolved towards a broader sensibility, where a sense of place emerges through technique, research and interpretation.



ANDREA CAPASSO

 **Le Clarence**

   **Stelle Michelin**

Italiano di nascita e parigino d'adozione, Andrea Capasso ha iniziato la sua formazione come chef all'età di quattordici anni. Diplomatosi presso ALMA, ha affinato la sua padronanza dei classici della cucina francese e italiana. La sua sensibilità per gli ingredienti e la precisione tecnica sono state ulteriormente plasmate sotto la guida del suo mentore Riccardo Camanini, prima di portarlo in Francia. Dopo aver lavorato dietro le quinte a Le Clarence per sette anni, Andrea ha scalato con merito i ranghi fino a diventare Chef de Cuisine e, successivamente, Executive Chef. Oggi porta nell'alta cucina francese una creatività controllata, consistenze raffinate e un delicato equilibrio tra terra e mare.

Italian by birth and Parisian by adoption, Andrea Capasso began his training as a chef at the age of fourteen. After graduating from ALMA, he refined his mastery of the classics of French and Italian cuisine. His sensitivity to ingredients and technical precision were further shaped under the guidance of his mentor Riccardo Camanini before taking him to France. After spending seven years working behind the scenes at Le Clarence, Andrea steadily rose through the ranks to become Chef de Cuisine and subsequently Executive Chef. Today, he brings controlled creativity, refined textures and a delicate balance between land and sea to French haute cuisine.



ANDREA TORTORA

 **AT Pâtissier**

Figlio di pasticceri alla quarta generazione, Andrea Tortora vanta un importante percorso internazionale, da Parigi a Londra, da Singapore a Venezia. È stato alla guida della pasticceria del ristorante St. Hubertus, conquistando nel 2018 la terza stella Michelin, e a soli 30 anni è entrato nell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Nel 2017 nasce AT Pâtissier, progetto dedicato ai grandi lievitati d'autore. Dal 2024 è Executive Chef Pâtissier di Pasticceria Cova, dove tradizione e contemporaneità si incontrano.

The son of fourth-generation pastry chefs, Andrea Tortora has built an impressive international career spanning Paris, London, Singapore and Venice. He led the pastry kitchen at St. Hubertus, which earned its third Michelin star in 2018, and at just 30 years old he joined the Academy of Italian Pastry Masters. In 2017, he launched AT Pâtissier, a project dedicated to signature Italian leavened pastries. Since 2024, he has been Executive Chef Pâtissier at Pasticceria Cova, where tradition and contemporary creativity meet.



ANTONIA KLUGMANN

 **L'Argine a Vencò**

 **Stella Michelin**

Antonia Klugmann nasce a Trieste nel 1979. Dopo la maturità classica si iscrive alla Facoltà di Giurisprudenza di Milano. Ma a pochi esami dalla laurea, decide di abbandonare il mondo accademico per avvicinarsi alla cucina. Si forma mediante l'apprendistato, lavorando in diverse realtà del Triveneto. Ben presto capisce che l'aspetto che le interessa di più del mestiere del cuoco è quello creativo. Per questo motivo a soli 27 anni diventa imprenditrice affittando il primo ristorante in provincia di Udine. Nel 2010 acquista il terreno di Vencò, dove oggi sorge L'Argine, per costruire una realtà ristorativa che le corrisponda totalmente per poter esprimere la propria sensibilità senza forzature.

Antonia Klugmann was born in Trieste in 1979. After completing her classical studies, she enrolled at the Faculty of Law in Milan. Just a few exams short of graduation, however, she decided to leave academia and pursue a career in cooking. She trained through apprenticeships, working in several establishments across the Triveneto region. She soon realized that what interested her most about the profession of chef was its creative dimension. For this reason, at just 27 years old, she became an entrepreneur, renting her first restaurant in the province of Udine. In 2010, she purchased the land in Vencò where L'Argine now stands, with the aim of creating a restaurant that would fully reflect her vision and allow her to express her sensibility without compromise.



ASCANIO BROZZETTI

 **Pasticceria Giotto dal Carcere di Padova**

Ascanio Brozzetti, originario di Umbertide, è considerato uno dei migliori pasticceri italiani. Molte le sue tappe formative: QuoVadis, Arnolfo, Le Calandre, dove rimane per 13 anni. Ora lavora per Pasticceria Giotto, che ha il laboratorio all'interno del carcere di Padova, un progetto lavorativo, sociale e riabilitativo. Ha avviato il suo nuovo progetto SOUP il cui intento è dare al cibo il suo valore più autentico e profondo.

Originally from Umbertide, Ascanio Brozzetti is considered one of Italy's finest pastry chefs. His training took him through QuoVadis, Arnolfo and Le Calandre, where he spent 13 years. He now works with Pasticceria Giotto, whose laboratory is located inside Padua prison as part of a work, social and rehabilitation project. He has also launched his new project, SOUP, whose aim is to restore food to its most authentic and profound value.



ASHLEY MOSS

 **FYN**
— #82 in The World's 50 Best Restaurants 2025

Ashley Moss è direttore culinario del FYN Restaurant Group e capo chef del FYN di Città del Capo. Con un passato nella pubblicità, porta in cucina un approccio creativo fondato su ingegnosità, artigianalità e valorizzazione del territorio. La sua cucina combina tecniche giapponesi e materie prime sudafricane, con attenzione alla sostenibilità, al contrasto degli sprechi e al lavoro con piccoli produttori locali. Al FYN propone una cucina essenziale e contemporanea, riconosciuta da World's 50 Best, Relais & Châteaux, EatOut Guide e La Liste.

Ashley Moss is Culinary Director of FYN Restaurant Group and Head Chef at FYN in Cape Town. With a background in advertising, he brings a creative approach to the kitchen rooted in ingenuity, craftsmanship and a strong sense of place. His cuisine combines Japanese techniques with South African ingredients, with a focus on sustainability, waste reduction and working with small local producers. At FYN, he presents an essential, contemporary cuisine that has received recognition from World's 50 Best, Relais & Châteaux, EatOut Guide and La Liste.



BITTOR ARGINZONIZ

 **Etxebarri**
 *Stella Michelin*
— #2 in The World's 50 Best Restaurants 2025

Bittor Arginzoniz, originario dei Paesi Baschi, è chef autodidatta e proprietario di Etxebarri, celebre asador di Axpe. Dal 1989 ha rivoluzionato la cucina a fuoco vivo, progettando personalmente griglie, bracieri e utensili per valorizzare ogni ingrediente attraverso il calore e il fumo, scegliendo legni diversi in base alla materia prima. Sotto la sua guida, Etxebarri ha conquistato una stella Michelin e raggiunto stabilmente i vertici di The World's 50 Best Restaurants. Arginzoniz cura personalmente prodotti e braci, trasformando il fuoco in un'espressione gastronomica raffinata e riconoscibile.

Bittor Arginzoniz, originally from the Basque Country, is a self-taught chef and owner of Etxebarri, the renowned asador in Axpe. Since 1989, he has revolutionized live-fire cooking, personally designing grills, fire pits and utensils to enhance each ingredient through heat and smoke, selecting different woods according to the raw material. Under his leadership, Etxebarri has earned a Michelin star and consistently ranked among the world's leading restaurants. Arginzoniz personally oversees both the ingredients and the fire, transforming live fire into a refined and instantly recognizable gastronomic expression.

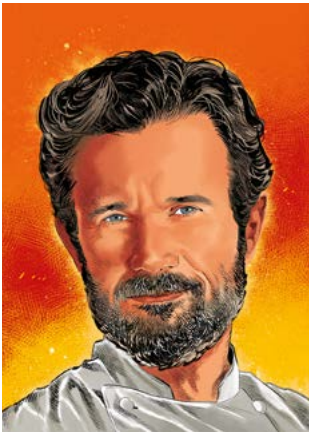


BRUNO VERJUS

 **Table**
 *Stelle Michelin*
— #8 in The World's 50 Best Restaurants 2025

Bruno Verjus è chef e proprietario di Table by Bruno Verjus, ristorante parigino due stelle Michelin. Dopo una laurea in medicina e una carriera nel mondo della comunicazione e della critica gastronomica, è entrato in cucina a 50 anni, aprendo Table nel 2013. La sua cucina valorizza ingredienti freschi e stagionali, selezionati da piccoli produttori, attraverso un approccio essenziale che esalta la materia prima. Fiamma e brace diventano strumenti per esprimere i sapori nella loro forma più autentica. Sotto la sua guida, Table ha conquistato due stelle Michelin e il riconoscimento internazionale di The World's 50 Best Restaurants.

Bruno Verjus is chef and owner of Table by Bruno Verjus, a two-Michelin-starred restaurant in Paris. After earning a degree in medicine and pursuing a career in communications and food criticism, he entered the kitchen at the age of 50, opening Table in 2013. His cuisine celebrates fresh, seasonal ingredients selected from small producers through an essential approach that allows the raw material to take centre stage. Flame and embers become tools for expressing flavours in their most authentic form. Under his leadership, Table has earned two Michelin stars and international recognition from The World's 50 Best Restaurants.



CARLO CRACCO

 **Agriturismo Vistamare di Santarcangelo di Romagna**

Carlo Cracco, nato a Vicenza nel 1965, inizia la carriera nel 1986 al fianco di Gualtiero Marchesi a Milano, per poi perfezionarsi in Francia. Tornato in Italia, diventa primo chef dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze, contribuendo al raggiungimento delle tre stelle Michelin. Tra gli chef italiani più noti a livello internazionale, è presidente dell'Associazione Maestro Martino. Nel 2018 apre Cracco in Galleria Vittorio Emanuele II a Milano e nel 2021 inaugura Cracco Portofino, premiato con una stella Michelin. Nel 2026 apre Viride a Roma, all'interno dell'Hotel Corinthia.

Carlo Cracco, born in Vicenza in 1965, began his career in 1986 alongside Gualtiero Marchesi in Milan before furthering his training in France. Back in Italy, he became Head Chef at Enoteca Pinchiorri in Florence, contributing to the restaurant's achievement of three Michelin stars. One of Italy's most internationally renowned chefs, he is president of the Maestro Martino Association. In 2018, he opened Cracco in Galleria Vittorio Emanuele II in Milan, followed in 2021 by Cracco Portofino, which was awarded a Michelin star. In 2026, he opened Viride in Rome, inside the Hotel Corinthia.



CHIARA PAVAN

 **Venissa**
 *Stella Michelin*

Dal 2017 Chiara Pavan è chef del Ristorante Venissa, sull'isola di Mazzorbo nella laguna nord di Venezia, insieme a Francesco Brutto. La sua cucina valorizza ingredienti locali e stagionali, con particolare attenzione alla riduzione degli sprechi e alla sostenibilità. Il menu esclude la carne e combina verdure, pesce e specie invasive che minacciano l'ecosistema lagunare e dell'Alto Adriatico. Nominata Chef dell'Anno da L'Espresso nel 2019, ha ricevuto il premio Chef Donna da Identità Golose e Gambero Rosso nel 2021 e il premio No Food Waste nel 2024.

Since 2017, Chiara Pavan has been chef at Ristorante Venissa, on the island of Mazzorbo in the northern lagoon of Venice, together with Francesco Brutto. Her cuisine celebrates local and seasonal ingredients, with particular attention to waste reduction and sustainability. The menu excludes meat and combines vegetables, fish and invasive species that threaten the ecosystems of the lagoon and the Upper Adriatic. Named Chef of the Year by L'Espresso in 2019, she received the Chef Donna award from Identità Golose and Gambero Rosso in 2021 and the No Food Waste award in 2024.

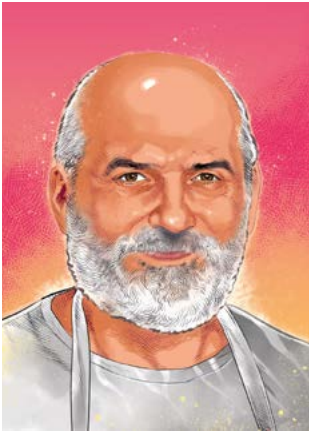


CIRO SCAMARDELLA

 **Pipero Roma**
 *Stella Michelin*

Ciro Scamardella, nato a Bacoli nel 1988, è uno chef italiano noto per la sua interpretazione contemporanea della cucina mediterranea. Dopo la formazione alberghiera, ha lavorato con chef come Paolo Barrale, Anthony Genovese, Antonio Cannavacciuolo e Roy Caceres, completando la sua esperienza in Spagna con Martín Berasategui. Nel 2016 è stato nominato Miglior Chef Emergente dell'Anno. Dal 2018 guida Pipero Roma, dove combina sapori mediterranei, tecniche moderne e grande attenzione alla materia prima. Nel 2025 ha ricevuto i Due Coltelli - World Class da The Best Chef Guide.

Ciro Scamardella, born in Bacoli in 1988, is an Italian chef known for his contemporary interpretation of Mediterranean cuisine. After attending hotel management school, he worked with chefs including Paolo Barrale, Anthony Genovese, Antonio Cannavacciuolo and Roy Caceres, completing his experience in Spain with Martín Berasategui. In 2016, he was named Best Emerging Chef of the Year. Since 2018, he has led Pipero Roma, where he combines Mediterranean flavours, modern techniques and great attention to the quality of the ingredients. In 2025, he received the Two Knives – World Class distinction from The Best Chef Guide.



CORRADO ASSENZA

 **Caffè Sicilia**

Nato a Noto nei primi anni '60, Corrado Assenza è da oltre 30 anni alla guida del Caffè Sicilia, storica pasticceria di famiglia. Dopo studi agronomici, non conclusi, ha scelto di dedicarsi alla pasticceria, sviluppando una visione che intreccia cultura siciliana, Mediterraneo, scienza e tradizione. La sua cucina ricerca l'equilibrio tra dolce e sapido, passato e presente, valorizzando ingredienti e conoscenze del territorio. Zucchero, sale e miele diventano strumenti per esplorare nuove armonie e raccontare la Sicilia attraverso una pasticceria profondamente personale.

Born in Noto in the early 1960s, Corrado Assenza has been at the helm of Caffè Sicilia, his family's historic pastry shop, for more than 30 years. After abandoning his studies in agricultural sciences, he chose to devote himself to pastry, developing a vision that intertwines Sicilian culture, the Mediterranean, science and tradition. His cuisine seeks a balance between sweet and savoury, past and present, celebrating the ingredients and knowledge of the territory. Sugar, salt and honey become tools for exploring new harmonies and telling the story of Sicily through a deeply personal approach to pastry.



CRISTIANO TOMEI

 **L'Imbuto**

Cristiano Tomei è uno chef autodidatta, cresciuto a Viareggio tra i sapori di famiglia e le esplorazioni nei mercati del mondo. Nel 2007 apre L'Imbuto, trasferitosi nel 2019 a Palazzo Pfanner e dal 2025 in un antico casolare tra oliveti e vigneti, dove la cucina si lega a raccolto, natura e foraging. Il suo stile unisce memoria, territorio e tecniche originali, seguendo il motto "No al GastrOnanismo": una cucina istintiva, concreta ed emozionale. Gestisce inoltre una propria azienda agricola ed è noto per le esperienze televisive.

Cristiano Tomei is a self-taught chef who grew up in Viareggio surrounded by family flavours and inspired by explorations of markets around the world. In 2007, he opened L'Imbuto, which moved to Palazzo Pfanner in 2019 and, since 2025, has been housed in an ancient farmhouse among olive groves and vineyards, where the cuisine is closely connected to harvesting, nature and foraging. His style combines memory, territory and original techniques, following his motto "No al GastrOnanismo": an instinctive, concrete and emotional approach to cooking. He also runs his own farm and is known for his television appearances.



DANIEL HADIDA
🇨🇦 **Restaurant Pearl Morissette**

🌟🌟 *Stelle Michelin*
— #3 in North America's 50 Best Restaurants 2026
— North America Art of Hospitality Award 2026

Daniel Hadida è chef del Restaurant Pearl Morissette, nato nel 2018 all'interno dell'omonima tenuta vinicola in Ontario, con una cucina profondamente legata al territorio e alla piccola agricoltura biologica. Dopo esperienze al Nota Bene di Toronto, a Le Châteaubriand e al Septime di Parigi, ha lavorato in fattorie biologiche e biodinamiche in Francia e Belgio, sviluppando un forte rapporto con agricoltori e produttori. In Sud America ha poi lavorato al Pujol di Città del Messico e al Central di Lima, esperienze che hanno rafforzato la sua idea di cucina come espressione di territorio e comunità.

Daniel Hadida is chef at Restaurant Pearl Morissette, founded in 2018 on the eponymous winery in Ontario, with a cuisine deeply rooted in the local territory and small-scale organic farming. After experiences at Nota Bene in Toronto, Le Châteaubriand and Septime in Paris, he worked on organic and biodynamic farms in France and Belgium, developing a strong relationship with farmers and producers. In South America, he went on to work at Pujol in Mexico City and Central in Lima, experiences that strengthened his idea of cuisine as an expression of territory and community.



DARREN TEOH
🇲🇾 **Dewakan**
🌟🌟🌟 *Stelle Michelin*
— #62 in Asia's 50 Best Restaurants 2026

Darren Teoh è chef di Dewakan, a Kuala Lumpur, dove interpreta la cucina come una forma di narrazione legata a luogo, tempo e ambiente. Attraverso ingredienti locali, paesaggio, clima ed ecologia, traduce il territorio in sapori, promuovendo un approccio consapevole alla ristorazione e alla sostenibilità. Dewakan è stato tra i 50 Best Restaurants in Asia e dal 2024 vanta due stelle Michelin, confermate nel 2025 e 2026. Teoh ha inoltre ricevuto i Tre Coltelli (The Best) ai Best Chef Awards 2025.

Darren Teoh is chef of Dewakan in Kuala Lumpur, where he interprets cooking as a form of storytelling connected to place, time and environment. Through local ingredients, landscape, climate and ecology, he translates the territory into flavours, promoting a conscious approach to hospitality and sustainability. Dewakan has been included among Asia's 50 Best Restaurants and has held two Michelin stars since 2024, confirmed in 2025 and 2026. Teoh also received the Three Knives – The Best distinction at The Best Chef Awards 2025.



DAVIDE CARANCHINI
🇮🇹 **Materia**
🌟 *Stella Michelin*

Nato a Como nel 1990, Davide Caranchini si forma tra Le Gavroche a Londra e il Noma a Copenaghen. Nel 2016 torna sul Lago di Como e fonda a Cernobbio il ristorante Materia insieme ad Ambra, Marco e Luca Sberna. La sua cucina ricerca intensità attraverso la sottrazione e legge il territorio lariano in verticale, mettendo in dialogo lago, collina e montagna, mondo vegetale, animale e acquatico. Materia ottiene la Stella Michelin nel 2018. Nel 2024 si trasferisce in una nuova sede, dove nasce anche M.I.N.D., il laboratorio di ricerca e sviluppo del ristorante.

Born in Como in 1990, Davide Caranchini trained at Le Gavroche in London and Noma in Copenhagen. In 2016, he returned to Lake Como and founded Materia in Cernobbio together with Ambra, Marco and Luca Sberna. His cuisine seeks intensity through subtraction and reads the Lake Como area vertically, bringing lake, hills and mountains into dialogue with the plant, animal and aquatic worlds. Materia was awarded a Michelin star in 2018. In 2024, it moved to a new location, which also houses M.I.N.D., the restaurant's research and development laboratory.



DAVIDE DE PRA
🇮🇹 **Harry's Piccolo**
🌟🌟 *Stelle Michelin*

Davide De Pra, nato a Falcade nel cuore delle Dolomiti, porta nella cucina l'eredità familiare e una solida esperienza maturata tra ristoranti alpini e grandi brigate dell'hotellerie di lusso. Nel 2013 affianca Matteo Metullio a La Sirlola, contribuendo alla conquista della seconda stella Michelin nel 2017. Nello stesso anno nasce Harry's Piccolo a Trieste, insieme a Metullio e Alex Benvenuti, che raggiunge due stelle nel 2020. Dal 2025 il ristorante è a Palazzo Dreher e nel 2026 la visione si estende in Istria con Harry's Piccolo Poreč.

Davide De Pra, born in Falcade in the heart of the Dolomites, brings a family legacy and solid experience gained in Alpine restaurants and leading luxury hotel kitchens to his cooking. In 2013, he joined Matteo Metullio at La Sirlola, contributing to the restaurant's second Michelin star in 2017. That same year, Harry's Piccolo was founded in Trieste together with Metullio and Alex Benvenuti, earning two Michelin stars in 2020. Since 2025, the restaurant has been based at Palazzo Dreher, and in 2026 the vision expanded to Istria with Harry's Piccolo Poreč.



DAVIDE DI FABIO
🇮🇹 **Dalla Gioconda**
🌟 *Stella Michelin*

Classe 1985, nato a Rho, si trasferisce a Bellante, in Abruzzo all'età di 6 anni. Dopo aver frequentato la scuola alberghiera a San Benedetto del Tronto, nel 2005 inizia a lavorare a Modena, all'osteria francescana di Massimo Bottura fino al 2021. Sempre nel 2021 diventa lo Chef del ristorante Dalla Gioconda di Gabicce Monte. Nella sua vita ha avuto la volontà e la fortuna di viaggiare in alcuni dei paesi più interessanti del mondo per lavoro. Gli piacciono i piatti dal sapore vero e diretto, ma con radici profonde nell'immaginario.

Born in Rho in 1985, Davide Di Fabio moved to Bellante, in Abruzzo, at the age of six. After attending hotel management school in San Benedetto del Tronto, he began working in Modena in 2005 at Massimo Bottura's Osteria Francescana, where he remained until 2021. That same year, he became chef of Dalla Gioconda in Gabicce Monte. Throughout his career, he has had both the desire and the opportunity to travel for work to some of the world's most fascinating countries. He is drawn to dishes with true, direct flavours, yet with deep roots in the imagination.



DAVIDE GUIDARA
🇮🇹 **I Tenerumi**
🌟🌟 *Stelle Michelin*

Davide Guidara si è imposto fin da giovanissimo sulla scena gastronomica grazie a una visione d'avanguardia incentrata sul mondo vegetale, sintetizzata nel manifesto "Cook More Plants". Oggi è l'executive chef de I Tenerumi al Therasia Resort di Vulcano, dove guida anche Il Capperro. Sotto la sua guida, I Tenerumi ha raggiunto traguardi storici, conquistando la Stella Verde, il premio Passion Dessert e, nel 2025, le due Stelle Michelin, diventando il primo ristorante vegetariano d'Occidente a fregiarsi di questo riconoscimento per la guida francese, affiancato dai due Coltelli di The Best Chef e dalle Tre Forchette del Gambero Rosso.

Davide Guidara established himself on the culinary scene from a very young age with an avant-garde vision centred on the plant world, encapsulated in his manifesto "Cook More Plants". Today, he is Executive Chef at I Tenerumi at the Therasia Resort on Vulcano, where he also oversees Il Capperro. Under his leadership, I Tenerumi has achieved historic milestones, earning a Michelin Green Star, the Passion Dessert award and, in 2025, two Michelin stars, becoming the first vegetarian restaurant in the Western world to receive this distinction from the French guide. His accolades also include two Knives from The Best Chef and three Forks from Gambero Rosso.



DAVIDE MARZULLO
🇮🇹 **Trattoria contemporanea**
🌟 *Stella Michelin*

Classe 1996, Davide Marzullo si è formato nelle cucine di grandi ristoranti come Villa Crespi, Hélène Darroze at The Connaught e Noma. A soli 24 anni ha assunto la guida di Trattoria contemporanea a Lomazzo, portandola a conquistare la stella Michelin ad appena un anno dall'apertura. La sua cucina unisce ingredienti umili, tecnica rigorosa e audacia, con l'obiettivo di abbattere le formalità del fine dining e offrire un'esperienza autentica e accessibile.

Born in 1996, Davide Marzullo trained in the kitchens of renowned restaurants such as Villa Crespi, Hélène Darroze at The Connaught and Noma. At just 24 years old, he took the helm of Trattoria Contemporanea in Lomazzo, leading it to earn a Michelin star only one year after opening. His cuisine combines humble ingredients, rigorous technique and boldness, with the aim of breaking down the formalities of fine dining and offering an authentic, accessible experience.



DIEGO ROSSI
🇮🇹 **Trippa**

Diego Rossi, nato a Verona nel 1985, è tra i protagonisti della Nuova Trattoria Italiana. Dopo esperienze nel fine dining, anche al fianco di Norbert Niederkofler, nel 2012 conquista una stella Michelin alle Antiche Contrade di Cuneo. Nel 2015 fonda Trippa a Milano con Pietro Caroli, trasformando la trattoria in un luogo di ricerca sulla cucina italiana: animali interi, tagli meno nobili, frattaglie, tecniche tradizionali e lotta agli sprechi. Nominato Chef dell'Anno da Identità Golose nel 2020, nel 2022 porta il progetto all'estero con Testina a Hong Kong.

Diego Rossi, born in Verona in 1985, is one of the leading figures of the Nuova Trattoria Italiana. After experiences in fine dining, including alongside Norbert Niederkofler, he earned a Michelin star in 2012 at Antiche Contrade in Cuneo. In 2015, he founded Trippa in Milan with Pietro Caroli, transforming the trattoria into a place for research into Italian cuisine, with whole-animal cooking, lesser-used cuts, offal, traditional techniques and a commitment to reducing waste. Named Chef of the Year by Identità Golose in 2020, he took the project abroad in 2022 with Testina in Hong Kong.



EELKE PLASMEIJER

 **Locavore NXT**
— #44 in Asia's 50 Best Restaurants 2026

Chef Eelke ha iniziato a cucinare a soli 14 anni nei Paesi Bassi, formandosi poi in una scuola alberghiera e in diversi ristoranti stellati Michelin. A Jakarta ha incontrato Ray, allora suo sous chef: insieme si sono trasferiti a Ubud, a Bali, dove hanno iniziato a immaginare un ristorante dedicato esclusivamente agli ingredienti locali. Nel 2013 nasce Locavore, seguito negli anni da diversi concept del Locavore Group, tutti fondati sulla valorizzazione della biodiversità indonesiana attraverso menu composti esclusivamente da ingredienti locali. Alla fine del 2023, Locavore si è evoluto in Locavore NXT, un progetto che porta questa filosofia ancora oltre, andando "oltre il semplice ristorante".

Chef Eelke began cooking at the age of 14 in the Netherlands, later training at a hotel management school and in several Michelin-starred restaurants. In Jakarta, he met Ray, then his sous chef, and together they moved to Ubud, Bali, where they began to imagine a restaurant dedicated exclusively to local ingredients. Locavore was founded in 2013, followed over the years by several concepts within the Locavore Group, all based on celebrating Indonesian biodiversity through menus composed exclusively of local ingredients. At the end of 2023, Locavore evolved into Locavore NXT, a project that takes this philosophy even further, going “beyond the simple restaurant”.



ELIDE MOLLO

 **Il Centro**
 *Stella Michelin*

Nata e cresciuta in una famiglia contadina piemontese, Elide Mollo approda alla ristorazione quasi per caso, iniziando a lavorare al ristorante Il Centro di Priocca, dove nel 1982 incontra Enrico Cordero, suo compagno di vita e progetto. Dalla fine degli anni '80 ne guida la cucina, trasformando Il Centro in un punto di riferimento della gastronomia piemontese. Attraverso il recupero delle ricette della tradizione orale, una rigorosa selezione delle materie prime e cotture leggere, Elide custodisce una cucina di memoria, profondamente legata al territorio e alle stagioni.

Born and raised in a Piedmontese farming family, Elide Mollo entered the restaurant business almost by chance, beginning work at Il Centro in Priocca, where she met Enrico Cordero, her life and business partner, in 1982. Since the late 1980s, she has led the kitchen, transforming Il Centro into a landmark of Piedmontese gastronomy. Through the recovery of traditional oral recipes, rigorous ingredient selection and light cooking techniques, Elide preserves a cuisine of memory, deeply rooted in the territory and the seasons.



EMMANUEL PILON

 **Le Louis XV**
 *Stelle Michelin*

Nato a Lione in una famiglia di ristoratori, Emmanuel Pilon si forma con i Meilleurs Ouvriers de France Christian Têtedoie e Davy Tissot, entrando nel 2009 nel Gruppo Alain Ducasse. Dopo l'esperienza a Le Louis XV e il lavoro a Parigi con Romain Meder, sviluppa una cucina fondata su naturalité, stagionalità e rispetto della materia prima. Dopo collaborazioni come il progetto ADMO con Albert Adrià, torna a Monaco alla guida di Le Louis XV, dove interpreta i prodotti dei mercati di Nizza, Ventimiglia e Monaco con precisione, eleganza e creatività contemporanea.

Born in Lyon into a family of restaurateurs, Emmanuel Pilon trained with Meilleurs Ouvriers de France Christian Têtedoie and Davy Tissot before joining the Alain Ducasse Group in 2009. After his experience at Le Louis XV and his work in Paris with Romain Meder, he developed a cuisine based on naturalness, seasonality and respect for ingredients. Following collaborations such as the ADMO project with Albert Adrià, he returned to Monaco to lead Le Louis XV, where he interprets products from the markets of Nice, Ventimiglia and Monaco with precision, elegance and contemporary creativity.



ERIC ROBERTSON

 **Restaurant Pearl Morissette**

 *Stelle Michelin*
— #3 in North America's 50 Best Restaurants 2026
— North America Art of Hospitality Award 2026

Eric Robertson, originario di Brantford, è chef del Restaurant Pearl Morissette in Ontario, dove porta influenze internazionali e una forte attenzione alla piccola agricoltura e agli ingredienti locali. Dopo esperienze in Francia, Svezia e Belgio, ha lavorato come sous chef al ristorante stellato In de Wulf e come chef de cuisine al suo gemello De Vitrine, a Gand. Tornato in Canada, è stato macellaio da Cumbrae's e sous chef al Langdon Hall. Nel 2017 entra a Pearl Morissette e nel 2018 apre il ristorante insieme a Daniel Hadida, unendo tecnica, territorio e stagionalità.

Originally from Brantford, Eric Robertson is chef at Restaurant Pearl Morissette in Ontario, where he brings international influences together with a strong focus on small-scale farming and local ingredients. After experiences in France, Sweden and Belgium, he worked as sous chef at the Michelin-starred In de Wulf and as Chef de Cuisine at its sister restaurant De Vitrine in Ghent. Back in Canada, he worked as a butcher at Cumbrae's and as sous chef at Langdon Hall. In 2017, he joined Pearl Morissette and, in 2018, opened the restaurant together with Daniel Hadida, combining technique, territory and seasonality.

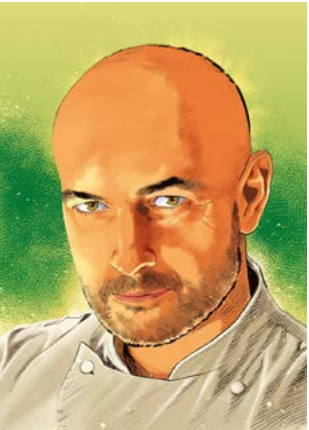


FABRIZIO MELLINO

 **Quattro Passi**
 *Stelle Michelin*

Nato a Sant'Agnello nel 1991 in una famiglia di ristoratori, Fabrizio Mellino cresce nel ristorante di famiglia Quattro Passi a Nerano. Dopo la formazione all'Institut Paul Bocuse, si perfeziona in cucine internazionali come Le Louis XV di Alain Ducasse e Quique Dacosta, oltre a un'esperienza in Giappone. Tornato nel 2015 al Quattro Passi, sviluppa una cucina mediterranea contemporanea influenzata da culture asiatiche e mediorientali. Nel 2023 conquista la terza stella Michelin, diventando il più giovane chef italiano a ottenere questo riconoscimento e riportando la terza stella al Sud dopo 22 anni.

Born in Sant'Agnello in 1991 into a family of restaurateurs, Fabrizio Mellino grew up in the family restaurant Quattro Passi in Nerano. After training at the Institut Paul Bocuse, he refined his skills in international kitchens such as Alain Ducasse's Le Louis XV and Quique Dacosta, as well as through an experience in Japan. Returning to Quattro Passi in 2015, he developed a contemporary Mediterranean cuisine influenced by Asian and Middle Eastern cultures. In 2023, he earned his third Michelin star, becoming the youngest Italian chef to receive this distinction and bringing a third star back to southern Italy after 22 years.

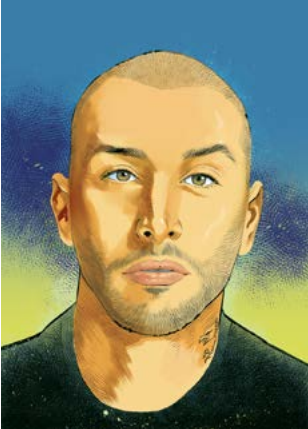


FEDERICO ZANASI

 **Condividere**
 *Stella Michelin*

Nato nel 1975 a Castelfranco Emilia, Federico Zanasi si forma alla scuola alberghiera di Serramazzoni e inizia la carriera da Amerigo 1934. Dopo esperienze negli Stati Uniti e in Spagna, lavora per dieci anni con Moreno Cedroni, tra La Madonnina del Pescatore e Il Clandestino, ricevendo nel 2011 il premio di miglior sous chef dell'anno da Identità Golose. Dal 2012 al 2016 guida la cucina dell'Hotel Principe delle Nevi di Cervinia. Nel 2016 entra in Lavazza e, insieme a Ferran Adrià, contribuisce alla nascita di Condividere a Torino, di cui è Executive Chef.

Born in 1975 in Castelfranco Emilia, Federico Zanasi trained at the hotel management school in Serramazzoni and began his career at Amerigo 1934. After experiences in the United States and Spain, he worked for ten years with Moreno Cedroni at La Madonnina del Pescatore and Il Clandestino, receiving the Identità Golose award for Best Sous Chef of the Year in 2011. From 2012 to 2016, he led the kitchen of the Hotel Principe delle Nevi in Cervinia. In 2016, he joined Lavazza and, together with Ferran Adrià, contributed to the creation of Condividere in Turin, where he serves as Executive Chef.



FLORIANO PELLEGRINO

 **Bros'**

Nato a Lecce nel 1990 e cresciuto a Scorrano in una famiglia di ristoratori, Floriano Pellegrino è chef e proprietario di Bros' e Bros' Trattoria in Valle d'Itria. Dopo gli studi in management alberghiero, si forma in importanti cucine internazionali al fianco di chef come Andoni Aduriz, Eneko Atxa, Alexandre Gauthier, René Redzepi e Claude Bosi, con Martin Berasategui come figura decisiva. Nel 2018 conquista la prima stella Michelin e nel 2020 riceve il Prix au Chef de l'Avenir. Nel 2018 è inoltre tra i Forbes 30 Under 30.

Born in Lecce in 1990 and raised in Scorrano in a family of restaurateurs, Floriano Pellegrino is chef and owner of Bros' and Bros' Trattoria in Valle d'Itria. After studying hotel management, he trained in leading international kitchens alongside chefs such as Andoni Aduriz, Eneko Atxa, Alexandre Gauthier, René Redzepi and Claude Bosi, with Martin Berasategui as a decisive figure. In 2018, he earned his first Michelin star and, in 2020, received the Prix au Chef de l'Avenir. In 2018, he was also named among Forbes' 30 Under 30.



FRANCESCA BARRECA

 **Mazzo**

Francesca Barreca è una chef romana che, insieme a Marco Baccanelli, ha ideato il concetto di "post-trattoria" con il progetto Mazzo. Attiva da oltre vent'anni nella fusione tra cucina, arte e musica, ha fondato MAZZO prima a Centocelle e poi nel quartiere San Lorenzo a Roma, distinguendosi per una ricerca gastronomica d'avanguardia basata sulla tradizione popolare. Nel corso della sua carriera ha ottenuto prestigiosi riconoscimenti di critica e guida, tra cui i Tre Gamberi e il premio Oltre la Tradizione.

Francesca Barreca is a Roman chef who, together with Marco Baccanelli, developed the concept of the “post-trattoria” through the Mazzo project. Active for more than twenty years at the intersection of cuisine, art and music, she founded MAZZO first in Centocelle and later in Rome's San Lorenzo neighbourhood, distinguishing herself through an avant-garde gastronomic approach rooted in popular tradition. Throughout her career, she has received prestigious recognition from critics and culinary guides, including the Tre Gamberi award and the Oltre la Tradizione prize.



FRANCESCO BRUTTO
🇮🇹 Venissa
🌟Stella Michelin

Nato a Treviso, Francesco Brutto si forma a lungo al fianco di Piergiorgio Parini, per poi tornare nella sua città e aprire Undicesimo Vineria nel 2014. Dal 2017 affianca Chiara Pavan al ristorante Venissa, sull'isola di Mazzorbo. La sua cucina nasce da una forte sensibilità ambientale e dalla ricerca su fermentazione e conservazione, utilizzate per ridurre gli sprechi, valorizzare ingredienti locali e ampliare il repertorio dei sapori. Cura inoltre la carta dei vini del ristorante, con una particolare attenzione ai vini naturali.

Born in Treviso, Francesco Brutto trained for many years alongside Piergiorgio Parini before returning to his hometown and opening Undicesimo Vineria in 2014. Since 2017, he has worked alongside Chiara Pavan at Venissa on the island of Mazzorbo. His cuisine is driven by a strong environmental sensibility and research into fermentation and preservation, techniques used to reduce waste, enhance local ingredients and expand the repertoire of flavours. He also oversees the restaurant's wine list, with particular attention to natural wines.



FRANCESCO CAPECE
🇮🇹 Confine

Originario di San Cipriano Picentino, Francesco Capece è pizzaiolo e imprenditore, con un percorso tra Campania e Milano. Dopo gli esordi nella pizzeria di famiglia e la gavetta, rilancia La Locanda dei Feudi nel paese natale, puntando su qualità e cura dell'accoglienza. Nel 2023, insieme a Mario Ventura, apre CONFINE nel cuore delle Cinque Vie a Milano: un progetto che unisce ricerca sull'arte bianca e una cantina internazionale con circa 500 etichette, diventando rapidamente un punto di riferimento della scena gastronomica milanese.

Originally from San Cipriano Picentino, Francesco Capece is a pizzaiolo and entrepreneur whose career spans Campania and Milan. After starting out in his family's pizzeria and working his way up, he relaunched La Locanda dei Feudi in his hometown, focusing on quality and attentive hospitality. In 2023, together with Mario Ventura, he opened CONFINE in the heart of Milan's Cinque Vie: a project combining research into the art of pizza-making with an international wine cellar of around 500 labels, quickly becoming a reference point on Milan's gastronomic scene.



FRANCESCO D'ERRICO
🇮🇹 Pico Bistrot

Classe 1988, cresce a Caserta nella stessa tradizione familiare e si forma in Francia tra Parigi e Vichy, affinando tecnica e creatività fino a raggiungere la semifinale del prestigioso concorso MOF - Meilleur Ouvrier de France. Condivide con il fratello Giuseppe il progetto del Pico Bistrot di Guarene, dove valorizza la materia prima locale e la stagionalità, con una cucina che unisce eleganza e gusto autentico.

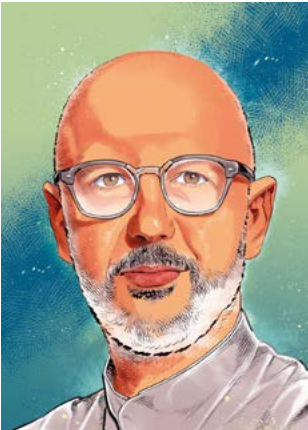
Born in 1988, Francesco D'Errico grew up in Caserta within the same family tradition and trained in France, between Paris and Vichy, refining his technique and creativity until reaching the semifinals of the prestigious MOF – Meilleur Ouvrier de France competition. Together with his brother Giuseppe, he runs Pico Bistrot in Guarene, where he celebrates local ingredients and seasonal produce through a cuisine that combines elegance with authentic flavour.



FRANCESCO MARTUCCI
🇮🇹 I Masanielli

Francesco Martucci non nasce pizzaiolo: inizia a impastare a soli dieci anni per necessità, trasformando presto la pizza in una vera vocazione. Nel 2001 apre I Masanielli, inizialmente in soli 16 mq, facendolo crescere negli anni fino a trasformarlo in un laboratorio di ricerca. La sua filosofia unisce tecnica, creatività e sensibilità, secondo il principio "scienza e cuore insieme". La sua pizza è identitaria, contemporanea e in continua evoluzione: per Martucci, infatti, la pizza migliore è sempre quella che farà domani.

Francesco Martucci did not begin his career as a pizzaiolo: at just ten years old, he started kneading dough out of necessity, soon turning pizza into a true vocation. In 2001, he opened I Masanielli, initially occupying just 16 square metres, and gradually transformed it into a laboratory for research. His philosophy combines technique, creativity and sensitivity according to the principle "science and heart together". His pizza is distinctive, contemporary and constantly evolving: for Martucci, the best pizza is always the one he will make tomorrow.



FRANCO PEPE
🇮🇹 Pepe in Grani

Figlio e nipote di fornai, Franco Pepe cresce nella pizzeria di famiglia a Caiazzo, trasformando la tradizione dell'impasto in una ricerca personale. Nel 2012 fonda Pepe in Grani, progetto che valorizza i prodotti e i sapori dell'Alto Casertano attraverso un impasto interamente lavorato a mano e una rilettura creativa della pizza italiana. Tra i suoi numerosi riconoscimenti figurano il titolo di Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana, i Tre Spicchi Gambero Rosso per undici anni consecutivi e quattro titoli di Miglior Pizzaiolo al Mondo ai The Best Chef Awards. È protagonista di Chef's Table: Pizza.

The son and grandson of bakers, Franco Pepe grew up in his family's pizzeria in Caiazzo, transforming the tradition of dough-making into a personal pursuit. In 2012, he founded Pepe in Grani, a project that celebrates the products and flavours of the Alto Casertano through entirely hand-worked dough and a creative reinterpretation of Italian pizza. His numerous accolades include the title of Knight of Merit of the Italian Republic, eleven consecutive Tre Spicchi awards from Gambero Rosso and four titles as Best Pizza Chef in the World at The Best Chef Awards. He is also featured in Chef's Table: Pizza.



GABRIELE BONCI
🇮🇹 Pizzarium

Nato nel 1977 e formatosi come chef, Gabriele Bonci ha portato nella pizza la precisione dell'alta cucina, diventando uno dei protagonisti della pizza contemporanea. La sua ricerca su farine, fermentazione e tecniche d'impasto si accompagna a una forte attenzione per agricoltura, tracciabilità, qualità e sostenibilità. Nel 2003 apre Pizzarium a Roma, rivoluzionando la pizza al taglio con un approccio artigianale e ingredienti di eccellenza. Nel 2012 inaugura il suo Panificio, ampliando la ricerca a pane e prodotti da forno. Il suo metodo ha influenzato generazioni di pizzaioli.

Born in 1977 and trained as a chef, Gabriele Bonci brought the precision of haute cuisine to pizza, becoming one of the leading figures in contemporary pizza. His research into flour, fermentation and dough-making techniques is accompanied by a strong focus on agriculture, traceability, quality and sustainability. In 2003, he opened Pizzarium in Rome, revolutionizing pizza al taglio through an artisanal approach and exceptional ingredients. In 2012, he opened his bakery, extending his research to bread and baked goods. His methods have influenced generations of pizzaioli.



GIANLUCA FUSTO
🇮🇹 Fusto Milano
Cioccolato e Pasticceria Contemporanea

Gianluca Fusto è un acclamato pasticcere italiano famoso per il suo approccio raffinato e contemporaneo alla pasticceria. Formatosi all'École du Grand Chocolat Valrhona in Francia, ha lavorato con chef leggendari come Alain Ducasse prima di fondare il proprio atelier, Fusto Milano. Noto per la sua precisione, eleganza e visione artistica, Fusto crea dessert che bilanciano tecnica, creatività ed emozione, rendendolo una delle figure di spicco della pasticceria moderna a livello mondiale.

Gianluca Fusto is an acclaimed Italian pastry chef celebrated for his refined and contemporary approach to pastry. Trained at the École du Grand Chocolat Valrhona in France, he worked with legendary chefs such as Alain Ducasse before establishing his own atelier, Fusto Milano. Known for his precision, elegance and artistic vision, Fusto creates desserts that balance technique, creativity and emotion, making him one of the leading figures in contemporary pastry worldwide.



GIANLUCA GORINI
🇮🇹 Da Gorini
🌟Stella Michelin

Gianluca Gorini è chef e fondatore di daGorini, a San Piero in Bagno, nel cuore dell'Appennino romagnolo. La sua cucina nasce dal dialogo con il territorio, le persone e l'ecosistema delle Foreste Casentinesi, trasformando stagioni, tradizioni e materie prime locali in un linguaggio personale e contemporaneo. Erbe spontanee, frutti dimenticati, selvaggina e prodotti agricoli diventano espressione del paesaggio. Il ristorante evolve attraverso il rapporto con produttori, artigiani e raccoglitori, seguendo i ritmi della natura e raccontando una cucina profondamente legata al luogo.

Gianluca Gorini is chef and founder of daGorini in San Piero in Bagno, in the heart of the Romagna Apennines. His cuisine emerges from a dialogue with the territory, its people and the ecosystem of the Casentinesi Forests, transforming local seasons, traditions and ingredients into a personal and contemporary language. Wild herbs, forgotten fruits, game and agricultural products become expressions of the landscape. The restaurant evolves through relationships with producers, artisans and foragers, following the rhythms of nature and telling a cuisine deeply rooted in place.



GIORGIA EUGENIA GOGGI

 **Masseria Moroseta**

Nata e cresciuta a Milano, dopo una formazione nella moda e nel design approda alla cucina, portando con sé una forte cultura progettuale e sensibilità visiva. Le esperienze all'estero e i numerosi viaggi arricchiscono una ricerca personale, spontanea e in continua evoluzione. Dal 2017 è Chef e Creative Director di Moroseta Kitchen, progetto che unisce cucina e ospitalità attraverso una visione contemporanea e sostenibile. Orto, natura, stagionalità, artigianato e materie prime locali guidano una cucina dove design, narrazione e ricerca gastronomica si incontrano.

Born and raised in Milan, Giorgia Eugenia Goggi moved from fashion and design into cooking, bringing with her a strong design culture and visual sensitivity. Experiences abroad and numerous journeys have enriched a personal, spontaneous and constantly evolving research. Since 2017, she has been Chef and Creative Director of Moroseta Kitchen, a project that brings together cuisine and hospitality through a contemporary and sustainable vision. Vegetable gardens, nature, seasonality, craftsmanship and local ingredients guide a cuisine where design, storytelling and gastronomic research meet.



GIUSEPPE BIUSO

 **Vite**

Giuseppe Biuso, nato a Palermo nel 1988, si è formato accanto a grandi maestri della cucina italiana come Claudio Di Bernardo, Corrado Fasolato, Nino Di Costanzo e Antonino Cannavacciuolo. Dopo esperienze di rilievo in Italia e all'estero, nel 2016 ha assunto la guida delle cucine del Therasia Resort di Vulcano, conquistando la stella Michelin per il ristorante Il Cappero e per il vegetariano Tenerumi. Dal novembre 2023 è lo chef del ristorante Vite, il progetto gastronomico della comunità di San Patrignano, dove unisce le sue radici siciliane ai prodotti dell'Emilia-Romagna, guidando una cucina fondata su rigore, tecnica ed emozione.

Born in Palermo in 1988, Giuseppe Biuso trained alongside leading masters of Italian cuisine, including Claudio Di Bernardo, Corrado Fasolato, Nino Di Costanzo and Antonino Cannavacciuolo. After significant experiences in Italy and abroad, in 2016 he took over the kitchens of the Therasia Resort on Vulcano, earning a Michelin star for both Il Cappero and the vegetarian restaurant Tenerumi. Since November 2023, he has been chef at Vite, the gastronomic project of the San Patrignano community, where he combines his Sicilian roots with the ingredients of Emilia-Romagna through a cuisine grounded in rigour, technique and emotion.



GIUSEPPE D'ERRICO

 **Pico Bistrot**

Nato nel 1987 a Caserta in una famiglia di macellai e ristoratori, si forma all'ALMA di Gualtiero Marchesi. Lavora per sei anni presso i fratelli Troisgros in Francia, per poi diventare Executive Chef del Ristorante Ornellaia a Zurigo, dove ottiene la stella Michelin. Oggi guida, insieme al fratello Francesco, il Pico Bistrot di Guarene, portando in cucina rigore tecnico e sensibilità contemporanea.

Born in 1987 in Caserta into a family of butchers and restaurateurs, Giuseppe D'Errico trained at Gualtiero Marchesi's ALMA. He worked for six years with the Troisgros brothers in France before becoming Executive Chef at Ristorante Ornellaia in Zurich, where he earned a Michelin star. Today, together with his brother Francesco, he runs Pico Bistrot in Guarene, bringing technical rigour and contemporary sensibility to the kitchen.



GUIDO TASSI

 **Don Julio**

 *Stella Michelin*

- #10 in The World's 50 Best Restaurants 2025
- #3 in Latin America's 50 Best Restaurants 2025

Argentino di origini piemontesi, nato a Burzaco, Guido Tassi si forma nella cucina francese, lavorando al fianco di maestri come Michel Bras, Martín Berasategui e Mauro Colagreco, oltre a gestire un bistrot francese a Buenos Aires. Dopo esperienze in Cile, Guatemala, Italia e Argentina, dal 2016 guida le cucine di Don Julio e El Preferido, i celebri locali di Pablo Rivero. La sua cucina valorizza stagionalità, materia prima, produzione orticola e norcineria artigianale.

Argentine by origin and of Piedmontese heritage, Guido Tassi was born in Burzaco and trained in French cuisine, working alongside masters such as Michel Bras, Martín Berasategui and Mauro Colagreco, as well as running a French bistro in Buenos Aires. After experiences in Chile, Guatemala, Italy and Argentina, since 2016 he has led the kitchens of Don Julio and El Preferido, the renowned establishments of Pablo Rivero. His cuisine celebrates seasonality, ingredients, horticultural production and artisanal charcuterie.



HIMANSHU SAINI

 **Trèsind Studio**

 *Stelle Michelin*

- #27 in The World's 50 Best Restaurants 2025
- #3 in MENA's 50 Best Restaurants 2026
- MENA Chefs' Choice Award 2026

Himanshu Saini è executive chef di Trèsind Studio a Dubai e tra i protagonisti della nuova gastronomia indiana. La sua cucina unisce memoria e nostalgia a tecniche contemporanee, dando vita a menu degustazione narrativi e multisensoriali. Sotto la sua guida, Trèsind Studio è diventato nel 2025 il primo ristorante indiano al mondo a conquistare tre stelle Michelin, dopo la prima nel 2022 e la seconda nel 2023. Premiato ai The Best Chef Awards, Saini porta la cucina indiana verso nuovi orizzonti con precisione, creatività e attenzione alla sostenibilità.

Himanshu Saini is Executive Chef at Trèsind Studio in Dubai and one of the leading figures in the new generation of Indian gastronomy. His cuisine combines memory and nostalgia with contemporary techniques, creating narrative and multisensory tasting menus. Under his leadership, Trèsind Studio became the first Indian restaurant in the world to earn three Michelin stars in 2025, following its first star in 2022 and second in 2023. Recognized at The Best Chef Awards, Saini is taking Indian cuisine in new directions through precision, creativity and a focus on sustainability.



HIROSHI KARASHIMA

 **Sushi Karashima**

Hiroshi Karashima è un maestro sushi di Fukuoka, formatosi alla scuola di cucina École Tsuji e in ristoranti tradizionali come Sakuichi a Osaka, Kimoto a Kobe e Sushi Yasukichi nella sua città natale. L'esperienza al mercato di Fukuoka gli ha permesso di costruire un profondo legame con produttori e materie prime locali. Al fianco del padre, porta avanti una ricerca concentrata sulla perfezione tecnica e sulla valorizzazione del territorio, scegliendo di dedicarsi alla propria città invece di espandersi all'estero.

Hiroshi Karashima is a sushi master from Fukuoka, trained at the École Tsuji cooking school and in traditional restaurants such as Sakuichi in Osaka, Kimoto in Kobe and Sushi Yasukichi in his hometown. His experience at the Fukuoka market allowed him to build deep relationships with local producers and a profound connection with regional ingredients. Alongside his father, he continues to pursue research focused on technical perfection and the expression of place, choosing to devote himself to his hometown rather than expand abroad.



ISABELLA POTÌ

 **Bros'**

Nata a Roma nel 1995 da madre polacca e padre italiano, Isabella Potì si forma all'istituto alberghiero di Lecce e avvia il percorso internazionale a Londra con Claude Bosi. Seguono esperienze con Paco Torreblanca e Martín Berasategui in Spagna, al Geranium di Copenaghen e al Mirazur in Francia. È cofondatrice di Bros' e Bros' Trattoria in Puglia e, con Floriano Pellegrino, dell'agenzia creativa Pellegrino Brothers. Inserita da Forbes tra i 30 Under 30, unisce cucina, imprenditoria e comunicazione.

Born in Rome in 1995 to a Polish mother and an Italian father, Isabella Potì trained at the hotel management institute in Lecce and began her international career in London with Claude Bosi. She went on to gain experience with Paco Torreblanca and Martín Berasategui in Spain, at Geranium in Copenhagen and at Mirazur in France. She is co-founder of Bros' and Bros' Trattoria in Puglia and, together with Floriano Pellegrino, of the creative agency Pellegrino Brothers. Named one of Forbes' 30 Under 30, she combines cooking, entrepreneurship and communication.



JACOPO TICCHI

 **Da Lucio**

 *Stella Michelin*

Nato in Romagna nel 1994, Jacopo è Executive Chef di Da Lucio a Rimini. Dopo l'istituto alberghiero di Riccione e un'esperienza in Australia, nel 2014 entra al Joia di Milano con Pietro Leemann, dove approfondisce una cucina attenta alla valorizzazione degli ingredienti. In Spagna scopre il mondo delle tapas, mentre dal 2018, al Nécessaire con Enrico Gori, avvia la ricerca sulla maturazione del pesce. Nel 2019 nasce Trattoria da Lucio. Premiato da Food Community, Care's e Forbes, nel 2025 conquista due Cottelli The Best Chef e la stella Michelin.

Born in Romagna in 1994, Jacopo is Executive Chef of Da Lucio in Rimini. After attending hotel management school in Riccione and gaining experience in Australia, in 2014 he joined Joia in Milan with Pietro Leemann, where he deepened his approach to cuisine centred on the appreciation of ingredients. In Spain, he discovered the world of tapas, while in 2018, at Nécessaire with Enrico Gori, he began researching fish maturation. Trattoria da Lucio was born in 2019. Recognized by Food Community, Care's and Forbes, in 2025 he received two The Best Chef Knives and a Michelin star.



JAMES CARNEVALE
🇨🇦 Bar Ape

Nato e cresciuto a Toronto, James ha coltivato fin da giovane la passione per la cucina, fortemente influenzata dalle sue radici italiane. Dopo diversi anni nel settore, ha scelto di concentrarsi su una strada specifica: il gelato. Avendo lavorato per diversi anni accanto a un maestro gelataio romano emigrato in Canada, ha infine deciso di intraprendere un percorso autonomo. Forte di un'esperienza ventennale nella produzione artigianale di gelato, continua oggi a trarre ispirazione dai suoi viaggi e dalla passione per l'orticoltura per ideare e definire i suoi gusti.

Born and raised in Toronto, James developed a passion for cooking from an early age, strongly influenced by his Italian heritage. After several years in the industry, he chose to focus exclusively on gelato. Having spent years working alongside a Roman gelato maker who had emigrated to Canada, he eventually decided to pursue his own path. With two decades of experience in artisanal gelato-making, he continues to draw inspiration from his travels and his passion for horticulture when creating and refining his flavours.



JESSICA ROSVAL
🇮🇹 Al Gatto Verde
🌿 Stella Michelin
— #92 in The World's 50 Best Restaurants 2025

Nata a Montréal, Jessica Rosval si forma in Canada prima di trasferirsi in Italia nel 2013 ed entrare nella brigata dell'Osteria Francescana. Chef de Cuisine di Casa Maria Luigia, la foresteria di Massimo Bottura e Lara Gilmore, ha guidato il progetto di Al Gatto Verde, premiato con una stella Michelin e una stella verde Michelin. Co-fondatrice dell'Association for the Integration of Women e del ristorante Roots, è stata riconosciuta ai The World's 50 Best Restaurants come Champion of Change per il suo impegno nell'inclusione sociale e nella cucina consapevole.

Born in Montreal, Jessica Rosval trained in Canada before moving to Italy in 2013 and joining the brigade at Osteria Francescana. Chef de Cuisine at Casa Maria Luigia, the guesthouse of Massimo Bottura and Lara Gilmore, she led the project behind Al Gatto Verde, which was awarded both a Michelin star and a Michelin Green Star. She is co-founder of the Association for the Integration of Women and the restaurant Roots, and was recognized by The World's 50 Best Restaurants as a Champion of Change for her commitment to social inclusion and conscious cooking.



JOÃO RODRIGUES
🇵🇹 Canalha

João Rodrigues è tra gli chef e ricercatori più stimati del Portogallo. Dopo tredici anni alla guida di un ristorante stellato Michelin, ha sviluppato un percorso profondamente legato a territorio, produttori e cultura. È fondatore di Matéria Project, piattaforma sostenuta dall'UNESCO e premiata con il Game Changer Award di La Liste, e curatore di Residência, progetto itinerante dedicato alle comunità portoghesi. Chef e patron di Canalha, premiato da Mesa Marcada, Michelin e Repsol, nel 2025 inaugura MOGO, sulla costa dell'Alentejo, proseguendo la sua ricerca tra cibo, cultura e paesaggio.

João Rodrigues is one of Portugal's most respected chefs and researchers. After thirteen years at the helm of a Michelin-starred restaurant, he developed a path deeply connected to territory, producers and culture. He is the founder of Matéria Project, a UNESCO-supported platform that received the Game Changer Award from La Liste, and curator of Residência, a travelling project dedicated to Portuguese communities. Chef and owner of Canalha, recognized by Mesa Marcada, Michelin and Repsol, he opened MOGO on the Alentejo coast in 2025, continuing his research into food, culture and landscape.



JOHNSON EBENEZER
🇮🇳 Farmlore
— #83 in Asia's 50 Best Restaurants 2026

Johnson Ebenezer è uno chef di fama internazionale, noto per un approccio innovativo alla cucina dal produttore al consumatore. Dopo esperienze tra Stati Uniti, Malesia e India e nelle cucine del Taj Group, nel 2021 co-fonda Farmlore, ristorante da 18 coperti immerso in una fattoria di 37 acri vicino a Bengaluru. Qui stagionalità, sostenibilità e ingredienti locali incontrano tecniche tradizionali e influenze internazionali. La sua cucina, profondamente legata alla materia prima, trova espressione in piatti come Rasa, Malika e Poda Panni.

Johnson Ebenezer is an internationally renowned chef known for his innovative farm-to-table approach to cooking. After experiences in the United States, Malaysia and India, including in the kitchens of the Taj Group, he co-founded Farmlore in 2021, an 18-seat restaurant set on a 37-acre farm near Bengaluru. Here, seasonality, sustainability and local ingredients meet traditional techniques and international influences. His cuisine is deeply rooted in the raw materials and finds expression in dishes such as Rasa, Malika and Poda Panni.



JOSÉ LUIS HINOSTROZA
🇲🇽 Arca
— #67 in The World's 50 Best Restaurants 2025
— #22 in Latin America's 50 Best Restaurants 2025

Originario della California meridionale e cresciuto in una famiglia messicana, José Luis Hinostroza ha iniziato il percorso culinario all'Alinea di Chicago, diventandone head chef a soli 21 anni. Dopo esperienze al Maaemo, all'El Celler de Can Roca e come executive chef al De Kromme Watergang, entra nel team R&D del Noma, partecipando al progetto Noma Mexico. Oggi all'ARCA propone una cucina raffinata ma informale, dove tecniche dell'alta cucina e ricerca incontrano i sapori e le tradizioni del Messico.

Originally from Southern California and raised in a Mexican family, José Luis Hinostroza began his culinary journey at Alinea in Chicago, becoming Head Chef at just 21. After experiences at Maaemo and El Celler de Can Roca, and as Executive Chef at De Kromme Watergang, he joined Noma's R&D team and took part in the Noma Mexico project. Today, at ARCA, he presents a refined yet informal cuisine in which fine-dining techniques and research meet the flavours and traditions of Mexico.



JUAN LUIS MARTÍNEZ
🇵🇪 Mérito
— #26 in The World's 50 Best Restaurants 2025
— #4 in Latin America's 50 Best Restaurants 2025

Venezuelano di origine e formatosi tra Caracas e Parigi, Juan Luis Martínez è oggi chef e fondatore di Mérito a Lima, dove esplora le connessioni culturali tra Perù e Venezuela attraverso una cucina personale, visiva e concettuale. Dopo esperienze in importanti cucine di Francia, Spagna e Perù, tra cui DiverXO e Central, ha sviluppato un linguaggio fondato su composizione, materia e sapore. Il suo universo gastronomico comprende anche Astro, Demo bakery and café e Clon, mentre Mérito si è affermato sulla scena internazionale con importanti riconoscimenti.

Venezuelan by origin and trained between Caracas and Paris, Juan Luis Martínez is chef and founder of Mérito in Lima, where he explores the cultural connections between Peru and Venezuela through a personal, visual and conceptual cuisine. After experiences in leading kitchens in France, Spain and Peru, including DiverXO and Central, he developed a language based on composition, ingredients and flavour. His gastronomic universe also includes Astro, Demo bakery and café and Clon, while Mérito has established itself on the international scene through major accolades.



JURI CHIOTTI
🇮🇹 Reis - Cibo Libero di Montagna

Nato nel 1985 in Valle Varaita, nel Cuneese, Juri Chiotti matura dieci anni di esperienza in importanti cucine italiane prima di trovare la propria identità gastronomica con Reis Cibo Libero di Montagna. Qui sviluppa una cucina profondamente legata all'ambiente, autroducendo gran parte delle materie prime e intervenendo sul territorio con il minimo impatto possibile. Convinto del ruolo sociale dei cuochi, Chiotti si pone come tramite tra produzione e consumo, promuovendo un rapporto più consapevole e rispettoso con la natura.

Born in 1985 in Valle Varaita, in the Cuneo area, Juri Chiotti spent ten years working in leading Italian kitchens before finding his own gastronomic identity with Reis Cibo Libero di Montagna. Here he develops a cuisine deeply connected to the environment, producing much of his own raw material and working on the land with the lowest possible impact. Convinced of the social role of cooks, Chiotti sees himself as a link between production and consumption, promoting a more conscious and respectful relationship with nature.



LORENZO COGO
🇮🇹 Trattoria Dal Cogo

Lorenzo Cogo, nato nel 1986, si è formato nelle cucine internazionali più prestigiose al mondo, tra cui Vue de Monde, The Fat Duck, Ryugin, Etxebarri e Noma. Nel 2011, a soli 25 anni, ha conquistato la Stella Michelin con il suo primo ristorante, El Coq. Oggi, pur mantenendo vive le radici familiari alla Trattoria Dal Cogo, concentra la sua attività sulla consulenza gastronomica per l'industria alimentare e sullo sviluppo di progetti innovativi come LOCOMeal, una linea di zuppe gourmet nata per portare l'alta cucina nella vita quotidiana attraverso la disidratazione.

Born in 1986, Lorenzo Cogo trained in some of the world's most prestigious international kitchens, including Vue de Monde, The Fat Duck, Ryugin, Etxebarri and Noma. In 2011, at just 25 years old, he earned a Michelin star with his first restaurant, El Coq. Today, while maintaining his family roots at Trattoria Dal Cogo, he focuses his work on gastronomic consultancy for the food industry and the development of innovative projects such as LOCOMeal, a line of gourmet soups created to bring fine dining into everyday life through dehydration.



LUCA FANTIN
🇮🇹 **PEPE** Barra Italiana

Luca Fantin è uno degli chef italiani più riconosciuti a livello internazionale, avendo guidato per quindici anni il ristorante stellato Bulgari Il Ristorante Luca Fantin a Tokyo, dove ha conquistato numerosi riconoscimenti. Per lui PEPE - Barra Italiana rappresenta un ritorno in Italia e un nuovo modo di concepire l'esperienza di ristorazione, un ruolo in cui, in qualità di Corporate Executive Chef, guiderà anche le future aperture italiane e internazionali del brand.

Luca Fantin is one of Italy's most internationally acclaimed chefs, having led the Michelin-starred Bulgari Il Ristorante Luca Fantin in Tokyo for fifteen years, where he received numerous accolades. For him, PEPE – Barra Italiana represents both a return to Italy and a new way of conceiving the restaurant experience. In his role as Corporate Executive Chef, he will also oversee the brand's future openings in Italy and internationally.



MAKSUT AŞKAR
🇹🇷 **Neolokal**
🌟 *Stella Michelin*
— #100 in The World's 50 Best Restaurants 2025

Nato a İskenderun e cresciuto ad Antakya, Maksut Aşkar studia turismo e gestione alberghiera prima di intraprendere la carriera da chef nel 2007. Nel 2014 fonda neolokal a Istanbul, dove reinterpreta la tradizione anatolica con tecniche contemporanee, attingendo a ricordi d'infanzia e influenze multiculturali. La sua cucina valorizza patrimonio, sostenibilità e pratiche ancestrali. Co-fondatore di Foxy Nişantaşı, ha inoltre portato il progetto O Anatolian Cafe & Bakery al Fenix Museum di Rotterdam. neolokal ha ottenuto una stella Michelin.

Born in İskenderun and raised in Antakya, Maksut Aşkar studied tourism and hotel management before embarking on a career as a chef in 2007. In 2014, he founded neolokal in Istanbul, where he reinterprets Anatolian tradition through contemporary techniques, drawing on childhood memories and multicultural influences. His cuisine celebrates heritage, sustainability and ancestral practices. He is co-founder of Foxy Nişantaşı and has also brought the O Anatolian Cafe & Bakery project to the Fenix Museum in Rotterdam. neolokal has earned a Michelin star.



MARCO BACCANELLI
🇮🇹 **Mazzo**

Marco Baccanelli è chef e cofondatore, insieme a Francesca Barreca, di Mazzo, il locale romano che ha dato forma al manifesto della "post-trattoria". Da oltre vent'anni sviluppa una ricerca tra gastronomia, arte e cultura musicale, rileggendo i classici popolari con tecnica rigorosa, sensibilità contemporanea e forte identità territoriale. Dalle origini a Centocelle alla recente riapertura nel quartiere San Lorenzo, il suo percorso è stato riconosciuto da importanti guide, tra cui Gambero Rosso, con i Tre Gamberi e dal premio Oltre la Tradizione.

Marco Baccanelli is chef and co-founder, together with Francesca Barreca, of Mazzo, the Roman restaurant that gave shape to the “post-trattoria” manifesto. For more than twenty years, he has developed a research project at the intersection of gastronomy, art and music, reinterpreting popular classics through rigorous technique, contemporary sensibility and a strong sense of place. From its origins in Centocelle to its recent reopening in the San Lorenzo neighbourhood, his work has received recognition from leading guides, including Gambero Rosso, with the Tre Gamberi award, as well as the Oltre la Tradizione prize.



MARCO RENZETTI
🇧🇷 **Fame Osteria**
🌟 *Stella Michelin*

Nato a Roma nel 1975, Marco Renzetti vive e lavora in Sud America dal 1995, anno in cui ha iniziato a occuparsi professionalmente di cucina italiana. Il suo percorso è iniziato a Lima con l'apertura del ristorante Il Postino. Dal 1999 al 2006 si è trasferito a La Paz, in Bolivia, dove ha gestito l'Osteria del Pettiroso. Nel 2006 si è stabilito in Brasile, riproponendo il ristorante omonimo fino al 2020. Da quell'anno è alla guida del ristorante Fame, sempre in Brasile.

Born in Rome in 1975, Marco Renzetti has lived and worked in South America since 1995, when he began his professional career in Italian cuisine. His journey began in Lima with the opening of Il Postino. From 1999 to 2006, he moved to La Paz, Bolivia, where he ran Osteria del Pettiroso. In 2006, he settled in Brazil, where he ran a restaurant bearing his name until 2020. Since then, he has been at the helm of Fame, also in Brazil.



MASAHIRO "MASA" HOMMA
🇮🇹 **Osteria Giorgione da Masa**

Originario di Okayama, Masahiro Homma, per tutti Masa, approda a Venezia dopo quasi vent'anni di esperienze nelle cucine italiane, tra Giappone e Italia, fino a trovare la propria casa all'Osteria Giorgione. La sua cucina nasce dall'incontro tra rigore e rispetto della materia della tradizione giapponese e cultura conviviale veneziana. Umami, tecnica e ricerca si fondono con una profonda passione per il vino naturale, maturata anche attraverso il confronto con cuochi, vignaioli e osti della laguna.

Originally from Okayama, Masahiro Homma, known to everyone as Masa, came to Venice after almost twenty years of experience in Italian kitchens, between Japan and Italy, before finding his home at Osteria Giorgione. His cuisine stems from the encounter between the rigour and respect for ingredients characteristic of Japanese tradition and the convivial culture of Venice. Umami, technique and research come together with a deep passion for natural wine, further developed through exchanges with chefs, winemakers and restaurateurs of the lagoon.



MASSIMILIANO ALAJMO
🇮🇹 **Le Calandre**
🌟🌟🌟 *Stelle Michelin*
— #31 in The World's 50 Best Restaurants 2025

Nato a Padova nel 1974 e appartenente alla terza generazione della famiglia Alajmo, Massimiliano "Max" Alajmo è tra i protagonisti della cucina italiana contemporanea. Dopo esperienze con grandi chef europei, nel 1994 prende la guida de Le Calandre, che conquista la terza stella Michelin nel 2002, quando Max ha 28 anni. La sua cucina, concettuale e giocosa, reinterpreta la tradizione attraverso ricerca e sensibilità multisensoriale. Oggi coordina le cucine del Gruppo Alajmo e il laboratorio MammaRita Lab, affiancando all'attività gastronomica l'impegno con Il Gusto per la Ricerca.

Born in Padua in 1974 and a member of the third generation of the Alajmo family, Massimiliano “Max” Alajmo is one of the leading figures in contemporary Italian cuisine. After experiences with some of Europe’s great chefs, in 1994 he took over the helm of Le Calandre, which earned its third Michelin star in 2002, when Max was just 28 years old. His cuisine is conceptual and playful, reinterpreting tradition through research and a multisensory sensibility. Today, he coordinates the kitchens of the Alajmo Group and the MammaRita Lab, while also supporting the work of Il Gusto per la Ricerca.



MATIAS PERDOMO
🇮🇹 **Contraste**
🌟 *Stella Michelin*

Matias Perdomo, uruguayano classe 1980, ha iniziato la sua ascesa nella ristorazione milanese trasformando lo storico Al Pont de Ferr in un punto di riferimento e conquistando la stella Michelin nel 2012. Nel 2015 ha aperto Contraste insieme a Simon Press e Thomas Piras, ottenendo un'altra stella Michelin in soli due anni. Imprenditore creativo e instancabile, ha ideato format di successo come Exit e Empanadas del Flaco, oltre a ROC - Rosticceria Origine Contraste, lanciato per offrire a Milano un servizio di home delivery gourmet dall'anima green.

Born in Uruguay in 1980, Matias Perdomo made his mark on Milan’s restaurant scene by transforming the historic Al Pont de Ferr into a reference point and earning a Michelin star in 2012. In 2015, he opened Contraste together with Simon Press and Thomas Piras, earning another Michelin star within just two years. A creative and tireless entrepreneur, he has developed successful concepts such as Exit, Empanadas del Flaco and ROC – Rosticceria Origine Contraste, launched to offer Milan a gourmet home-delivery service with a green spirit.



MATTEO METULLIO
🇮🇹 **Harry's Piccolo**
🌟🌟 *Stelle Michelin*

Nato a Trieste, Matteo Metullio sceglie a soli dodici anni di diventare cuoco. Dopo le prime esperienze in alta quota e la guida di Oscar Tibolla, trascorre quattro anni al fianco di Norbert Niederkofler in Alta Badia, dove incontra Davide De Pra. Nel 2013 prende le redini de La Sirlola, conquistando la seconda stella Michelin nel 2017. Nello stesso anno fonda Harry's Piccolo a Trieste con Alex Benvenuti: il ristorante ottiene due stelle nel 2020. Dal 2025 è a Palazzo Dreher e nel 2026 apre Harry's Piccolo Poreč in Istria.

Born in Trieste, Matteo Metullio decided to become a cook at just twelve years old. After his first experiences at high altitude and under the guidance of Oscar Tibolla, he spent four years working alongside Norbert Niederkofler in Alta Badia, where he met Davide De Pra. In 2013, he took over the reins of La Sirlola, earning its second Michelin star in 2017. That same year, he founded Harry's Piccolo in Trieste with Alex Benvenuti; the restaurant earned two Michelin stars in 2020. Since 2025, it has been based at Palazzo Dreher, and in 2026 Harry's Piccolo Poreč opened in Istria.



MAURO COLAGRECO

 **Mirazur**

 *Stelle Michelin*

— Best of the Best - Voted The World's Best Restaurant in 2019

Originario dell'Argentina e alla guida del Mirazur in Costa Azzurra, Mauro Colagreco è tra i protagonisti della gastronomia sostenibile contemporanea. La sua cucina segue i cicli lunari e 365 micro-stagioni, valorizzando ortaggi e prodotti locali attraverso una visione profondamente legata alla natura. Nel 2020 Mirazur è stato il primo ristorante al mondo a ottenere la certificazione Plastic-Free. Ambasciatore di Buona Volontà UNESCO per la Biodiversità dal 2022, Colagreco sviluppa la sua idea di "gastronomia circolare" anche in progetti internazionali a Londra, Tokyo e Dubai.

Originally from Argentina and at the helm of Mirazur on the French Riviera, Mauro Colagreco is one of the leading figures in contemporary sustainable gastronomy. His cuisine follows lunar cycles and 365 micro-seasons, celebrating vegetables and local produce through a vision deeply connected to nature. In 2020, Mirazur became the first restaurant in the world to receive Plastic-Free certification. A UNESCO Goodwill Ambassador for Biodiversity since 2022, Colagreco also develops his vision of “circular gastronomy” through international projects in London, Tokyo and Dubai.



MERLIN LABRON-JOHNSON

 **Osip**

 *Stella Michelin*

Originario del Devon, Merlin Labron-Johnson lascia la scuola a sedici anni per formarsi nelle cucine di Svizzera, Francia e Belgio, dove viene influenzato dalla cucina naturale di Kobe Desramaults. A 24 anni conquista una stella Michelin al Portland di Londra, prima di aprire Clipstone. Nel 2019 si trasferisce nel Somerset e fonda Osip, premiato con una stella Michelin nel 2021 e una stella verde nel 2023. Dal 2024 il ristorante vive in una storica locanda immersa nella campagna, con circa l'85% dei prodotti provenienti da orti e terreni di proprietà.

Originally from Devon, Merlin Labron-Johnson left school at sixteen to train in the kitchens of Switzerland, France and Belgium, where he was influenced by the natural cuisine of Kobe Desramaults. At 24, he earned a Michelin star at Portland in London before opening Clipstone. In 2019, he moved to Somerset and founded Osip, which earned a Michelin star in 2021 and a Green Star in 2023. Since 2024, the restaurant has been housed in a historic inn surrounded by countryside, with approximately 85% of its produce coming from its own gardens and land.



MICHELE LAZZARINI

 **Contrada Bricconi**

 *Stella Michelin*

Nato in Val Seriana nel 1991, Michele Lazzarini trascorre nove anni al fianco di Norbert Niederkofler come Head Chef del tristellato St. Hubertus, completando la formazione con esperienze al Noma, Central e Azurmendi. Nel 2022 torna nelle montagne d'origine e fonda Contrada Bricconi, ristorante e azienda agricola dove sviluppa una cucina alpina contemporanea, profondamente legata al territorio. Premiato con una stella Michelin, una stella verde e il The Best Chef NextGen Award, interpreta la cultura di montagna come un patrimonio vivo e in continua evoluzione.

Born in Val Seriana in 1991, Michele Lazzarini spent nine years working alongside Norbert Niederkofler as Head Chef of the three-Michelin-starred St. Hubertus, completing his training with experiences at Noma, Central and Azurmendi. In 2022, he returned to his native mountains and founded Contrada Bricconi, a restaurant and farm where he develops a contemporary Alpine cuisine deeply rooted in the territory. Awarded a Michelin star, a Green Star and The Best Chef NextGen Award, he interprets mountain culture as a living and constantly evolving heritage.



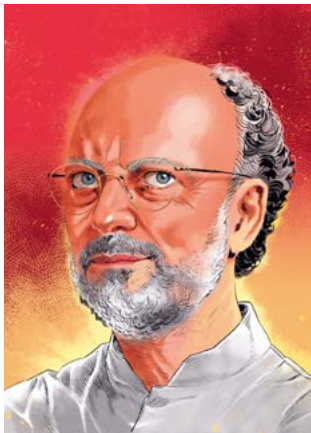
MITSU HARU "MICA" TSUMURA

 **Maido**

— #1 The World's 50 Best Restaurants 2025

Mitsuharu "Micha" Tsumura è chef e proprietario di Maido a Lima e tra i protagonisti della cucina Nikkei. Nato in Perù da una famiglia di origini giapponesi, cresce tra le culture gastronomiche di Lima e Osaka. Dopo gli studi alla Johnson & Wales University e la formazione in Giappone, sviluppa un linguaggio che unisce tecniche nipponiche e ingredienti peruviani. A 28 anni sceglie di lasciare la carriera alberghiera per fondare Maido, oggi punto di riferimento internazionale della cucina Nikkei, dove tradizione, identità e creatività convivono.

Mitsuharu “Micha” Tsumura is chef and owner of Maido in Lima and one of the leading figures in Nikkei cuisine. Born in Peru to a family of Japanese heritage, he grew up between the gastronomic cultures of Lima and Osaka. After studying at Johnson & Wales University and training in Japan, he developed a language that combines Japanese techniques with Peruvian ingredients. At 28, he chose to leave his career in the hotel industry to found Maido, now an international reference point for Nikkei cuisine, where tradition, identity and creativity coexist.



MORENO CEDRONI

 **La Madonnina del Pescatore**

 *Stelle Michelin*

Nato ad Ancona nel 1964, Moreno Cedroni è tra gli chef più innovativi della cucina italiana contemporanea. Nel 1984 apre La Madonnina del Pescatore, che conquista la prima stella Michelin nel 1996 e la seconda nel 2006. Considerato l'inventore del "susci all'italiana", nel 2000 crea il Clandestino Susci Bar a Portonovo, seguito da progetti pionieristici come Anikò, prima salumeria ittica al mondo, l'Officina e il laboratorio di ricerca The Tunnel. La sua cucina unisce sperimentazione, cultura del mare e attenzione alla sana alimentazione.

Born in Ancona in 1964, Moreno Cedroni is one of the most innovative chefs in contemporary Italian cuisine. In 1984, he opened La Madonnina del Pescatore, which earned its first Michelin star in 1996 and its second in 2006. Considered the inventor of “susci all'italiana”, in 2000 he created Clandestino Susci Bar in Portonovo, followed by pioneering projects such as Anikò, the world's first fish delicatessen, Officina and the research laboratory The Tunnel. His cuisine combines experimentation, a deep connection with the sea and a focus on healthy eating.



MUSTAFA OTAR

 **Kontuar Pera**

Nato a Edremit e cresciuto ad Akçay, Mustafa Otar si avvicina alla cucina fin da giovane, formandosi a Bolu Mengen e all'Institut Paul Bocuse di Lione. La sua cucina unisce rigore tecnico e metodi tradizionali, con il fuoco vivo al centro della ricerca. Lontano da un approccio basato sul controllo, Otar interpreta la cottura alla fiamma come un esercizio di armonia e rispetto dei tempi naturali. Coltelli artigianali, pentole in ghisa e tecniche ancestrali trovano espressione al Kontuar Pera.

Born in Edremit and raised in Akçay, Mustafa Otar was introduced to cooking at a young age, training in Bolu Mengen and at the Institut Paul Bocuse in Lyon. His cuisine combines technical rigour with traditional methods, with live fire at the centre of his research. Rather than taking an approach based on control, Otar interprets flame cooking as an exercise in harmony and respect for natural rhythms. Handcrafted knives, cast-iron cookware and ancestral techniques all find expression at Kontuar Pera.



NORBERT NIEDERKOFLER

 **Atelier Moessmer**

 *Stelle Michelin*

Originario di Lutago, in Alto Adige, Norbert Niederkofler è tra i protagonisti della cucina etica e sostenibile contemporanea. Dopo esperienze internazionali con Eckart Witzigmann e David Bouley, nel 1994 approda al Rosa Alpina di San Cassiano, dove fonda St. Hubertus, premiato con tre stelle Michelin dal 2017 e Stella Verde dal 2020. Con la filosofia "Cook the Mountain" ha ridefinito la cucina alpina, valorizzando ingredienti locali e stagionali. Fondatore di Mo-Food e CARE's, oggi sviluppa la sua visione attraverso AlpiNN, Horto Milano e Atelier Moessmer, tre stelle Michelin e Green Star.

Originally from Lutago in South Tyrol, Norbert Niederkofler is one of the leading figures in contemporary ethical and sustainable cuisine. After international experiences with Eckart Witzigmann and David Bouley, he joined the Rosa Alpina in San Cassiano in 1994, where he founded St. Hubertus, awarded three Michelin stars from 2017 and a Green Star from 2020. Through his “Cook the Mountain” philosophy, he has redefined Alpine cuisine by celebrating local and seasonal ingredients. Founder of Mo-Food and CARE's, he now develops his vision through AlpiNN, Horto Milano and Atelier Moessmer, the latter holding three Michelin stars and a Green Star.



PABLO RIVERO

 **Don Julio**

 *Stella Michelin*

— #10 in The World's 50 Best Restaurants 2025
— #3 in Latin America's 50 Best Restaurants 2025

Pablo Rivero è una delle figure di riferimento della gastronomia argentina. Sommelier e specialista in gestione della ristorazione, è fondatore di Don Julio e proprietario di El Preferido de Palermo, due ristoranti di Buenos Aires riconosciuti a livello internazionale per eccellenza, ospitalità e sostenibilità. Il suo lavoro valorizza l'identità argentina, le produzioni locali e l'agricoltura rigenerativa, rendendolo uno dei principali ambasciatori della gastronomia argentina nel mondo. Nel 2024 ha ricevuto il Beronia Award come Miglior Sommelier del Mondo ed è stato nominato Ambasciatore Speciale per il Turismo Gastronomico da ONU Turismo. Don Julio è al n. 10 nella classifica The World's 50 Best Restaurants 2024-2025, al n. 1 nella Latin America's 50 Best Restaurants 2024, e vanta una Stella Michelin.

Pablo Rivero is one of the leading figures in Argentine gastronomy. A sommelier and specialist in restaurant management, he is the founder of Don Julio and owner of El Preferido de Palermo, two internationally acclaimed Buenos Aires restaurants recognized for excellence, hospitality and sustainability. His work champions Argentine identity, local production and regenerative agriculture, making him one of the country's leading ambassadors of gastronomy worldwide. In 2024, he received the Beronia Award for Best Sommelier in the World and was appointed Special Ambassador for Gastronomic Tourism by UN Tourism. Don Julio ranks No. 10 in The World's 50 Best Restaurants 2024–2025, No. 1 in Latin America's 50 Best Restaurants 2024, and holds a Michelin star.



PAOLO GRIFFA
 **Paolo Griffa**
al Caffè Nazionale
 *Stella Michelin*

Nato in Piemonte nel 1991, Paolo Griffa si forma in cucine di altissimo livello come Combal.Zero, Chateaubriand e Studio, vincendo nel 2015 il premio San Pellegrino Young Chef. Dopo l'esperienza con Serge Vieira, nel 2017 diventa Executive Chef del Petit Royal al Grand Hotel Royal e Golf di Courmayeur, conquistando la sua prima stella Michelin nel 2019. Nel 2022 trasferisce il suo progetto nel prestigioso Caffè Nazionale ad Aosta, ottenendo immediatamente una stella Michelin e distinguendosi anche per l'eccellenza nella pasticceria, che lo ha portato a entrare in AMPI e a ricevere premi da Gambero Rosso e Forbes.

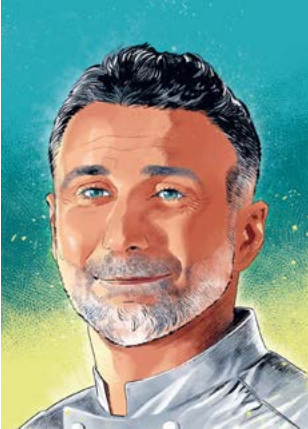
Born in Piedmont in 1991, Paolo Griffa trained in some of the world's most prestigious kitchens, including Combal.Zero, Chateaubriand and Studio, and won the San Pellegrino Young Chef award in 2015. After working with Serge Vieira, he became Executive Chef of the Petit Royal at the Grand Hotel Royal e Golf in Courmayeur in 2017, earning his first Michelin star in 2019. In 2022, he moved his culinary project to the prestigious Caffè Nazionale in Aosta, immediately earning a Michelin star and distinguishing himself for his excellence in pastry, which led to his admission to AMPI and recognition from Gambero Rosso and Forbes.



PACO MÉNDEZ
 **COME**
 *Stella Michelin*

Nato a Città del Messico nel 1982, Paco Méndez inizia il percorso gastronomico nel 1998, formandosi al Centro Culinario Ambrosia e nelle cucine spagnole di Koldo Royo, Arzak ed elBulli. Dopo esperienze come chef e docente in Messico, nel 2012 si trasferisce a Barcellona per collaborare con Albert Adrià. Nel 2014 aprono Niño Viejo e Hoja Santa, che diventa uno dei riferimenti della cucina messicana in Europa. Dal 2022, con COME, Méndez fonde tradizione messicana, cultura mediterranea e l'eredità creativa di elBulli.

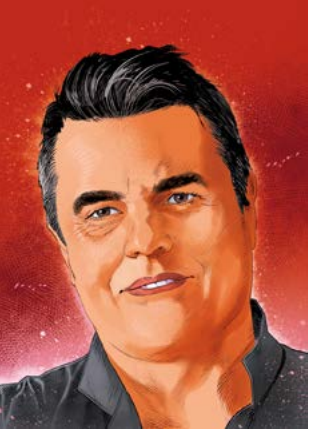
Born in Mexico City in 1982, Paco Méndez began his gastronomic journey in 1998, training at Centro Culinario Ambrosia and in the kitchens of Koldo Royo, Arzak and elBulli in Spain. After working as a chef and teacher in Mexico, he moved to Barcelona in 2012 to collaborate with Albert Adrià. In 2014, they opened Niño Viejo and Hoja Santa, which became a reference point for Mexican cuisine in Europe. Since 2022, through COME, Méndez has combined Mexican tradition, Mediterranean culture and the creative legacy of elBulli.



PAOLO LAVEZZINI
 **Il Palagio**
 *Stella Michelin*

Paolo Lavezzini, Executive Chef del Four Seasons Hotel Firenze, unisce le radici emiliane a un percorso internazionale tra Parigi, Rio de Janeiro e l'Enoteca Pinchiorri. Alla guida del ristorante stellato Il Palagio e degli outlet dell'hotel, interpreta la tradizione toscana attraverso una cucina contemporanea, basata su ingredienti genuini, tecnica e sostenibilità. Nel 2024 inaugura Onde, osteria di pesce ispirata alla costa della Versilia. Il suo stile nasce dall'incontro tra rigore, territorio e una profonda attenzione alla convivialità e alle storie racchiuse in ogni piatto.

Paolo Lavezzini, Executive Chef of the Four Seasons Hotel Firenze, combines his Emilian roots with an international career spanning Paris, Rio de Janeiro and Enoteca Pinchiorri. At the helm of the Michelin-starred Il Palagio and the hotel's other dining outlets, he interprets Tuscan tradition through contemporary cuisine based on genuine ingredients, technique and sustainability. In 2024, he opened Onde, a seafood tavern inspired by the Versilia coast. His style stems from the meeting of rigour, a strong sense of place and a deep attention to conviviality and the stories contained in every dish.



PETER TEMPELHOFF
 **FYN**
— #82 in The World's 50 Best Restaurants 2025

Peter Tempelhoff è fondatore del FYN Restaurant Group di Città del Capo, che comprende FYN, Beyond, Arum, Ramenhead e Sushiya. Formatosi al Culinary Institute of America, lavora al fianco di Marco Pierre White, Giorgio Locatelli e Aaron Patterson, mentre un viaggio in Giappone nel 2008 segna profondamente la sua cucina. Nel 2018 fonda FYN con Ashley Moss e Jennifer Hugé, unendo filosofie giapponesi e ingredienti autoctoni sudafricani. Il ristorante ha ottenuto cinque menzioni nei World's 50 Best e tre premi Best Chef.

Peter Tempelhoff is founder of the FYN Restaurant Group in Cape Town, which includes FYN, Beyond, Arum, Ramenhead and Sushiya. Trained at the Culinary Institute of America, he worked alongside Marco Pierre White, Giorgio Locatelli and Aaron Patterson, while a trip to Japan in 2008 had a profound influence on his cuisine. In 2018, he founded FYN with Ashley Moss and Jennifer Hugé, combining Japanese philosophies with indigenous South African ingredients. The restaurant has received five mentions in The World's 50 Best and three Best Chef awards.



PHILIP RACHINGER
 **Ois**
 *Stelle Michelin*

Originario dell'Alta Austria, Philip Rachinger lavora da 13 anni nell'azienda di famiglia, insieme al padre Helmut, alla guida di Hotel Mühlthof, Fernruf 7 e Hopfen & Schmalz. Al ristorante OIS del Mühlthof, premiato con due stelle Michelin nel 2025, propone una cucina profondamente legata al territorio, al paesaggio e ai prodotti regionali, aperta a influenze internazionali. L'esperienza Gelinaz! OMG del 2017 ha rafforzato la sua visione della cucina come luogo di incontro, scambio e celebrazione.

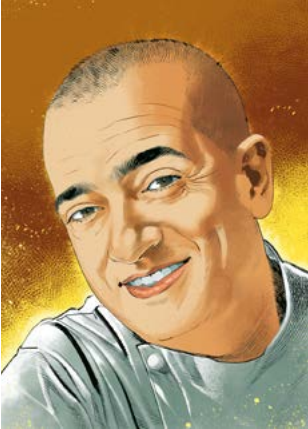
Originally from Upper Austria, Philip Rachinger has spent 13 years working in the family business alongside his father Helmut, at the helm of Hotel Mühlthof, Fernruf 7 and Hopfen & Schmalz. At OIS at Mühlthof, awarded two Michelin stars in 2025, he presents a cuisine deeply rooted in the region, the landscape and local produce, while remaining open to international influences. The 2017 Gelinaz! OMG experience further strengthened his vision of cooking as a place for meeting, exchange and celebration.



PÍA LEÓN
 **Kjolle**
— #9 in The World's 50 Best Restaurants 2025
— #2 in Latin America's 50 Best Restaurants 2025
— Art of Hospitality Award 2025, sponsored by Buchanan's 18

Pía León è una chef peruviana riconosciuta per la sua ricerca sulla biodiversità e sul patrimonio culturale del Perù. Dopo dieci anni alla guida della cucina di Central, che co-dirige con Virgilio Martínez, nel 2018 apre a Lima il suo progetto Kjolle, oggi tra i primi 10 della classifica The World's 50 Best Restaurants, prima chef donna a raggiungere questo risultato. Eletta World's Best Female Chef nel 2021, co-dirige anche MIL e il centro di ricerca Mater, promuovendo la valorizzazione delle comunità andine e l'emancipazione femminile attraverso iniziative come Warmi.

Pía León is a Peruvian chef recognized for her research into Peru's biodiversity and cultural heritage. After ten years at the helm of Central's kitchen, which she co-directs with Virgilio Martínez, she opened her own project, Kjolle, in Lima in 2018, which is now among the top ten restaurants in The World's 50 Best Restaurants, making her the first female chef to achieve this result. Named World's Best Female Chef in 2021, she also co-directs MIL and the Mater research centre, promoting the appreciation of Andean communities and women's empowerment through initiatives such as Warmi.



PINO CUTTAIA
 **La Madia**
 *Stelle Michelin*

Nato a Licata nel 1967 e trasferitosi da ragazzo in Piemonte, Pino Cuttaia scopre la vocazione per la cucina attraverso le esperienze in ristoranti come Il Sorriso e Il Patio. Nel 2000 torna in Sicilia e, con la moglie Loredana, apre La Madia, dove fonde rigore piemontese e memoria gastronomica siciliana. La sua cucina "reinventa i ricordi" trasformandoli in piatti contemporanei, celebrando territorio, stagioni e tradizione. Premiato con due stelle Michelin, conquistate nel 2006 e nel 2009, è autore di piatti iconici come l'Uovo di Seppia.

Born in Licata in 1967 and moving to Piedmont as a boy, Pino Cuttaia discovered his vocation for cooking through experiences in restaurants such as Il Sorriso and Il Patio. In 2000, he returned to Sicily and, together with his wife Loredana, opened La Madia, where he combines Piedmontese rigour with Sicilian gastronomic memory. His cuisine "reinvents memories", transforming them into contemporary dishes while celebrating territory, seasons and tradition. Awarded two Michelin stars, earned in 2006 and 2009, he is the creator of iconic dishes such as Uovo di Seppia.



PRATEEK SADHU
 **NAAR**
— #30 in Asia's 50 Best Restaurants 2026

Originario del Kashmir, Prateek Sadhu è tra gli innovatori della cucina indiana contemporanea. Diplomato al Culinary Institute of America con due medaglie d'oro, si forma in alcune delle cucine più prestigiose al mondo prima di tornare in India e fondare NAAR, nell'Himachal Pradesh. La sua cucina nasce dall'incontro tra immaginazione e tradizione e valorizza paesaggi, ingredienti selvatici e prodotti autoctoni dell'Himalaya. Attraverso NAAR, Sadhu porta in tavola la cultura gastronomica delle montagne, reinterpretandola con un linguaggio personale e creativo.

Originally from Kashmir, Prateek Sadhu is one of the leading voices in contemporary Indian cuisine. After training at the Culinary Institute of America and in some of the world's most prestigious kitchens, he returned to India and founded NAAR in Himachal Pradesh, where he reinterprets Himalayan culinary traditions through a personal cuisine rooted in local landscapes, wild ingredients and indigenous produce.



**REMO
CAPITANEO**
🇮🇹 **Verso**
🌟🌟🌟 *Stelle Michelin*

Classe 1982, Remo cresce nelle grandi cucine italiane: nel 2006 entra al Trussardi alla Scala con Andrea Berton, nel 2009 approda a Piazza Duomo con Enrico Crippa e dal 2010 lavora al fianco del fratello Mario con Enrico Bartolini, dal Devero al Mudec, celebrando nel 2019 il ritorno delle tre stelle a Milano. Nel 2023 i fratelli aprono Verso, in Piazza Duomo. Complementari, uniscono rigore e creatività: dopo soli nove mesi conquistano due stelle Michelin, confermate nel 2024 e 2025.

Born in 1982, Remo grew up in some of Italy's great kitchens: in 2006, he joined Trussardi alla Scala with Andrea Berton; in 2009, he moved to Piazza Duomo with Enrico Crippa; and from 2010, he worked alongside his brother Mario with Enrico Bartolini, from Devero to Mudec, celebrating the return of three Michelin stars to Milan in 2019. In 2023, the brothers opened Verso in Piazza Duomo. Complementary in their approach, they combine rigor and creativity: after just nine months, they earned two Michelin stars, which were confirmed in 2024 and 2025.



**ROBERTO
DAVANZO**
🇮🇹 **BOB Alchimia a Spicchi**

Nato nel 1989, Roberto "Bob" Davanzo scopre la passione per la pizza lavorando nell'hotel di famiglia in Veneto, prima di formarsi nel Nord Italia e tornare in Calabria come istruttore e pizzaiolo. Nel 2016, con Anna Rotella, apre BOB Alchimia a Spicchi, da subito laboratorio di ricerca e racconto del territorio. Si definisce un "assemblatore di storie": attraverso impasti, ingredienti e tecniche contemporanee unisce produttori e artigiani calabresi a ricordi, viaggi e influenze gastronomiche, trasformando ogni pizza in un racconto della Calabria.

Born in 1989, Roberto "Bob" Davanzo discovered his passion for pizza while working at his family hotel in Veneto, before training in Northern Italy and returning to Calabria as an instructor and pizza chef. In 2016, with Anna Rotella, he opened BOB Alchimia in Spicchi, which immediately became a research laboratory and story of the area. He defines himself as a "story assembler": through contemporary doughs, ingredients, and techniques, he combines Calabrian producers and artisans with memories, travels, and gastronomic influences, transforming every pizza into a tale of Calabria.



**SALVATORE
BIANCO**
🇮🇹 **La Terrazza**
🌟 *Stella Michelin*

Nato a Torre del Greco nel 1978 e cresciuto nella bottega d'arte di famiglia, Salvatore Bianco considera la cucina una forma d'arte capace di coinvolgere tutti i sensi. Dopo le esperienze con Gualtiero Marchesi all'Albereta e all'Osteria dell'Orso, guida per dieci anni Il Comandante del Romeo Hotel di Napoli, conquistando una stella Michelin nel 2012. Oggi è Executive Chef dell'Hotel Eden di Roma e guida La Terrazza, premiata con una stella Michelin nel 2025. La sua cucina unisce disciplina giapponese, stagionalità, mondo vegetale e ricerca sul pesce.

Born in Torre del Greco in 1978 and raised in his family's art workshop, Salvatore Bianco considers cooking an art form capable of engaging all the senses. After experiences with Gualtiero Marchesi at Albereta and Osteria dell'Orso, he led Il Comandante at the Romeo Hotel in Naples for ten years, earning a Michelin star in 2012. Today, he is Executive Chef of Hotel Eden in Rome and heads La Terrazza, which was awarded a Michelin star in 2025. His cuisine combines Japanese discipline, seasonality, the plant world and research into fish.



**SANTIAGO
LASTRA**
🇬🇧 **KOL**
🌟 *Stella Michelin*
— #49 in The World's 50
Best Restaurants 2025

Nato a Città del Messico e cresciuto a Cuernavaca, Santiago Lastra si avvicina inizialmente alla cucina spinto da una profonda curiosità scientifica e da una formazione incentrata sulla ricerca, perfezionata al fianco di istituzioni come il Mugaritz, il Nordic Food Lab e come project manager per il celebre pop-up di Noma in Messico. Nel 2020 inaugura a Londra il suo ristorante KOL, un progetto pionieristico in cui la vivacità e il patrimonio della cultura messicana si fondono con materie prime britanniche rigorosamente selezionate. Sotto la sua guida, KOL ha conquistato una stella Michelin e si è affermato a livello globale.

Born in Mexico City and raised in Cuernavaca, Santiago Lastra's culinary journey was originally driven by a scientific curiosity for research, which he honed through formative stints at Mugaritz, the Nordic Food Lab, and as project manager for Noma's milestone pop-up in Mexico. In 2020, he opened his restaurant KOL in London, a pioneering concept that celebrates the vibrancy and heritage of Mexican cuisine using meticulously sourced British produce. Under his creative direction, KOL has earned a Michelin star and achieved widespread international acclaim.



**SARA
AQEL**
🇵🇸 **Dara Dining**
— #30 in MENA's 50 Best
Restaurants 2026
— MENA's Best Female Chef
Award 2026

Chef palestinese-giordana, Sara Aqel unisce eleganza mediterranea e tradizione levantina. Formata alla Royal Academy of Culinary Arts in Giordania e a Les Roches in Svizzera, ha guidato come Global Executive Chef i ristoranti Fi'lia a Dubai, Miami, Parigi e alle Bahamas. Oggi è chef e cofondatrice del Dara Dining ad Amman, entrato nel 2025 al 18° posto della classifica MENA 50 Best come Highest New Entry. Riconosciuta da Tatler Asia e The Best Chef Awards, usa la cucina come strumento di dialogo, cultura ed espressione umanitaria.

Palestinian-Jordanian chef Sara Aqel combines Mediterranean elegance with Levantine tradition. Trained at the Royal Academy of Culinary Arts in Jordan and at Les Roches in Switzerland, she led the Fi'lia restaurants in Dubai, Miami, Paris and the Bahamas as Global Executive Chef. Today, she is chef and co-founder of Dara Dining in Amman, which entered the MENA 50 Best ranking in 2025 at number 18 as the Highest New Entry. Recognized by Tatler Asia and The Best Chef Awards, she uses cooking as a tool for dialogue, culture and humanitarian expression.



**SIMONE
CAPONNETTO**
🇮🇹 **Locale**

Fiorentino, Simone Caponnetto è Executive Chef di Locale Firenze. Dopo il diploma lascia l'Italia e trascorre dieci anni viaggiando tra America, Australia, Giappone, India, Sud-est asiatico, Francia e Spagna, trasformando ogni esperienza in occasione di crescita gastronomica. Lavora con maestri come Yoshihiro Narisawa, Andoni Luis Aduriz e Heinz Beck, sviluppando una cucina fondata sull'incontro tra cultura e territorio. Tornato a Firenze nel 2019, dal 2021 guida Locale Firenze, dove valorizza ingredienti italiani e soprattutto toscani, molti provenienti dall'orto di un amico d'infanzia.

Fiorentino, Simone Caponnetto is Executive Chef of Locale Firenze. After graduating, he left Italy and spent ten years traveling between America, Australia, Japan, India, Southeast Asia, France, and Spain, transforming each experience into an opportunity for gastronomic growth. He works with masters such as Yoshihiro Narisawa, Andoni Luis Aduriz and Heinz Beck, developing a cuisine founded on the encounter between culture and territory. Having returned to Florence in 2019, since 2021 he has been leading Locale Firenze, where he enhances Italian and especially Tuscan ingredients, many from the garden of a childhood friend.



**SARAH
CICOLINI**
🇮🇹 **Santo Palato**

Nata in Abruzzo nel 1988, Sarah Cicolini cresce a contatto con la natura e, dopo aver iniziato gli studi di medicina, scopre nella cucina la propria vocazione. Si forma sul campo come chef privata e nelle brigate di Roy Caceres al Metamorfosi e di Stefano Callegari. Nel 2017 fonda a Roma Santo Palato, trattoria contemporanea dove rilegge la tradizione romana con rigore e sensibilità personale. Nel 2024 pubblica il primo libro e nel 2025 trasferisce Santo Palato in una sede più ampia, proseguendo una cucina etica, concreta e rispettosa della tradizione.

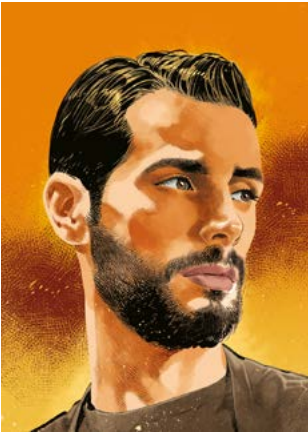
Born in Abruzzo in 1988, Sarah Cicolini grew up surrounded by nature and, after beginning her studies in medicine, discovered her vocation in cooking. She trained in the field as a private chef and in the kitchens of Roy Caceres at Metamorfosi and Stefano Callegari. In 2017, she founded Santo Palato in Rome, a contemporary trattoria where she reinterprets Roman tradition with rigor and a personal sensibility. In 2024, she published her first book, and in 2025 she moved Santo Palato to a larger location, continuing to pursue an ethical, straightforward cuisine that respects tradition.



**SIMONE
PADOAN**
🇮🇹 **I Tigli**

Nato a Verona nel 1971, Simone Padoan è considerato un pioniere della pizza contemporanea, avendo unito la panificazione con lievito madre, la ricerca sulle materie prime e i principi dell'alta cucina. Nel 1994 apre I Tigli a San Bonifacio, dando impulso a una nuova idea di pizza d'autore. Negli anni amplia il progetto con grandi lievitati artigianali, I Tigli Lab e l'e-delivery nazionale. Il suo lavoro è costantemente riconosciuto dalle principali guide di settore, tra cui 50 Top Pizza, Gambero Rosso e The Best Pizza Award.

Born in Verona in 1971, Simone Padoan is considered a pioneer of contemporary pizza, having combined sourdough baking, research into raw materials and the principles of haute cuisine. In 1994 he opened I Tigli in San Bonifacio, giving impetus to a new idea of signature pizza. Over the years, the project has expanded with large artisanal leavened products, I Tigli Lab, and national e-delivery. His work is consistently recognized by leading industry guides, including 50 Top Pizza, Gambero Rosso, and The Best Pizza Award.



**TOMMASO
TONIONI**
🇮🇹 Arso

Romano, classe 1989, Tommaso Tonioni si forma con Gabriele Bonci e nelle cucine de Il Pagliaccio, dell'Asador Etxebarri e di Pierre Gagnaire. Nel 2021 si trasferisce in un'azienda agricola dell'Alta Tuscia, dove matura l'idea di "cucinieri agricolo": un cuoco che parte dalla terra e dalla materia prima. Da qui nasce Arso, prima nomade e poi ristorante a Orvieto. Oggi, dall'Umbria, porta in Italia e all'estero una cucina fondata sul fuoco, sulla materia e sulla ricerca della latinità antica, tra catering, consulenze, workshop e produzioni.

Born in Rome in 1989, Tommaso Tonioni trained with Gabriele Bonci and in the kitchens of Il Pagliaccio, Asador Etxebarri and Pierre Gagnaire. In 2021 he moved to a farm in Alta Tuscia, where he developed the idea of "agricultural cook": a cook who starts from the land and the raw materials. From here Arso was born, first a nomad and then a restaurant in Orvieto. Today, from Umbria, he brings to Italy and abroad a cuisine based on fire, material, and the exploration of ancient Latin, including catering, consultations, workshops, and productions.



**TAKAHIKO "TAKA"
KONDO**
🇮🇹 Gucci Osteria
da Massimo Bottura
🌟Stella Michelin

Braccio destro storico di Massimo Bottura all'Osteria Francescana di Modena per oltre quindici anni, Takahiko "Taka" Kondo nasce a Tokyo nel 1978. Dopo essere stato head pastry chef e poi head sous chef del celebre tre stelle Michelin, contribuendo alla creazione dei suoi piatti più iconici, nel 2022 si trasferisce a Firenze per assumere la guida del Gucci Osteria da Massimo Bottura, inizialmente al fianco della compagna e chef Karime López. Oggi dirige in prima persona la cucina del ristorante fiorentino, portando avanti una visione che unisce la rigorosa disciplina tecnica della sua terra d'origine alla creatività contemporanea della Francescana Family.

Massimo Bottura's longtime right-hand man at Modena's Osteria Francescana, Takahiko "Taka" Kondo was born in Tokyo in 1978. He joined Osteria Francescana in 2005, becoming Head Pastry Chef in 2010 and Head Sous Chef in 2014, contributing to the creation of some of the restaurant's most celebrated dishes. In 2022, he moved to Florence to join Gucci Osteria da Massimo Bottura as Co-Executive Chef alongside Karime López. Today, he is Head Chef of the Florentine restaurant, where he brings together the precision and discipline of his Japanese heritage with the creativity and spirit of the Francescana family.



**VANIA
GHEDINI**
🇮🇹 ORO
🌟Stella Michelin

Nata a Ferrara nel 1987 e cresciuta tra i profumi del panificio di famiglia, Vania Ghedini si forma all'ALMA, dove è stata anche docente, prima di accumulare esperienze di rilievo come l'Expo di Milano e la lunga collaborazione con il Gruppo Alajmo, che l'ha portata a dirigere la cucina del Sesamo al Royal Mansour di Marrakech. Dopo aver affinato una cucina fondata sulla leggerezza, sul rispetto della materia e sulla ricerca ludica del sapore, da aprile 2024 è Head Chef di ORO, il ristorante stellato Michelin dell'Hotel Cipriani a Venezia.

Born in Ferrara in 1987 and raised amidst the aromas of her family's bakery, Vania Ghedini honed her craft at ALMA—where she later served as an instructor—before gaining prestigious experience at Milan's Expo and embarking on a long-standing collaboration with the Alajmo Group, leading the kitchen at Sesamo inside Marrakech's Royal Mansour. Having refined a culinary philosophy centered on lightness, respect for ingredients, and a playful approach to flavor, she has served since April 2024 as Head Chef at ORO, the Michelin-starred restaurant at Venice's Hotel Cipriani.



**VASCO
COELHO SANTOS**
🇵🇹 Euskalduna Studio
🌟Stella Michelin

Vasco Coelho Santos scopre la vocazione per la cucina poco prima di terminare la laurea in Management e sceglie il percorso gastronomico. Dopo la formazione all'Atelier de Cozinha di Michel e le esperienze da Olivier, Tavares Rico, Mugaritz, Arzak ed El Bulli, torna a Porto e lavora al Pedro Lemos, viaggiando tra Europa e Asia. Nel 2016 apre Euskalduna Studio, seguito da Semea e altri progetti. Nel 2022 riceve il premio Chef de l'Avenir e Euskalduna Studio entra nella 50 Best Discovery, conquistando nello stesso anno la prima stella Michelin.

Vasco Coelho Santos discovered his vocation for cooking shortly before completing his degree in Management and chose the gastronomic path. After training at Michel's Atelier de Cozinha and experiences with Olivier, Tavares Rico, Mugaritz, Arzak and El Bulli, he returned to Porto and worked at Pedro Lemos, travelling between Europe and Asia. In 2016, Euskalduna Studio opened, followed by Semea and other projects. In 2022 he received the Chef de l'Avenir award and Euskalduna Studio entered the 50 Best Discovery, winning its first Michelin star in the same year.



**VIRGILIO
MARTÍNEZ**
🇵🇪 Central
— Best of the Best - Voted The
World's Best Restaurant in 2023

Nato a Lima nel 1977, Virgilio Martínez ha portato la biodiversità e i paesaggi del Perù sulla scena gastronomica mondiale. Dopo esperienze internazionali, nel 2008 fonda Central, nominato Miglior Ristorante al Mondo nel 2023, e sviluppa progetti come MIL, Maz e il centro di ricerca Mater. Attraverso la filosofia delle altitudini esplora gli ecosistemi peruviani, dalla costa alle Ande fino all'Amazzonia, trasformandone biodiversità e tradizioni in una cucina innovativa, attenta alle comunità locali e al rispetto dell'ambiente.

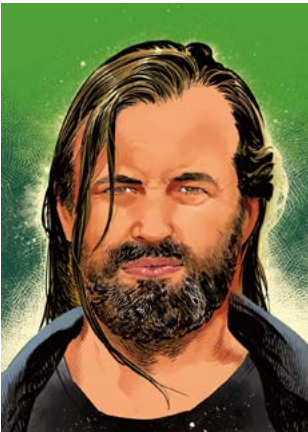
Born in Lima in 1977, Virgilio Martínez brought Peru's biodiversity and landscapes to the global food scene. After international experience, in 2008 he founded Central, named Best Restaurant in the World in 2023, and developed projects such as MIL, Maz and the Mater research center. Through the philosophy of altitudes, he explores Peruvian ecosystems, from the coast to the Andes to the Amazon, transforming their biodiversity and traditions into innovative cuisine, attentive to local communities and respect for the environment.



**WILL
GOLDFARB**
🇺🇸 Room4Dessert

Fondatore di Room4Dessert a Ubud, Bali, Will Goldfarb è stato nominato Miglior Pasticciere al Mondo nel 2021 da The World's 50 Best Restaurants. Formatosi tra New York, Parigi ed elBulli, ha ridefinito il dessert come portata di pari dignità e complessità rispetto alla cucina. A Bali ha integrato ricerca sperimentale, biodiversità e materie prime indonesiane con un approccio rigenerativo, condiviso anche attraverso la R4D Academy. Protagonista di Chef's Table: Pastry, continua a esplorare il rapporto tra tecnica, territorio e materia.

Founder of Room4Dessert in Ubud, Bali, Will Goldfarb was named Best Pastry Chef in the World in 2021 by The World's 50 Best Restaurants. Formed between New York, Paris and elBulli, it redefined dessert as a course of equal dignity and complexity to the kitchen. In Bali, it integrated experimental research, biodiversity, and Indonesian raw materials with a regenerative approach, also shared through the R4D Academy. The protagonist of Chef's Table: Pastry, he continues to explore the relationship between technique, territory and matter.



**WILLEM
HIELE**
🇳🇱 Willem Hiele
🌟Stella Michelin
— #62 in The World's 50
Best Restaurants 2025

Nato nelle Fiandre nel 1981 e cresciuto tra Ostenda e Koksijde in una famiglia di pescatori, Willem Hiele è uno chef profondamente legato al patrimonio della costa belga. Formatosi come panettiere alla Hotelschool Ter Duinen, nel 2015 trasforma il casale di famiglia in un ristorante dedicato al terroir. Dal 2022 il progetto vive in una villa brutalista immersa nei polder della riserva naturale di Grote Keignaert. La sua cucina segue i ritmi del paesaggio, valorizza il pescato giornaliero e adotta una rigorosa filosofia zero sprechi. Ha ottenuto una stella Michelin.

Born in Flanders in 1981 and raised between Ostend and Koksijde in a family of fishermen, Willem Hiele is a chef deeply connected to the heritage of the Belgian coast. Trained as a baker at Hotelschool Ter Duinen, in 2015 he transformed his family farmhouse into a restaurant devoted to terroir. Since 2022, the project has been based in a brutalist villa nestled among the polders of the Grote Keignaert nature reserve. His cuisine follows the rhythms of the landscape, celebrates the daily catch and embraces a rigorous zero-waste philosophy. He has been awarded one Michelin star.



**YOJI
TOKUYOSHI**
🇮🇹 Bentôteca

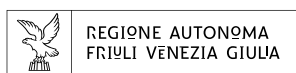
Nato a Tottori nel 1977, Yoji Tokuyoshi si forma a Tokyo prima di trasferirsi in Italia nel 2006 ed entrare all'Osteria Francescana, dove diventa sous chef di Massimo Bottura. Nel 2015 apre a Milano il ristorante omonimo, subito premiato con una stella Michelin, seguito nel 2019 dall'Alter Ego di Tokyo. Durante la pandemia nasce Bentoteca, divenuta riferimento per una cucina giapponese contaminata dall'Europa. Nel 2022 co-fonda KAZOKU, sviluppando format milanesi come Katsusanderia, PAN e LILU matcha.

Born in Tottori in 1977, Yoji Tokuyoshi trained in Italian restaurants in Tokyo before moving to Italy and joining Osteria Francescana in Modena, where he became Massimo Bottura's sous chef. In 2015, he opened his eponymous restaurant in Milan, which was awarded a Michelin star within its first year, followed in 2019 by the opening of Alter Ego in Tokyo. During the pandemic, he launched Bentoteca, which evolved into a successful expression of Japanese cuisine shaped by European influences. In 2022, he co-founded KAZOKU, developing Milanese concepts including Katsusanderia, PAN and LILU matcha.





www.einprosit.org



MEDIA PARTNER



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

© 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 Ein prosit: Lorenzo Mattotti / Illustrazioni chef: Mariano de Biase / Credit: Fabrice Gallina, Simone Di Luca, Omar Breda / Grafica: grafica@rossellafantini.it / Stampa: Grafiche Filacorda