

EIN PROSIT

XXIV EDIZIONE 2023

UDINE / 18 — 22 OTTOBRE



STRADA DEL VINO E DEI SAPORI  www.turismofvg.it

ESPERIENZE D'AUTORE



asblen / Foto: F. Callina



Inquadra il QR CODE
e inizia il tuo viaggio

Un viaggio in una terra di grandi vini come la nostra ti farà vivere emozioni memorabili anche a tavola. Con ingredienti straordinari e un'ospitalità appassionata ovunque, dalle osterie udinesi ai buffet triestini, dalle osmize del Carso alle trattorie friulane, fino ai grandi ristoranti stellati. Io ti sto aspettando, io sono Friuli Venezia Giulia.

Info: 800 016 044 / info@promoturismo.fvg.it

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



EIN PROSIT

XXIV EDIZIONE 2023

HAI MAI TROVATO IL SENSO DELLA VITA SUL FONDO DI UN PIATTO? E A VOLTE NON TI CAPITA DI MANGIARE SENZA BISOGNO DI AVERE FAME, SOLO PER FARE UN VIAGGIO PUR STANDO FERMO, O PASSARE DEL TEMPO PREZIOSO CON QUALCUNO DI SPECIALE? SE È COSÌ, SEI CAPITATO NEL POSTO GIUSTO.

EIN PROSIT È UNA NAVICELLA DI STUPORE E MERAVIGLIE CHE OGNI ANNO ATTERRA A UDINE PER TRASFORMARLA NELLA FESTA A CIELO APERTO DELLA GASTRONOMIA CONTEMPORANEA. LASCIA STARE LE POSATE E IL TOVAGLIOLO, NON PREOCCUPARTI DI QUELLO CHE SAI O CREDI DI SAPERE, ALLACCIATI LA FAME FINO A PERDERTI CON NOI PER LE STRADE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA, ARMATO SOLO DI CURIOSITÀ E VOGLIA DI SOGNARE INTORNO A UN TAVOLO.

IL RESTO PROVEREMO A DARTELO GRAZIE AGLI OLTRE 100 CHEF DA 20 PAESI CHE SONO PRONTI A BALLARE CON TE TRA I FUOCHI COLORATI DELLE COSE BUONE. NON TI SERVE LA CRAVATTA, PERÒ PORTATI IL SORRISO. È L'UNICA REGOLA DEL NOSTRO DRESS CODE. BUON APPETITO E BUON VIAGGIO, NUOVO AMICO.

CLAUDIO TOGNONI, PAOLO VIZZARI, MANUELA FISSORE



Pegno Rotativo Vino

La soluzione di **finanziamento** innovativa per i **produttori della filiera vitivinicola**:

- Offre subito nuova liquidità per il business, grazie al pegno
- **Il vino resta in cantina** e il produttore può continuare a seguire tutte le fasi della lavorazione
- È adatto alle **imprese di tutte le dimensioni**

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

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni economiche e contrattuali del finanziamento consulta i Fogli Informativi disponibili nelle filiali e sul sito internet della banca www.credit-agricole.it. La concessione dei finanziamenti è soggetta alla valutazione e all'approvazione della banca.



 **CRÉDIT AGRICOLE**

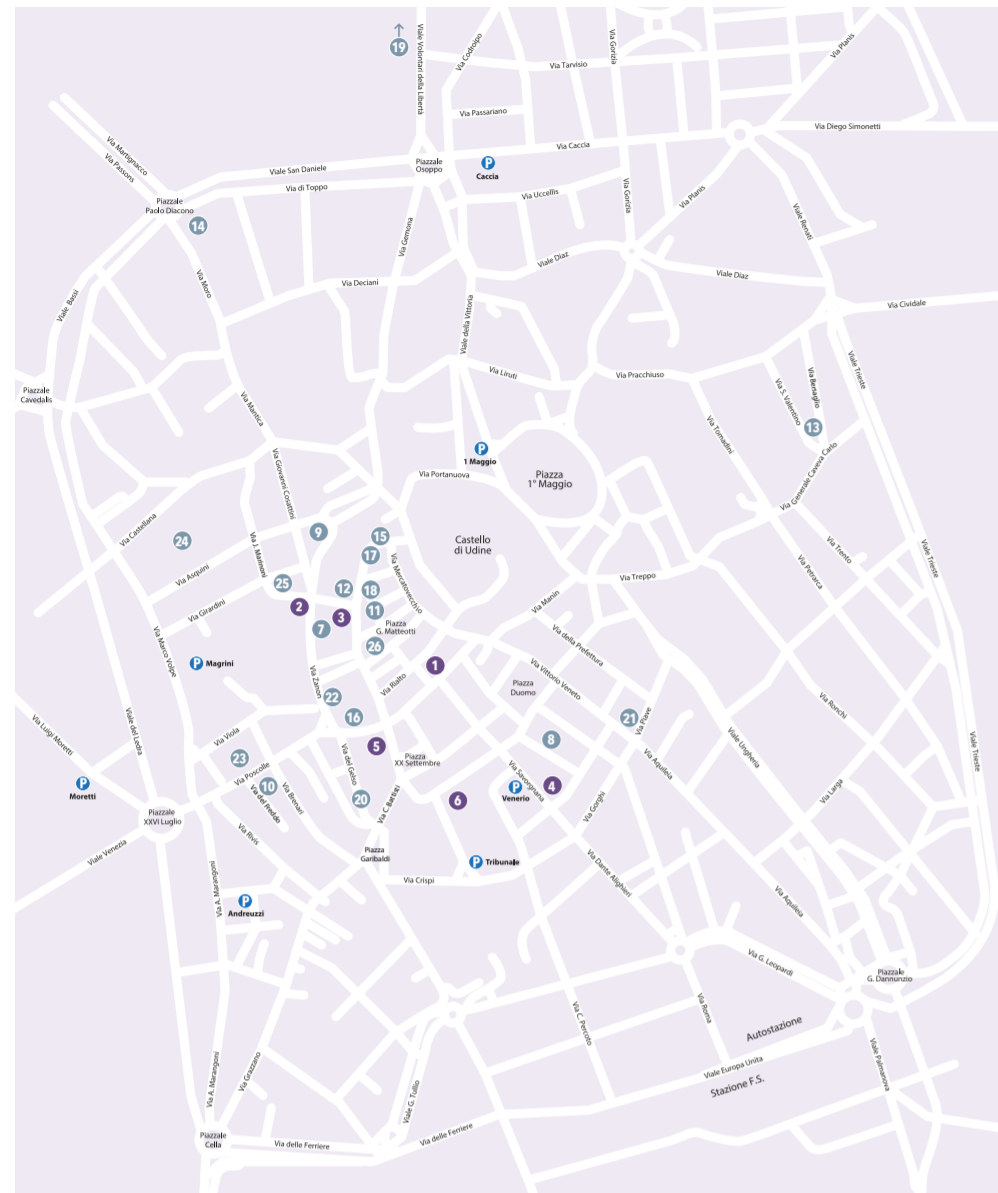
www.credit-agricole.it

I LUOGHI DELL'EVENTO

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano,
Sella Nevea e Passo Pramollo
T +39 0428 2392 / info@einprosit.org / www.einprosit.org

www.einprosit.org



I LUOGHI DELL'EVENTO

- | | | |
|--|---|--|
| 1 PALAZZO D'ARONCO
Via Lionello, 1 - Udine | 3 SPAZIO PETRA
GALLERIA TINA MODOTTI
Via Paolo Sarpi - Udine | 5 HOTEL ASTORIA
Piazza XX Settembre, 24 - Udine |
| 2 TORRE DI SANTA MARIA
Via Antonio Zanon, 24 - Udine | 4 PALAZZO MORPURGO
Via Savorgnana, 12 - Udine | 6 CHIESA DI SAN FRANCESCO
Via Odorico da Pordenone Beato, 1
Udine |

RISTORANTI E LOCALI IN CITTÀ

- | | |
|--|--|
| 7 VITELLO D'ORO
Via Erasmo Valvason, 4 - Udine | 17 AI DO MORI
Via Paolo Sarpi, 25 - Udine |
| 8 ALLA TAVERNETTA
Via Artico di Prampero, 2 - Udine | 18 MO-MART
Via Paolo Sarpi, 15/A - Udine |
| 9 CASA CERETTO - L'ALIMENTARE
Via R. D'Arconco, 39 - Udine | 19 LA DI MORET
Via Tricesimo, 276 - Udine |
| 10 ENOTECA DA FRED
Via del Freddo, 6 - Udine | 20 CARMAGNOLA
Via del Gelsò, 37 - Udine |
| 11 ANTICA MADDALENA
Via Pelliccerie, 4 - Udine | 21 AQUILA NERA
Via Piave, 2 - Udine |
| 12 AL CAPPELLO
Via Paolo Sarpi, 5 - Udine | 22 OSTERIA AL FAGIANO
Via Antonio Zanon, 7 - Udine |
| 13 MAMM PANE
Via Bersaglio, 1 - Udine | 23 OSTERIA ALTOSCANO
Via Poscolle, 49 - Udine |
| 14 PIZZERIA ALLA LAMPARA
Via A. Lazzaro Moro, 63 - Udine | 24 VISIONARIO
Via Fabio Asquini, 33 - Udine |
| 15 OSTERIA DA MICHELE
Via Paolo Sarpi, 18/a - Udine | 25 GATTI E RE
Via Jacopo Marinoni, 1 - Udine |
| 16 GINGER BAR
Via Poscolle, 5 - Udine | 26 GROSMI CAFFÈ
Piazza G. Matteotti, 9 - Udine |

FUORI CITTÀ

- | |
|---|
| AL GROF » 10 KM
Via G. Matteotti, 1 - Tavagnacco (UD) |
| ALTRAN » 40 KM
Via Cortona, 19 - Ruda (UD) |
| LE FUCINE » 10 KM
Via Nazionale, 48 - Buttrio (UD) |
| L'ARGINE A VENCÒ » 27 KM
Località Vencò - Dolegna del Collio (GO) |
| LA TAVERNA » 13 KM
P. Castello, 2 - Colloredo di M. Albano (UD) |
| CA MARIAN » 10 KM
Via S. Quirino, 2 - Faugnacco (UD) |



Per il pane

Petra®9 HP è la farina di grano tenero in parte germogliato e macinato a pietra (processo ASM) ricca di fibre e gusto di grano
Petra®0201 Evolutiva è la farina di popolazione di grano tenero 100% italiano biologico da agricoltura evolutiva in media quota
Petra®0415 è la farina di farro monococco 100% italiano, integrale e biologica dal sapore antico per eccellenza



T. +39 0429 1656385 [f lamiapetra](https://www.facebook.com/lamiapetra) [i farinapetra](https://www.instagram.com/farinapetra)

www.farinapetra.it



Electrolux Professional

La prima scelta dei professionisti della ristorazione.

Seguici su:

[f ElectroluxProfessionalIT](https://www.facebook.com/ElectroluxProfessionalIT)

[i ElectroluxProIT](https://www.instagram.com/ElectroluxProIT)

INFORMAZIONI

Tutte le cene sono a pagamento a numero chiuso, con inizio alle ore 20.00. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi presso i ristoranti ospitanti o direttamente online: www.einprosit.org. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.



Cena dedicata alla stampa estera

Harry's Piccolo

Mercoledì 18 ottobre | Ore 20.00 |



Norbert Niederkofler

Atelier Moessmer - Brunico - Italia

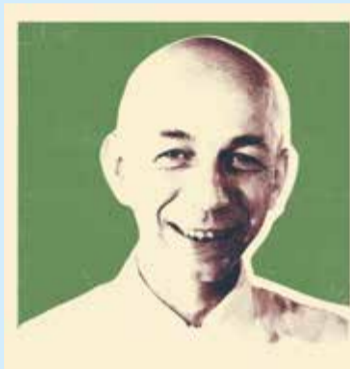
Norbert Niederkofler è nato nel 1961 a Lutago nella Valle Aurina in Alto Adige dove cresce insieme alle sue quattro sorelle. Norbert passa 15 anni all'estero lavorando in Germania, negli Stati Uniti, in Svizzera e in Austria. Nel 1994, viene assunto dall'Hotel Rosa Alpina, diventando responsabile dei ristoranti, e nel 1966 apre il ristorante St. Hubertus che riceve tre stelle Michelin. Oggi Norbert Niederkofler, con il suo nuovo ristorante a Brunico Atelier Moessmer, considera il rispetto verso i prodotti e la conoscenza delle tecniche di cottura il fulcro della sua arte culinaria e ciò che esalta al massimo il gusto delle sue creazioni.



Matteo Metullio

Harry's Piccolo - Trieste - Italia
2 Stelle Michelin

Matteo Metullio nasce a Trieste nel 1989. Viene poi chiamato da Norbert Niederkofler in Alta Badia, dove si fermerà per quattro anni. A cavallo tra il 2012 e il 2013, Matteo arriva a La Sirlola, dove prende le redini della cucina stellata. Nel 2018 assieme all'amico e collega Davide Da Pra iniziano una nuova avventura alla guida di due ristoranti: Harry's Piccolo Restaurant e Harry's Bistrò. Nell'ottobre 2018 nasce Harry's Pasticceria. A novembre 2018 Harry's Piccolo viene premiato dalla Guida Michelin con una stella e l'anno seguente viene premiato con la seconda stella Michelin, per la prima volta nella storia della città di Trieste.



Riccardo Camanini

Lido 84 - Gardone Riviera - Italia
1 Stella Michelin / # 7 The World's 50 Best Restaurants

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



Davide De Pra

Harry's Piccolo - Trieste - Italia
2 Stelle Michelin

Bellunese classe '85, è chef insieme a Matteo Metullio del ristorante due stelle Harry's Piccolo di Trieste. Muove i primi passi nella pizzeria di famiglia, studia all'istituto alberghiero di Falcade. Diversi i ristoranti stellati dove ha lavorato, come la Malga Panna e il Tyrol, a Moena; l'osteria Le due Spade a Trento e Alle Codole di Canale d'Agordo, dove ha conosciuto Matteo Metullio di cui è inseparabile amico. Matteo lo contatta quando gli viene proposta la guida della cucina de La Sirlola, e da lì inizia il loro percorso insieme che li porterà a confermare la stella Michelin nel 2013 e a raggiungere la seconda nel 2017. Insieme si spostano all'Harry's Piccolo di Trieste e insieme conquistano le due stelle Michelin.



Niko Romito

Reale - Castel di Sangro - Italia
3 Stelle Michelin / #16 The World's 50 Best Restaurants

Classe 1974, di Castel di Sangro, dal 2000 gestisce con la sorella Cristiana il ristorante Reale, originariamente nato come pasticceria di famiglia. Cuoco autodidatta, profondamente legato al suo territorio, in soli 7 anni porta ai massimi riconoscimenti il suo ristorante, a cui si sono aggiunti importanti premi in Italia e all'estero. Nel 2011 lo trasferisce da Rivisondoli a Castel di Sangro, in un ex monastero del '500: nasce Reale Casadonna, tre stelle Michelin dal novembre 2013.



Mauro Uliassi

Uliassi - Senigallia - Italia
3 Stelle Michelin / #34 The World's 50 Best Restaurants

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



Massimiliano Alajmo

Le Calandre - Rubano - Italia
3 Stelle Michelin / #41 The World's 50 Best Restaurants

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



Enrico Crippa

Piazza Duomo - Alba - Italia
3 Stelle Michelin / 1 Stella Verde Michelin / #42 The World's 50 Best Restaurants

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



Corrado Assenza

Caffè Sicilia - Noto - Italia

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

CERETTO



La storia della Ceretto è la storia di una famiglia

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



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



[@cerettowinery](https://www.facebook.com/cerettowinery) | [cerettowinery](https://www.instagram.com/cerettowinery)

ceretto.com

GIOVEDÌ 19 OTTOBRE

INFORMAZIONI

Tutte le cene sono a pagamento a numero chiuso, con inizio alle ore 20.00. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi presso i ristoranti ospitanti o direttamente online: www.einprosit.org. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.



A braccia aperte

Le Fucine Brasserie | Buttrio

Giovedì 19 ottobre | Ore 20.00 | € 275,00 *
Le Fucine Brasserie - Via Nazionale, 48 - Buttrio (UD) / T +39 0432 1833238 / hotel@lefucine.com

* L'intero incasso della cena sarà devoluto in beneficenza alla Onlus "Il Gusto per la Ricerca" (www.ilgustoperlaricerca.it)



Niko Romito

Reale - Castel di Sangro - Italia
3 Stelle Michelin / #16 The World's 50 Best Restaurants

Classe 1974, di Castel di Sangro, dal 2000 gestisce con la sorella Cristiana il ristorante Reale, originariamente nato come pasticceria di famiglia. Cuoco autodidatta, profondamente legato al suo territorio, in soli 7 anni porta ai massimi riconoscimenti il suo ristorante, a cui si sono aggiunti importanti premi in Italia e all'estero. Nel 2011 lo trasferisce da Rivisondoli a Castel di Sangro, in un ex monastero del '500: nasce Reale Casadonna, tre stelle Michelin dal novembre 2013.



Massimiliano Alajmo

Le Calandre - Rubano - Italia
3 Stelle Michelin / #41 The World's 50 Best Restaurants

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

Dall'Adriatico al Mar Ligure

Antica Maddalena | Udine

Giovedì 19 ottobre | Ore 20.00 | € 130,00
Antica Maddalena - Via Pelliccerie, 4 - Udine / T +39 0432 500544 / anticamaddalena@gmail.com



Moreno Cedroni

Madonnina del Pescatore - Marzocca - Italia
2 Stelle Michelin

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



Antonio Buono

Casa Buono - Ventimiglia - Italia
1 Stella Michelin

Una vita dedicata al cibo che è nutrimento, nemmeno maggiorenne parte alla scoperta delle cucine professionali di hotel e ristoranti. Nel 2020 insieme con la moglie Valentina Florio, inaugura il suo ristorante "Casa Buono" nelle campagne della Valle Roja. Qui propone una cucina creativa che utilizza i migliori ingredienti locali del giorno.

Ho visto un Re

Da Fred | Udine

Giovedì 19 ottobre | Ore 20.00 | € 90,00
Enoteca Da Fred - Via del Freddo, 6 - Udine / T +39 0432 505059 / info@enotecadafredudine.com



Ciro Scamardella

Pipero - Roma
1 Stella Michelin

La cucina di Ciro Scamardella, chef di Pipero Roma, è un vulcano di sapori, emozioni, in cui ogni piatto presenta un ricordo delle ricette classiche, studiate in chiave più moderna e realizzate con tecniche contemporanee. Un percorso affascinante, che rispetta la stagionalità e territorio e che esprime un approccio alla cucina divertente e mai banale.

Inside Enrico Crippa

Le Fucine Gourmet | Buttrio

Giovedì 19 ottobre | Inizio ore 18.00 fine ore 20.00 | € 180,00
Le Fucine Gourmet - Via Nazionale, 48 - Buttrio (UD) / T +39 0432 1833238 / hotel@lefucine.com



Enrico Crippa

Piazza Duomo - Alba - Italia
3 Stelle Michelin / 1 Stella Verde Michelin / #42 The World's 50 Best Restaurants

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

CERETIO

Mondi sommersi

Al Grop | Tavagnacco

Giovedì 19 ottobre | Ore 20.00 | € 150,00
Al Grop - Via Matteotti, 1 - Tavagnacco (UD) / T +39 0432 660240 / info@algroup.com



Valentino Cassanelli

LuxLucis - Forte dei Marmi - Italia
1 Stella Michelin

Modenese di nascita, cittadino del mondo per passione, Valentino Cassanelli porta nelle sue creazioni la tradizione della cucina emiliana e le esperienze fatte durante i suoi innumerevoli viaggi, per lui grandissima fonte di ispirazione. Ha ottenuto la sua prima stella nella Guida Michelin Italia 2017, riconfermata negli anni successivi fino a oggi, e si occupa personalmente anche degli altri due ristoranti dell'hotel, il Principe e il Dalmazia, curando con dedizione i loro menu, dall'ideazione dei piatti alla scelta della materia prima.



Jacopo Ticchi

Da Lucio - Rimini - Italia

Jacopo Ticchi, classe 1994, è chef e proprietario della Trattoria da Lucio a Rimini. Nel 2014 entra nella brigata di Pietro Leemann al Joia di Milano in cui rimarrà per quattro anni. Lo step successivo è a Ibiza, dove entra in contatto con il mondo delle tapas. Nel 2018 entra a far parte della realtà del nécessaire bistro insieme a Enrico Gori, in cui inizia il suo studio sulla frollatura del pesce. Nasce così, a novembre 2019, Trattoria Da Lucio la quale si distingue per l'utilizzo di solo pescato nostrano il cui gusto e consistenza vengono esaltati grazie alla tecnica della frollatura a secco.



María Elena Marfetán

Lo de Tere - Punta del Este - Uruguay
#77 LATAM's 50 Best Restaurants

María Elena Marfetán, originaria di Rocha, è da quanto ha 20 anni la head chef del ristorante Lo de Tere a Punta del Este in Uruguay. Pesca e agricoltura artigianali sono alla base della sua filosofia di vita e di cucina che cerca di promuovere sane abitudini di consumo. La sua è una cucina fresca, morbida e con pochi ingredienti.



Tomás Bermúdez

La Docena - Guadalajara - Messico
#42 LATAM's 50 Best Restaurants

Tomás Bermúdez è co-fondatore di La Docena Oyster Bar & Grill. Nato in Messico, inizia la sua formazione culinaria a Buenos Aires nel 2005, completata da stage in Europa e lavorando in hotel e ristoranti in Andorra, Ibiza e Barcellona. Nel 2012, insieme ad Alejandro e Claudio, ha sviluppato La Docena a Guadalajara, un concetto unico che si concentra sui prodotti di alta qualità e sullo sviluppo e il supporto dei fornitori locali, cambiando i piatti su base giornaliera. Nel 2015, ha aperto La Docena a Città del Messico.

GIOVEDÌ 19 OTTOBRE

INFORMAZIONI

Tutte le cene sono a pagamento a numero chiuso, con inizio alle ore 20.00. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi presso i ristoranti ospitanti o direttamente online: www.einprosit.org. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.



Le nuove impronte nazionali

La Taverna | Colloredo di Monte Albano

Giovedì 19 ottobre | Ore 20.00 | € 180,00
La Taverna - Piazza Castello, 2 - Colloredo di Monte Albano (UD) / T +39 0432 889045



Riccardo Camanini

Lido 84 - Gardone Riviera - Italia
1 Stella Michelin - #7 The World's 50 Best Restaurants

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



Himanshu Saini

Tresind Studio - Dubai - Emirati Arabi
12 Stelle Michelin / #11 The World's 50 Best Restaurants / #2 MENA's 50 Best Restaurants

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



Ana Roš

Hiša Franko - Kobarij - Slovenia
3 Stelle Michelin / 1 Stella Verde Michelin / #32 The World's 50 Best Restaurants

Ana Roš, capostipite della cucina stellata in Slovenia, è la chef di Hiša Franko con tre Stelle Michelin a Kobarij. Essendo una chef autodidatta, Ana non aderisce ad uno stile culinario specifico. La sua cucina si basa sul territorio offrendole tutte le materie prime necessarie ed essendo per lei una fonte continua d'ispirazione. La sua cucina è espressiva, intensa e poco ortodossa, la sua filosofia è semplice - seguire la natura.

Pairings by **Anja Skrbinek**: Hiša Franko - Kobarij - Slovenia

L'istinto e il rispetto

L'Argine a Vencò | Località Vencò, Dolegna del Collio

Giovedì 19 ottobre | Ore 20.00 | € 150,00
L'Argine a Vencò - Località Vencò - Dolegna del Collio (GO) / T +39 350 5212804 / info@larginaveenco.it



Antonia Klugmann

L'Argine a Vencò - Vencò - Italia
1 Stella Michelin

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



Gianluca Gorini

Da Gorini - San Piero in Bagno - Italia
1 Stella Michelin

Gianluca Gorini, nato a Pesaro, inizia a cucinare a 14 anni. Nel 2003 vola a Londra per una parentesi che lo porta all'interno del Ristorante francese "Monsieur Max", rientra in Italia nel trascorre 4 anni al fianco di Paolo Teverini del Ristorante "Paolo Teverini", suo primo maestro. Nel 2008 approda al fianco di Paolo Lopriore al Ristorante "Il Canto". Dopo una parentesi come resident Chef all'interno del Relais Chateaux "Borgo San Felice". Nel 2013 si lancia nella sua prima avventura di Chef di cucina al Ristorante "Le Giare" di Montiano. Qui vi resta fino alla fine del 2016. Nel 2017 apre insieme alla compagna Sara il ristorante che porta il suo nome "daGorini" a San Piero in Bagno.



Paolo Lopriore

Il Portico - Appiano Gentile - Italia

Paolo Lopriore, chef della sua realtà di vita e culinaria, il Portico ad Appiano Gentile, è riconosciuto nel mondo gastronomico per la sua genialità. Con la sua carta vincente, l'empatia verso le materie prime, è riuscito e riesce a portare avanti la sua idea di cucina tanto semplice quanto rivoluzionaria: comunicare con il cibo e attraverso il cibo.

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO
THE FINE DINING WATERS

INSIEME CON GUSTO

SANPELLEGRINO.COM | YouTube | Facebook | Instagram

GIOVEDÌ 19 OTTOBRE

INFORMAZIONI

Tutte le cene sono a pagamento a numero chiuso, con inizio alle ore 20.00. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi presso i ristoranti ospitanti o direttamente online: www.einprosit.org. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.



I guardiani dell'ecosistema culinario

Vitello D'Oro | Udine

Giovedì 19 ottobre | Ore 20.00 | € 130,00
Vitello D'Oro - Via Erasmo Valvason, 4 - Udine / T +39 0432 508982 / info@vitellodoro.com



Maksut Askar

Neolokal - Istanbul - Turchia
1 Stella Michelin / 1 Stella Verde Michelin / # 63 The World's 50 Best Restaurants

Lo chef Maksut Askar guida il suo team nel ristorante Neolokal in Turchia ad Istanbul. Ha piena consapevolezza di dover proteggere il cibo per le prossime generazioni, combinando tecniche moderne con prospettive innovative. L'approccio nuovo e raffinato alla cucina locale lo fa brillare nella bella Istanbul, facendolo godere dell'apprezzamento e della stima locale ed internazionale. Turco con radici arabe, Maksut ha studiato turismo e gestione alberghiera al liceo e all'università. Lavora poi nell'industria alimentare e delle bevande, questo lo porta ad appassionarsi al design del gusto riflettendo questa passione in molti progetti. Negli ultimi anni ha inseguito il sogno di diventare chef, aprendo nel 2014 il Neolokal.



Chiara Pavan

Venissa - Mazzorbo - Italia
1 Stella Michelin / 1 Stella Verde Michelin

Chiara Pavan, classe 1985, veronese ha iniziato a lavorare in cucina mentre studiava Filosofia all'Università di Pisa. Dal 2017 è al timone, insieme a Francesco Brutto, del ristorante stellato Venissa a Burano, Venezia. È stata nominata migliore Chef donna Italiana per le Guide de L'Espresso 2019. In breve tempo si è fatta conoscere per lo spiccato talento guadagnando la stima dei critici nell'eseguire una cucina che fin dall'inizio è sempre stata "di grande identità".



Francesco Brutto

Venissa - Mazzorbo - Italia
1 Stella Michelin / 1 Stella Verde Michelin

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

Odissea, andata e ritorno

Al Toscano | Udine

Giovedì 19 ottobre | Ore 20.00 | € 90,00
Osteria Al Toscano - Via Poscolle, 49 - Udine / T +39 0432 505336



Marco Renzetti

Fame Osteria - San Paolo - Brasile

All'inizio del XX secolo, San Paolo era conosciuta come "la città degli Italiani". Il loro cibo era considerato indegno del set dei benestanti, pensiero ben lontano da oggi grazie a Fame Osteria. Lo chef romano Marco Renzetti serve il suo menù degustazione ai suoi commensali, abbagliando con i classici sapori italiani visti attraverso una lente rigorosamente moderna.



Eugenio Boer

[BUR] - Milano - Italia

Nato per sbaglio in Italia, mezzo italiano e mezzo olandese, Eugenio Boer cresce in Olanda, per poi spostarsi in Italia a 7 anni. Palermo, Siena, Alto Adige, Berlino ed infine Milano. È proprio qui, dopo tanto viaggiare tra le cucine, che nel 2017 riceve la prima Stella Michelin con il ristorante Essenza. Nel 2018 a Milano apre [bur], il suo ristorante, la cui insegna fusa ogni dubbio sulla pronuncia del cognome dello Chef.

Pizzeria
Alla Lampara | Udine

Giovedì 19 ottobre | Ore 20.00 | € 50,00
Alla Lampara - Via Anton Lazzaro Moro, 63 - Udine
T +39 0432 1740459



Salvatore Salvo

Pizzeria Salvo - Napoli - Italia

Come spesso succede, tutto nasce da un ricordo. E per Francesco e Salvatore Salvo è quella pizzetta al pomodoro che un tempo era tappa fissa fuori da scuola. La loro idea di pizza nasce da qui: ricercare con tecniche più ricercate e contemporanee, quella pizzetta al pomodoro nel suo aspetto più emozionale. Oggi sono diventati la voce autorevole e moderna della pizza napoletana contemporanea, fedeli alle origini ma audaci nella ricerca di nuovi sapori. Questa combinazione fa sì che le due pizzerie siano sempre inserite tra le migliori pizzerie come 50 Top Pizza.

Fuori i secondi

Aquila Nera | Udine

Giovedì 19 ottobre | Ore 20.00 | € 130,00
Aquila Nera - Via Piave, 2 - Udine / T +39 0432 21645 / +39 392 6540138 / osteria-aquilanera@hotmail.com



Michele Lazzarini

Contrada Bricconi - Ottresenda Alta - Italia
1 Stella Verde Michelin

Per Michele Lazzarini, nato nel 1991 a Gandellino, la vocazione per la cucina arriva da piccolo. Matura diverse esperienze partendo dall'Albereta di Gualtiero Marchesi, al Kulmhotel di St Moritz, prima di lavorare in Franciacorta per qualche anno. Dopo qualche mese in Olanda, inizia come stagista il suo percorso al St. Hubertus per nove anni. Decide, insieme a Giacomo Perletti, di aprire Contrada Bricconi ad Ottresenda Alta, con lo scopo di valorizzare il territorio e ciò che la natura circostante offre, le tradizioni di queste montagne e i prodotti dell'azienda agricola in cui si inserisce il ristorante, raccontando la cultura alpina.



Riccardo Canella

Oro Restaurant - Venezia - Italia
1 Stella Michelin

Riccardo Canella, padovano di nascita, è l'executive-chef del Cipriani, a Belmond Hotel: è arrivato dopo sette anni di esperienza al Noma e precedenti passaggi da tre maestri italiani quali Massimiliano Alajmo, il pasticciere Luigi Bissetto e Gualtiero Marchesi. Comincia i primi passi nel mondo della cucina nella pasticceria di Luigi Bissetto. A 19 anni entra in cucina al fianco di Fabrizio Molteni all'Albereta. Nel 2008 comincia la sua collaborazione con Massimiliano Alajmo alle Calandre, per poi andare verso Oslo e Copenaghen.

Colombia in fiore

Carmagnola | Udine

Giovedì 19 ottobre | Ore 20.00 | € 150,00
Carmagnola - Via del Gelsò, 37 - Udine / T +39 0432 171 5668



Alvaro Clavijo

El Chato - Bogotá - Colombia
33 The World's 50 Best Restaurants / # 5 LATAM'S 50 Best Restaurants

Dopo essere passato per le cucine di Barcellona, Parigi, New York e Copenaghen, Álvaro Clavijo torna in Colombia nel 2017 per aprire El Chato. Da quando è stato aperto, si è collegato con piccoli produttori che gli inviano i loro migliori ingredienti. Il rapporto è talmente stretto, al punto che con alcuni ha sviluppato dei prodotti o è riuscito a piantarne altri che non stavano coltivando.



Roy Caceres

Orma - Roma - Italia

Colombiano di nascita, italiano d'adozione, Roy Caceres grazie agli insegnamenti del nonno scopre una passione incondizionata per la cucina d'ispirazione colombiana mixata alle note speziate della tradizione siriana. Inizia così un cammino che lo porta nelle grandi cucine stellate d'Italia fino a giungere, nel 2011, alla guida di Metamorfose dove sperimenta ed esprime tutto il suo estro creativo, arrivando all'ambito riconoscimento della Stella Michelin. La sua cucina è libera, senza frontiere, senza barriere. Oggi Roy Caceres è pronto, di nuovo, a lasciare il segno con il ristorante Orma a Roma.



Juan Camilo Quintero

Poggio Rosso - Castelnuovo Barardenga - Italia
1 Stella Michelin / 1 Stella Verde Michelin

Juan Quintero, di origini colombiane e con un bagaglio di esperienza fortemente cosmopolita, si è formato al fianco di Chef stellati come Massimo Bottura e Juan Mari Arzak. Attualmente è Executive Chef di Borgo San Felice e guida entrambe le proposte gastronomiche de Il Poggio Rosso e l'Osteria Il Grigio con l'attenta supervisione del pluristellato Chef Enrico Bartolini. Juan è arrivato al Poggio Rosso nel 2019 con idee molto chiare: rendere l'esperienza della tavola un momento di immensa felicità per i suoi ospiti.

Istinto sperimentale

Al Cappello | Udine

Giovedì 19 ottobre | Ore 20.00 | € 80,00

Osteria Al Cappello - Via Paolo Sarpi, 5 - Udine
T +39 0433 299327 / info@osteriaalcappello.it



Mauricio Zillo

Gagini Restaurant - Palermo - Italia
1 Stella Michelin

Chef brasiliano con trascorsi in Italia e Francia, Mauricio Zillo a 26 anni entra nel mondo della cucina. La gavetta inizia da Paul Bocuse, Alex Atala, Arzak e Santi Santamaria. Nel 2011 arriva in Italia al Pont de Fer dove lavora insieme a Matias Perdomo. È la volta di Parigi con A Mere, poi Barcellona ed infine il ritorno in Italia, stavolta a Palermo al Gagini Restaurant. Per Mauricio Zillo è l'ingrediente il vero protagonista, insieme ai fuochi, una pratica attenta, secondo lo chef, a consacrare la freschezza dei prodotti e l'identità di una terra.

GIOVEDÌ 19 OTTOBRE

INFORMAZIONI

Tutte le cene sono a pagamento a numero chiuso, con inizio alle ore 20.00. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi presso i ristoranti ospitanti o direttamente online: www.einprosit.org. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.



Le giovani grandi maison

La Di Moret | Udine

Giovedì 19 ottobre | Ore 20.00 | € 110,00
La Di Moret - Via Tricesimo, 276 - Udine / T +39 0432 545096 / hotelgladimoret.it



Davide Di Fabio

Dalla Gioconda - Gabicce Monte - Italia
1 Stella Michelin / 1 Stella Verde Michelin

Lo chef Davide Di Fabio, classe 1985, per sedici anni lavora all'Osteria Franciscana insieme a Massimo Bottura. È il 2021 quando prende il timone della cucina dalla Gioconda. Nella sua vita ha viaggiato in alcuni dei paesi più interessanti al mondo, amante di piatti dal sapore vero e diretto ma con radici profonde nell'immaginario. Pop, colori e musica sono il filo rosso che conduce la sua vita dentro e fuori dalla cucina. La sua è una visione di cucina in cui lo spazio, la sostenibilità e il tempo fanno da padroni e da motore.



Fabrizio Mellino

Quattro Passi - Massa Lubrense - Italia
2 Stelle Michelin

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

Surfin' Latin America

Casa Ceretto - L'Alimentare | Udine

Giovedì 19 ottobre | Ore 20.00 | € 90,00
Casa Ceretto - L'Alimentare - Via Raimondo D'Aronco, 39 - Udine / T +39 0432 1503727 / info@lalimentare.it



Juan Pablo Clerici

Café Misterio - Montevideo - Uruguay
#81 LATAM'S 50 Best Restaurants

Juan Pablo Clerici si avvicina alla cucina già a 16 anni, lavorando a Punta del Este per due estati a La Chaumiere. Viaggia per l'Europa e nel 1993 apre Café Misterio con il socio Roberto Behrens. Nel 1997 Café Misterio viene aperto a Punta del Este fino al 2001. Nel 2004 Juan Pablo apre Namm a Jose Ignacio. A Café Misterio lo chef si dedica alla qualità del prodotto e alla ricerca di ciò che l'Uruguay ha da offrire.



Federico Sisti

Frangente - Milano - Italia

Federico Sisti, cuoco giramondo e surfista, nasce nel 1981 a Rimini. La sua è una cucina che si fonda sulla tradizione italiana, il rispetto delle materie prime e sul gusto. Un modo di vivere e cucinare che lo lega fortemente al territorio nonostante le diverse esperienze all'estero dalle spiagge di Bondi Beach in Australia a quelle di Bali in Indonesia. Passato sotto la guida di importanti nomi come Giovanni Ciresa, Stefano Ciotti, Gaetano Trovato, Aimè e Nadia Moroni. Dopo 12 anni all'Antica Osteria il Ronchettino, ora si dedica al suo nuovo progetto Frangente a Milano. Il suo motto è sempre: "Traditions Never Dies".

Wine pairing è a cura di CERETTO



DETTAGLIO N° 1: LA SELEZIONE

SOLO L'1% DEI MIGLIORI CHICCHI DI ARABICA, CON 0 DIFETTI.

Può sembrare solo un dettaglio, ma è grazie all'ossessione per i dettagli che proviamo ad offrirvi ogni giorno il nostro miglior caffè, in tutto il mondo.

LA QUALITÀ AMA I DETTAGLI.



LIVE HAPPILLY

Certificazione



Corporation

VENERDI 20 OTTOBRE

INFORMAZIONI

Tutte le cene sono a pagamento a numero chiuso, con inizio alle ore 20.00.
È necessaria la prenotazione, da effettuarsi presso i ristoranti ospitanti o direttamente online: www.einprosit.org.
Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.



Parrilla & brace

Le Fucine Brasserie | Buttrio

Venerdì 20 ottobre | Ore 20.00 | € 180,00
Le Fucine Brasserie - Via Nazionale, 48 - Buttrio (UD) / T +39 0432 1833238 / hotel@lefucine.com



Pablo Rivero

Don Julio - Buenos Aires - Argentina
#19 The World's 50 Best Restaurants / #2 LATAM's 50 Best Restaurants

Don Julio condivide la stessa genesi con Pablo Rivero: la carne argentina. Pablo si appassiona alla gastronomia: con i primi risparmi, va a mangiare in ristoranti come Tomo 1, con Ada Cóncaro in cucina; La Borgogna, con Jean Paul Bondoux, e Oviedo, il ristorante Emilio Garip all'angolo di Recoleta. Prende le redini di Don Julio, considerato un'istituzione della parrilla. Senza spostarsi di oltre 200 metri, ha aggiunto un posto per la macelleria di don Julio; ha riaperto anche El Preferido de Palermo, insieme allo chef Guido Tassi; e con il consenso del comune, nel 2020 ha convertito una piazza asciutta in un orto urbano.



Guido Tassi

Don Julio - Buenos Aires - Argentina
#19 The World's 50 Best Restaurants / #2 LATAM's 50 Best Restaurants

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



Moreno Cedroni

Madonnina del Pescatore - Marzocca - Italia
2 Stelle Michelin

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



Andrea Tortora

AT Pâtissier - Mantova - Italia

Figlio di pasticceri alla quarta generazione e con un forte curriculum internazionale alle spalle - da Parigi a Londra, da Singapore a Venezia - Andrea Tortora è stato per anni alla guida della pasticceria del ristorante St. Hubertus. A soli trent'anni ottiene il riconoscimento di Maestro Ampi entrando a far parte dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Nel 2017 Andrea Tortora dà vita al suo progetto AT Pâtissier.

Blues trap

Le Fucine Gourmet | Buttrio

Venerdì 20 ottobre | Ore 20.00 | € 130,00
Le Fucine Gourmet - Via Nazionale, 48 - Buttrio (UD) / T +39 0432 1833238 / hotel@lefucine.com



Andrea Berton

Berton - Milano - Italia
1 Stella Michelin

Andrea Berton, friulano di nascita, è lo chef del Ristorante Berton. Dopo una lunga formazione tra le cucine di Marchesi e ristoranti stellati come il Mossiman's, l'Enoteca Pinchiorri e il Louis XV con Ducasse. Il ritorno alla "sua" cucina avviene nel 2013 con l'apertura del Ristorante Berton dove lo Chef presenta "piatti moderni" con una valorizzazione degli ingredienti di base, e la rivelazione di alcuni ingredienti poco conosciuti.



Floriano Pellegrino

Bros - Lecce - Italia
1 Stella Michelin

Floriano Pellegrino, nato a Lecce il 21 novembre 1990, è chef e proprietario del ristorante Bros, una stella Michelin a Lecce, in Salento. La passione per la cucina è nata tra le mura di casa, viaggia in tutta Europa approdando nelle più grandi cucine stellate, da Luis Andoni Aduriz, Eneko Atxa, Alexandre Gauthier, Rene Redzepi ed il francese Claude Bosi a Londra. Tra tutte le esperienze, quella alla corte dello chef Martin Barasategui ha segnato molto il suo percorso professionale e umano, restituendogli in termini di crescita l'attitudine necessaria a diventare in breve tempo un cuoco contemporaneo completo.

Bandiera gialla

Al Grop | Tavagnacco

Venerdì 20 ottobre | Ore 20.00 | € 150,00
Al Grop - Via Matteotti, 1 - Tavagnacco (UD) / T +39 0432 660240 / info@algroup.com



Alvaro Clavijo

El Chato - Bogotá - Colombia
33 The World's 50 Best Restaurants / # 5 LATAM's 50 Best Restaurants

Dopo essere passato per le cucine di Barcellona, Parigi, New York e Copenaghen, Álvaro Clavijo torna in Colombia nel 2017 per aprire El Chato. Da quando è stato aperto, si è collegato con piccoli produttori che gli inviano i loro migliori ingredienti. Il rapporto è talmente stretto, al punto che con alcuni ha sviluppato dei prodotti o è riuscito a piantarne altri che non stavano coltivando.



Ana Roš

Hiša Franko - Kobarid - Slovenia
3 Stelle Michelin / 1 Stella Verde Michelin / #32 The World's 50 Best Restaurants

Ana Roš, capostipite della cucina stellata in Slovenia, è la chef di Hiša Franko con tre Stelle Michelin a Kobarid. Essendo una chef autodidatta, Ana non aderisce ad uno stile culinario specifico. La sua cucina si basa sul territorio offrendole tutte le materie prime necessarie ed essendo per lei una fonte continua d'ispirazione. La sua cucina è espressiva, intensa e poco ortodossa, la sua filosofia è semplice - seguire la natura.



Manu Buffara

Restaurante Manu - Curitiba - Brasile
Latin America's Best Female Chef 2022 / # 46 LATAM's 50 Best Restaurants

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

50 Sfumature di riso

Vitello D'Oro | Udine

Venerdì 20 ottobre | Ore 20.00 | € 180,00
Vitello D'Oro - Via Erasmo Valvason, 4 - Udine / T +39 0432 508982 / info@vitellodoro.com



Carlo Cracco

Carlo in Galleria - Milano - Italia
1 Stella Michelin

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



Quique DaCosta

Quique DaCosta - Dènia - Spagna
3 Stelle Michelin - #20 The World's 50 Best Restaurants

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

VENERDI 20 OTTOBRE

INFORMAZIONI

Tutte le cene sono a pagamento a numero chiuso, con inizio alle ore 20.00.
È necessaria la prenotazione, da effettuarsi presso i ristoranti ospitanti o direttamente online: www.einprosit.org.
Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.



Culture ben assortite, ben assorbite

Carmagnola | Udine

Venerdì 20 ottobre | Ore 20.00 | € 180,00
Carmagnola - Via del Gelsso, 37 - Udine / T +39 0432 171 5668



Mathias e Thomas Sühring

Sühring - Bangkok - Thailandia
2 Stelle Michelin - #72 The World's 50 Best Restaurants - #22 Asia's 50 Best Restaurants

Il viaggio culinario degli chef gemelli tedeschi Thomas e Mathias Sühring è iniziato mentre trascorrevano le vacanze estive scolastiche annuali nella fattoria dei nonni. A quel tempo, furono introdotti alle tecniche di cucina della vecchia scuola come la fermentazione, il decapaggio, l'affumicatura, l'essiccazione e la stagionatura, che sono radicate nella tradizione tedesca. Oggi sono gli chef del ristorante Sühring a Bangkok.



Mitsuharu Tsumura

Maido - Lima - Perù
#6 The World's 50 Best Restaurants - #3 LATAM's 50 Best Restaurants

Mitsuharu Tsumura, Micha, come tutti lo chiamano, è nato a Lima e fin da piccolo è stato molto appassionato di cucina. La sua passione per la cucina giapponese e peruviana lo ha portato a creare Maido, un ristorante giapponese con cuore peruviano. A Maido lavora con il suo team indagando e creando nuove tendenze culinarie dove la cucina giapponese e quella peruviana vivono in armonia dando vita alla cucina Nikkei.

Aggiungi un posto a tavola

La Di Moret | Udine

Venerdì 20 ottobre | Ore 20.00 | € 110,00
La Di Moret - Via Tricesimo, 276 - Udine / T +39 0432 545096 / hotel@ladimoret.it



Valentino Cassanelli

Lux Lucis - Forte dei Marmi - Italia
1 Stella Michelin

Modenese di nascita, cittadino del mondo per passione, Valentino Cassanelli porta nelle sue creazioni la tradizione della cucina emiliana e le esperienze fatte durante i suoi innumerevoli viaggi, per lui grandissima fonte di ispirazione. Ha ottenuto la sua prima stella nella Guida Michelin Italia 2017, riconfermata negli anni successivi fino a oggi, e si occupa personalmente anche degli altri due ristoranti dell'hotel, il Principe e il Dalmazio, curando con dedizione i loro menu, dall'ideazione dei piatti alla scelta della materia prima.



Ciro Scamardella

Pipero - Roma
1 Stella Michelin

La cucina di Ciro Scamardella, chef di Pipero Roma, è un vulcano di sapori, emozioni, in cui ogni piatto presenta un ricordo delle ricette classiche, studiate in chiave più moderna e realizzate con tecniche contemporanee. Un percorso affascinante, che rispetta stagionalità e territorio e che esprime un approccio alla cucina divertente e mai banale.



Matteo Tagliapietra

Matteo Tagliapietra è nato nel 1977 a Burano. Dopo gli studi di contabilità fece il servizio militare dove ha scoperto la sua passione per la cucina. Invece di partecipare alle ronde, cucinava per tutti. Tornò a casa e iniziò a lavorare nei ristoranti più famosi di Venezia, sviluppando una forte conoscenza della cucina tradizionale veneziana. I suoi viaggi in tutto il mondo tra Londra, Giappone, Copenaghen gli ha garantito di sviluppare una sensibilità rara in cucina riuscendo a garantirgli la fiducia delle cucine in cui ha lavorato tra le quali quelle dei Locali di Venezia, il Noma a Copenaghen, il Nobu di Londra.

Chiamatemi signor vegetale!

La Taverna | Colloredo di Monte Albano

Venerdì 20 ottobre | Ore 20.00 | € 150,00
La Taverna - Piazza Castello, 2 - Colloredo di Monte Albano (UD) / T +39 0432 889045



Rahul Rana

Avatara - Dubai - Emirati Arabi Uniti
1 Stella Michelin

Rahul Rana è originario di Rishikesh, a nord dell'India. Cresce in una comunità prevalentemente vegetariana che fa crescere in lui la passione verso il cibo e alla sua versatilità. Dopo aver lavorato con alcuni dei migliori ristoranti in India, Rahul decide di avviare il suo progetto e apre Avatara: tecniche moderne unite alla filosofia e alla storia del cibo indiano soulful. La sua intenzione è quella di far superare i limiti ideali che la cucina vegetariana crea intorno a sé, facendo scoprire le infinite possibilità che il cibo vegetariano può offrire.



Enrico Marmo

Balzi Rossi - Ventimiglia - Italia
1 Stella Michelin

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



Himanshu Saini

Trèsind Studio - Dubai - Emirati Arabi Uniti
2 Stelle Michelin / # 11 The World's 50 Best Restaurant - # 2 MENA's 50 Best Restaurants

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

Colagreco dixit

Aquila Nera | Udine

Venerdì 20 ottobre | Ore 20.00 | € 120,00
Aquila Nera - Via Piave, 2 - Udine / T +39 0432 21645 / +39 392 6540138 / osteria-aquilanera@hotmail.com



Antonio Buono

Casa Buono - Ventimiglia - Italia
1 Stella Michelin

Una vita dedicata al cibo che è nutrimento, nemmeno maggiorenni parte alla scoperta delle cucine professionali di hotel e ristoranti. Nel 2020 insieme con la moglie Valentina Florio, inaugura il suo ristorante "Casa Buono" nelle campagne della Valle Roja. Qui propone una cucina creativa che utilizza i migliori ingredienti locali del giorno.



Davide Garavaglia

Côte by Mauro Colagreco - Bangkok - Thailandia
71 Asia's 50 Best Restaurants

Figlio della Liguria, Davide Garavaglia, chef del Côte, porta la filosofia culinaria dello Chef Mauro Colagreco dal Mediterraneo al Chao Phraya, lavorando fianco a fianco con lo Chef Marc Vasseur. Dopo aver lavorato al D'O sotto lo chef Davide Oldani a Milano e allo Sketch sotto lo chef Pierre Gagnaire a Londra, Davide è entrato a far parte del Mirazur di Mauro Colagreco nel 2015, dove è stato determinante nel recente raggiungimento delle 3 stelle Michelin del ristorante e nella scalata al 1° posto in "I 50 migliori ristoranti del mondo".



Andrea Moscardino

Ceto - Mentone - Francia
1 Stella Michelin / # 95 the World's 50 Best Restaurants

Andrea Moscardino è lo chef del Ceto nella Maybourne Riviera, progetto guidato da Mauro Colagreco. Talento e tecnica di questo talento vengono utilizzate per dare luce al protagonista indiscusso di questa realtà: il mare.

VENERDI 20 OTTOBRE

INFORMAZIONI

Tutte le cene sono a pagamento a numero chiuso, con inizio alle ore 20.00. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi presso i ristoranti ospitanti o direttamente online: www.einprosit.org. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.



Festa Hanami

Antica Maddalena | Udine

Venerdì 20 ottobre | Ore 20.00 | € 130,00

Antica Maddalena - Via Pelliccerie, 4 - Udine / T +39 0432 500544 / anticamaddalena@gmail.com



Takahiko Kondo

Gucci Osteria by Massimo Bottura - Firenze - Italia
1 Stella Michelin

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



Atsushi Tanaka

AT - Parigi - Francia
1 Stella Michelin

Atsushi Tanaka, chef franco-giapponese, attrae ed allo stesso tempo sfida i palati parigini con la sua cucina progressista, artistica e dinamica, servita nel suo ristorante AT a Parigi. La sua cucina è fortemente influenzata da molte tecniche culinarie europee, tra cui la cucina molecolare, la cucina nordica e il classicismo francese. La cucina di AT è leggera e il menù degustazione riassume il percorso culinario dello chef. Tutte le creazioni di Tanaka sono composte da prodotti biologici e naturali certificati, provenienti direttamente dai produttori dallo stesso chef.

I got the blues

Casa Ceretto - L'Alimentare | Udine

Venerdì 20 ottobre | Ore 20.00 | € 90,00

Casa Ceretto - L'Alimentare - Via Raimondo D'Aronco, 39 - Udine / T +39 0432 1503727 / info@lalimentare.it



Leonardo Fonseca

Jaz by Ana Roš - Lubiana - Slovenia

Vincitore di due stelle Michelin, per il suo contributo come chef al ristorante Hiša Franko in Slovenia, il colombiano Leonardo Fonseca è nativo di Bogotá. Dopo aver lavorato per El Chato e vari ristoranti di Copenaghen, Noma compreso, decide di proporsi come braccio destro di Ana Roš nel suo ristorante Hiša Franko. Oggi Leonardo Fonseca coordina il lavoro del progetto Ana in Slon a Lubiana, sempre della chef Ana Roš.



Francesco Vincenzi

Franceschetta 58 - Modena - Italia

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

Wine pairing è a cura di CERETTO

Il pop è arte

Al Cappello | Udine

Venerdì 20 ottobre | Ore 20.00 | € 80,00

Osteria Al Cappello - Via Paolo Sarpi, 5 - Udine (UD) / T +39 0433 299327 / info@osteriacappello.it



Francesco Sodano

Is Pop - Pomigliano d'Arco - Italia

Francesco Sodano, chef campano, muove i primi passi nella cucina gourmet al Faro di Capo d'Orso in Costiera Amalfitana. Si sposta poi a Roma da Oliver Glowing e a Londra da Heston Blumenthal al Fat Duck. Torna in Campania al ristorante Quattro Passi e poi a Roma da Anthony Genovese. Oggi Francesco ha aperto Is Pop, a due passi da Napoli, mettendo in pausa le numerose esperienze nelle cucine gourmet per dedicarsi al suo progetto che profuma di casa.

La cena del ritorno

Ca Marian | Faugnacco

Venerdì 20 ottobre | Ore 20.00 | € 120,00

Osteria Ca Marian - Via San Quirino, 2 - Faugnacco (UD) / T +39 0432 660371



Matias Perdomo

Contraste - Milano - Italia
1 Stella Michelin

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



Juan Pablo Clerici

Cafe Misterio - Montevideo, Uruguay
81 LATAM's 50 Best Restaurants

Juan Pablo Clerici si avvicina alla cucina già a 16 anni, lavorando a Punta del Este per due estati a La Chaumiere. Viaggia per l'Europa e nel 1993 apre Café Misterio con il socio Roberto Behrens. Nel 1997 Café Misterio viene aperto a Punta del Este fino al 2001. Nel 2004 Juan Pablo apre Namm a Jose Ignacio. A Café Misterio lo chef si dedica alla qualità del prodotto e alla ricerca di ciò che l'Uruguay ha da offrire.



María Elena Marfetán

Lo de Tere - Punta del Este, Uruguay
77 LATAM's 50 Best Restaurants

María Elena Marfetán, originaria di Rocha, è da quanto ha 20 anni la head chef del ristorante Lo de Tere a Punta del Este in Uruguay. Pesca e agricoltura artigianali sono alla base della sua filosofia di vita e di cucina che cerca di promuovere sane abitudini di consumo. La sua è una cucina fresca, morbida e con pochi ingredienti.

Assenza di confini

Da Fred | Udine

Venerdì 20 ottobre | Ore 20.00 | € 90,00

Enoteca Da Fred - Via del Freddo, 6 - Udine / T +39 0432 505059 / info@enotecafredudine.com



Riccardo Canella

Oro Restaurant - Venezia - Italia
1 Stella Michelin

Riccardo Canella, padovano di nascita, è l'executive-chef del Cipriani, a Belmond Hotel: è arrivato dopo sette anni di esperienza al Noma e precedenti passaggi da tre maestri italiani quali Massimiliano Alajmo, il pasticciere Luigi Biasetto e Gualtiero Marchesi. Comincia i primi passi nel mondo della cucina nella pasticceria di Luigi Biasetto. A 19 anni entra in cucina al fianco di Fabrizio Molteni all'Albereta. Nel 2008 comincia la sua collaborazione con Massimiliano Alajmo alle Calandre, per poi andare verso Oslo e Copenaghen.



Corrado Assenza

Caffè Sicilia - Noto - Italia

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

VENERDI 20 OTTOBRE

INFORMAZIONI

Tutte le cene sono a pagamento a numero chiuso, con inizio alle ore 20.00. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi presso i ristoranti ospitanti o direttamente online: www.einprosit.org. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.



Una paella è per sempre

Al Toscano | Udine

Venerdì 20 ottobre | Ore 20.00 | € 90,00

Osteria Al Toscano - Via Poscolle, 49 - Udine / T +39 0432 505336



Begoña Rodrigo

La Salita - Valencia - Spagna
1 Stella Michelin

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

Pizzeria

Alla Lampara | Udine

Venerdì 20 ottobre | Ore 20.00 | € 50,00

Alla Lampara - Via Anton Lazzaro Moro, 63 - Udine / T +39 0432 1740459



Denis Lovatel

Denis Pizza di Montagna - Milano - Italia

Denis Lovatel, bellunese di nascita, è pizzaiolo e titolare della pizzeria Denis Pizza di Montagna a Milano. Lovatel è uno dei più ispirati e originali interpreti della pizza contemporanea nel nostro paese, grazie in particolare a una ricerca meticolosa e approfondita condotta su impasti, lievitazioni e cotture, che gli ha permesso di arrivare a un risultato davvero affascinante. Una pizza leggerissima e digeribile, con un cornice deliziosamente croccante e un centro sottile, ma dal morso fragrante e godibile. Su cui il pizzaiolo veneto propone topping capaci di raccontare la sua terra di origine, ma non solo. Ci si trovano anche valori, principi, messaggi.

L'antico pesce del futuro

Mamm Pane | Udine

Venerdì 20 ottobre | Ore 20.00 | € 90,00

Mamm Pane - Via Bersaglio, 1 - Udine / T +39 375 5112102



Pasquale Torrente

Al Convento - Casa Torrente - Cetara - Italia

Lo chef Pasquale è osteria, anfitrione e personaggio pubblico. È riconosciuto come l'ambasciatore della pregiata "colatura di alici", un condimento risalente all'antico impero romano, nonché simbolo del borgo di Cetara. La cucina di Pasquale è incentrata sul rispetto delle tradizioni e l'utilizzo delle materie prime locali. È Chef, insieme al figlio Gaetano, del ristorante Al Convento di Cetara.



Jacopo Ticchi

Da Lucio - Rimini - Italia

Jacopo Ticchi, classe 1994, è chef e proprietario della Trattoria da Lucio a Rimini. Nel 2014 entra nella brigata di Pietro Leemann al Joia di Milano in cui rimarrà per quattro anni. Lo step successivo è a Ibiza, dove entra in contatto con il mondo delle tapas. Nel 2018 entra a far parte della realtà del nécessaire bistrot insieme a Enrico Gori, in cui inizia il suo studio sulla frollatura del pesce. Nasce così, a novembre 2019, Trattoria Da Lucio la quale si distingue per l'utilizzo di solo pescato nostrano il cui gusto e consistenza vengono esaltati grazie alla tecnica della frollatura a secco.



Gaetano Torrente

Al Convento - Casa Torrente - Cetara - Italia

Gaetano Torrente, classe 1990, figlio d'arte di Pasquale Torrente, è al fianco del padre nel portare avanti la tradizione culinaria di famiglia, aggiungendo quella giusta porzione di influenze moderne e novità culinarie.



Massima espressione di gusto

Norbert Niederkofler
Pastificio Felicetti Ambassador

MONOGRANO FELICETTI

monogranofelicetti.it

SABATO 21 OTTOBRE

INFORMAZIONI

Tutte le cene sono a pagamento a numero chiuso, con inizio alle ore 20.00.
È necessaria la prenotazione, da effettuarsi presso i ristoranti ospitanti o direttamente online: www.einprosit.org.
Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.



Fresh, wild&wise

La Taverna | Colloredo di Monte Albano

Sabato 21 ottobre | Ore 20.00 | € 130,00

La Taverna - Piazza Castello, 2 - Colloredo di Monte Albano (UD) / T +39 0432 889045



Santiago Lastra

KOL - Londra - Regno Unito
#23 The World's 50 Best Restaurants

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



Benedetto Rullo, Stefano Terigi, Lorenzo Stefanini

Giglio - Lucca - Italia
1 Stella Michelin

Il Ristorante Giglio a Lucca ha tre chef: Lorenzo Stefanini che fin dalle sue prime esperienze punta molto in alto lavorando, negli anni che vanno dal 2011 al 2017, con Chef come Nicola Portinari, Enrico Barolini, Seiji Yamamoto. Stefano Terigi, anche lui ha una passione innata visto che nel 2007 si è Laureato in Arti Visive, con una Tesi su Ferran Adrià Acosta. Anche Stefano ha fatto importantissime esperienze con grandissimi Chef come Pierre-Galmier Gagnaire e Enrico Crippa, sia in Italia sia all'estero come in Germania o nella lontana Australia. Benedetto Rullo, anche lui animato dalla forte passione ed ugualmente ai primi due le sue prime frequentazioni lavorative sono con veri e propri maestri, come i Fratelli Cerea, Pierre-Galmier Gagnaire e Christian Puglisi, in Italia, Inghilterra, Germania e Danimarca.

Surfin' horses

Le Fucine Gourmet | Buttrio

Sabato 21 ottobre | Ore 20.00 | € 90,00

Le Fucine Gourmet - Via Nazionale, 48 - Buttrio (UD) / T +39 0432 1833238 / hotel@lefucine.com



Riccardo Forapani

Ristorante Cavallino - Maranello - Italia

Riccardo Forapani, nato e cresciuto a Mirandola, nel modenese. Da sempre ammiratore di Massimo Bottura, a 24 anni si unisce al team dell'Osteria Francescana e nei 13 anni successivi conosce culture e tradizioni culinarie nuove e, in particolare, approfondisce la sua conoscenza della cucina tradizionale emiliana. Nel 2020 inizia la sua avventura come chef del ristorante Cavallino a Maranello che racchiude in sé due grandi passioni di Riccardo: la cucina e la Ferrari.



Federico Sisti

Frangente - Milano - Italia

Federico Sisti, cuoco gironondo e surfista, nasce nel 1981 a Rimini. La sua è una cucina che si fonda sulla tradizione italiana, il rispetto delle materie prime e sul gusto. Un modo di vivere e cucinare che lo lega fortemente al territorio nonostante le diverse esperienze all'estero dalle spiagge di Bondi Beach in Australia a quelle di Bali in Indonesia. Passato sotto la guida di importanti nomi come Giovanni Ciresa, Stefano Ciotti, Gaetano Trovato, Aimò e Nadia Moroni. Dopo i 2 anni all'Antica Osteria il Ronchettino, ora si dedica al suo nuovo progetto Frangente a Milano. Il suo motto è sempre: "Traditions Never Dies".

Radici forti

Antica Maddalena | Udine

Sabato 21 ottobre | Ore 20.00 | € 120,00

Antica Maddalena - Via Pelliccerie, 4 - Udine / T +39 0432 500544 / anticamaddalena@gmail.com



Ana Roš

Hiša Franko - Kobarid - Slovenia
3 Stelle Michelin / 1 Stella Verde Michelin / #32 The World's 50 Best Restaurants

Ana Roš, capostipite della cucina stellata in Slovenia, è la chef di Hiša Franko con tre Stelle Michelin a Kobarid. Essendo una chef autodidatta, Ana non aderisce ad uno stile culinario specifico. La sua cucina si basa sul territorio offrendole tutte le materie prime necessarie ed essendo per lei una fonte continua d'ispirazione. La sua cucina è espressiva, intensa e poco ortodossa, la sua filosofia è semplice - seguire la natura.



Yvonne Melle Simon

Hiša Franko - Kobarid - Slovenia
3 Stelle Michelin / 1 Stella Verde Michelin / #32 The World's 50 Best Restaurants

Yvonne Simon ha iniziato la sua carriera culinaria presso il ristorante 3 Michelin e Quince a San Francisco, guidata dallo chef Michael Tusk. È il suo desiderio di esplorare le culture che l'ha portata a formarsi in Italia, un paese fuori casa. Questa curiosità l'ha portata a lavorare con diversi chef a Parigi, in Italia e infine la Slovenia. Arriva a Hiša Franko, dove, dopo una settimana, decide che sarebbe stata la sua nuova famiglia.



Tekuna Gachechiladze

Cafe Littera - Tbilisi - Georgia

Tekuna Gachechiladze è l'incarnazione della rivoluzione culinaria georgiana. Con il suo ristorante Café Litera, Tekuna lavora incessantemente sui sapori tradizionali della sua terra per traghettare la Georgia verso la scena gastronomica internazionale. Sospesa tra Asia ed Europa, Tekuna si è fatta interprete di una cucina che si affida agli abbinamenti inusuali delle materie prime della Georgia, dosando sapientemente tradizione e rispettosa evoluzione.



Begoña Rodrigo

La Salita - Valencia - Spagna
1 Stella Michelin

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

SABATO 21 OTTOBRE

INFORMAZIONI

Tutte le cene sono a pagamento a numero chiuso, con inizio alle ore 20.00.
È necessaria la prenotazione, da effettuarsi presso i ristoranti ospitanti o direttamente online: www.einprosit.org.
Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.



Fuoco argentino, griglia italiana, anima sudamericana

Le Fucine Brasserie | Buttrio

Sabato 21 ottobre | Ore 20.00 | € 160,00

Le Fucine Brasserie - Via Nazionale, 48 - Buttrio (UD) / T +39 0432 1833238 / hotel@lefucine.com



Pablo Rivero

Don Julio - Buenos Aires - Argentina
#19 The World's 50 Best Restaurants / #2 LATAM's 50 Best Restaurants

Don Julio condivide la stessa genesi con Pablo Rivero: la carne argentina. Pablo si appassiona alla gastronomia: con i primi risparmi, va a mangiare in ristoranti come Tomo 1, con Ada Cóncharo in cucina; La Borgogna, con Jean Paul Boudoux, e Oviedo, il ristorante Emilio Garip all'angolo di Recoleta. Prende le redini di Don Julio, considerato un'istituzione della Parrilla. Senza spostarsi di oltre 200 metri, ha aggiunto un posto per la macelleria di don Julio; ha riaperto anche El Preferido de Palermo, insieme allo chef Guido Tassi; e con il consenso del comune, nel 2020 ha convertito una piazza asciutta in un orto urbano.



Guido Tassi

Don Julio - Buenos Aires - Argentina
#19 The World's 50 Best Restaurants / #2 LATAM's 50 Best Restaurants

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



Matias Perdomo

Contraste - Milano - Italia
1 Stella Michelin

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

Giochi senza frontiere

Al Grop | Tavagnacco

Sabato 21 ottobre | Ore 20.00 | € 150,00

Al Grop - Via Matteotti, 1 - Tavagnacco (UD) / T +39 0432 660240 / info@algrup.com



Maksut Askar

Neolokal - Istanbul - Turchia
1 Stella Michelin / 1 Stella Verde Michelin / # 63 The World's 50 Best Restaurants

Lo chef Maksut Askar guida il suo team nel ristorante Neolokal in Turchia ad Istanbul. Ha piena consapevolezza di dover proteggere il cibo per le prossime generazioni, combinando tecniche moderne con prospettive innovative. L'approccio nuovo e raffinato alla cucina locale lo fa brillare nella bella Istanbul, facendolo godere dell'apprezzamento e della stima locale ed internazionale. Turco con radici arabe, Maksut ha studiato turismo e gestione alberghiera al liceo e all'università. Lavora poi nell'industria alimentare e delle bevande, questo lo porta ad appassionarsi al design del gusto riflettendo questa passione in molti progetti. Negli ultimi anni ha inseguito il sogno di diventare chef, aprendo nel 2014 il Neolokal.



Manu Buffara

Restaurante Manu - Curitiba - Brasile
Latin America's Best Female Chef 2022 / # 46 LATAM's 50 Best Restaurants

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



Vicky Sevilla

Arrels - Sagunt - Spagna
1 Stella Michelin

Victoria, "Vicky", è la più giovane chef stellata in Spagna. Nasce a Quart de les Valls, un villaggio che ha lasciato all'età di 17 anni per imparare a cucinare. A 25 anni apre il suo ristorante, Arrels, a Sagunt in Spagna. Con la sua cucina, che difende la propria cucina e cerca tra le sue radici esperienziali e gastronomiche, Vicky ha posizionato Arrels come ristorante di riferimento per la cucina d'autore e creativa, dando rilevanza alla vitalità della cucina valenciana fuori dalla capitale.

INFORMAZIONI

Tutte le cene sono a pagamento a numero chiuso, con inizio alle ore 20.00. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi presso i ristoranti ospitati o direttamente online: www.einprosit.org. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.



INFORMAZIONI

Tutte le cene sono a pagamento a numero chiuso, con inizio alle ore 20.00. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi presso i ristoranti ospitati o direttamente online: www.einprosit.org. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.



Balliamo sul mondo?

La Di Moret | Udine

Sabato 21 ottobre | Ore 20.00 | € 150,00
La Di Moret - Via Tricesimo, 276 - Udine / T +39 0432 545096 / hotel@ladimoret.it



Mathias e Thomas Sühring

Sühring - Bangkok - Thailandia
2 Stelle Michelin - #72 The World's 50 Best Restaurants - #22 Asia's 50 Best Restaurants

Il viaggio culinario degli chef gemelli tedeschi Thomas e Mathias Sühring è iniziato mentre trascorrevano le vacanze estive scolastiche annuali nella fattoria dei nonni. A quel tempo, furono introdotti alle tecniche di cucina della vecchia scuola come la fermentazione, il decapaggio, l'affumicatura, l'essiccazione e la stagionatura, che sono radicate nella tradizione tedesca. Oggi sono gli chef del ristorante Sühring a Bangkok.



Paco Mendez

COME - Barcellona - Spagna
1 Stella Michelin

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



Takahiko Kondo

Gucci Osteria by Massimo Bottura - Firenze - Italia
1 Stella Michelin

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



Karime Lopez

Gucci Osteria by Massimo Bottura - Firenze - Italia
1 Stella Michelin

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

L'importanza dello stile

Aquila Nera | Udine

Sabato 21 ottobre | Ore 20.00 | € 110,00
Aquila Nera - Via Prave, 2 - Udine / T +39 0432 21645 / +39 392 6540138 / osteria-aquilanera@hotmail.com



Mattia Agazzi

Gucci Osteria by Massimo Bottura - Los Angeles - Stati Uniti
1 Stella Michelin

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



Paolo Griffa

Paolo Griffa al Caffè Nazionale - Aosta - Italia
1 Stella Michelin

Paolo Griffa è un cuoco piemontese, classe 1991. Dal dicembre 2017 diventa chef del Grand Hotel Royal e Golf a Courmayeur. Alla fine del 2019 riceve la prima Stella Michelin. Estimatore ed esperto del foraging, riesce a rivisitare e valorizzare in maniera esemplare i sapori più antichi e autentici della Valle d'Aosta nel contesto della sua cucina visionaria e creativa. Oggi è chef di Paolo Griffa al Caffè Nazionale.

Sicilia bedda

Da Fred | Udine

Sabato 21 ottobre | Ore 20.00 | € 110,00
Enoteca Da Fred - Via del Freddo, 6 - Udine / T +39 0432 505059 / info@enotecafredudine.com



Ciccio Sultano

Duomo Ristorante - Ragusa - Italia
2 Stelle Michelin

Ciccio Sultano, nato a Torino nel 1970, ha iniziato a lavorare giovanissimo, e prima dei 30 anni vanta già numerose esperienze in Italia e all'estero. Nel maggio del 2000 prende vita la sua creazione più riuscita, il Duomo di Ragusa. Ciccio Sultano il ristorante lo ha aperto insieme al suo socio storico, Angelo Di Stefano, e in pochi anni questo locale così attento a valorizzare i sapori della tradizione. Le ricette di Ciccio Sultano si sono sempre poggiate su un assunto semplice: riscoprire l'essenza stessa del territorio attraverso il cibo.



Francesco Milicia

Pastamara - Vienna - Austria

Francesco Milicia fa parte della grande famiglia culinaria di Ciccio Sultano. Head Chef di Pastamara a Vienna, riesce a incarnare a pieno uno spaccato di Sicilia più vero grazie alla maestria con cui rivisita i piatti tradizionali siciliani.

El picar latino a Modena

Casa Ceretto - L'Alimentare | Udine

Sabato 21 ottobre | Ore 20.00 | € 110,00
Casa Ceretto - L'Alimentare - Via Raimondo D'Aronco, 39 - Udine / T +39 0432 1503727 / info@lalimentare.it



Federico Zanasi

Condividere - Torino - Italia
1 Stella Michelin

Federico Zanasi, classe 1975, è lo chef chef del ristorante Condividere, una stella Michelin. Molte le sue esperienze: Usa, Spagna, il ristorante Amerigo 1934 e nove anni con Moreno Cedroni. Infine approda in Valle d'Aosta, al Principe delle Nevi Oltre all'attività di chef, Federico è anche un docente di Eataly e collabora a stretto contatto con i diversi produttori locali del circuito Slow Food.



Agustin Ferrando Balbi

Andò - Hong Kong - Cina
1 Stella Michelin / #61 Asia's 50 Best Restaurants

Lo chef Agustin Balbi è lo chef del ristorante Andò, il suo progetto personale con elementi derivati dalle sue radici spagnole e dalle influenze del Giappone dove lo chef ha affinato la sua arte culinaria.



Ascanio Brozzetti

Pastry Chef

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

Wine pairing è a cura di CERETTO

Milano chiama, Palermo risponde

Mamm Pane | Udine

Sabato 21 ottobre | Ore 20.00 | € 90,00
Mamm Pane - Via Bersaglio, 1 - Udine / T +39 375 5112102



Cesare Battisti

Ratanà - Milano - Italia

Cesare Battisti chef del ristorante Ratanà, è milanese da molte generazioni, dopo aver trascorso molti anni in giro per l'Europa torna a casa a Milano, dove lavora per importanti ristoranti di tradizione meneghina. Nel Settembre 2009 dà vita al Ratanà che oggi gestisce insieme alla compagna di vita e sommelier Federica Fabi, un ristorante all'interno della Fondazione Riccardo Catella, un edificio storico dei primi '900.



Tiziana Francoforte

Aja Mola - Palermo - Italia

Tiziana Francoforte, head chef di Aja Mola, è un giovanissimo talento della cucina. La sua base operativa è a Palermo, il suo messaggio è sostenibile e la sua filosofia di lavoro rispecchia a tutto tondo la sua personalità dinamica. La sua audace capacità di declinare il mare in cucina con prodotti a km zero va di pari passo alla sua evoluzione che si rispecchia in menù sempre nuovi.

Ho visto un Re

Al Toscano | Udine

Sabato 21 ottobre | Ore 20.00 | € 90,00
Osteria Al Toscano - Via Poscolle, 49 - Udine
T +39 0432 505336



Ciro Scamardella

Pipero - Roma
1 Stella Michelin

La cucina di Ciro Scamardella, chef di Pipero Roma, è un vulcano di sapori, emozioni, in cui ogni piatto presenta un ricordo delle ricette classiche, studiate in chiave più moderna e realizzate con tecniche contemporanee. Un percorso affascinante, che rispecchia stagionalità e territorio e che esprime un approccio alla cucina divertente e mai banale.



INFORMAZIONI

Tutte le cene sono a pagamento a numero chiuso, con inizio alle ore 20.00. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi presso i ristoranti ospitanti o direttamente online: www.einprosit.org. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.



El fuego del diablo

Le Fucine Gourmet | Buttrio

Domenica 22 ottobre | Ore 20.00 | € 180,00

Le Fucine Gourmet - Via Nazionale, 48 - Buttrio (UD) / T +39 0432 1833238 / hotel@lefucine.com

Dabiz Muñoz

Diverxo - Spagna - Madrid
3 Stelle Michelin / # 3 The World's 50 Best Restaurants

Lo chef David Muñoz, classe 1980 viene considerato uno degli chef più influenti al mondo. A Madrid apre il suo primo locale, DiverXO, con cui conquista la sua prima Stella Michelin a 29 anni, la seconda a 31 e la terza a 33. Parte fondamentale della sua visione di gastronomia è il suo motto «Avanguardia o Morte». Viene considerato l'enfant terrible della cucina contemporanea, con le sue doti riesce a prendere sempre ottimi spunti dai migliori ma, in ogni suo piatto, riesce a inserire il proprio tocco personale.

Back to the wild

Le Fucine Brasserie | Buttrio

Domenica 22 ottobre | Ore 20.00 | € 130,00

Le Fucine Brasserie - Via Nazionale, 48 - Buttrio (UD) / T +39 0432 1833238 / hotel@lefucine.com

Nicolai Tram

Knystaforsen - Rydöbruk - Svezia
1 Stella Michelin / 1 Stella Verde Michelin

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



Diego Rossi

Trippa - Milano - Italia

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

Fuochi, fiamme e papillon

Al Grop | Tavagnacco

Domenica 22 ottobre | Ore 20.00 | € 130,00

Al Grop - Via Matteotti, 1 - Tavagnacco (UD) / T +39 0432 660240 / info@algrup.com

Joris Bijdendijk

Wils - Amsterdam - Paesi Bassi
1 Stella Michelin

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



Errico Recanati

Andreina - Loreto - Italia
1 Stella Michelin

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

Ogni scaraffone è bello a mamma soja

Antica Maddalena | Udine

Domenica 22 ottobre | Ore 20.00 | € 90,00

Antica Maddalena - Via Pelliccerie, 4 - Udine / T +39 0432 500544 / anticamaddalena@gmail.com

Giuseppe Iannotti & Elvira Cristina Foschini

Krèsios - Telese - Italia
2 Stelle Michelin

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



Shibuya crossroad

Carmagnola | Udine

Domenica 22 ottobre | Ore 20.00 | € 130,00

Carmagnola - Via del Gelso, 37 - Udine / T +39 0432 171 5668



Zaiyu Hasegawa

Den - Tokyo - Giappone
2 Stelle Michelin / #21 The World's 50 Best Restaurants / #4 Asia 50 Best

Lo chef Zaiyu Hasegawa, nato a Tokyo, ha creato un brusio culinario nella capitale con il suo ristorante due stelle Michelin Jimbocho Den, dando la sua visione personale della cucina raffinata giapponese, incentrata sul compiacere il cliente con ogni piatto e trasmettere la bellezza del Giappone. Zaiyu è notoriamente creativo e fantasioso, utilizza ingredienti di stagione per reinventare piatti e sapori classici, sfruttando le influenze contemporanee sulla cultura giapponese. La sua ispirazione è venuta dallo spirito di ospitalità giapponese, omothenashi, un desiderio organico per la felicità degli altri.



Antonio Iacoviello

Gucci Osteria by Massimo Bottura - Tokyo - Giappone
1 Stella Michelin

Nato in Campania, Antonio Iacoviello è Head Chef di Gucci Osteria a Tokyo. Dopo periodi in cucina sotto alcuni dei grandi chef, tra cui Alain Ducasse, René Redzepi, Ernesto Iaccarino e Massimo Bottura, Iacoviello sviluppa piatti creativi che incorporano molti ingredienti stagionali provenienti da tutto il Giappone nella cucina tradizionale italiana, uniti dalla tecnica della fermentazione. I piatti di Iacoviello portano la sensibilità, la diversità e l'identità uniche dello chef che si ispirano agli ingredienti e alla cucina giapponese. Ispirati da Massimo Bottura, sapori, colori, idee e intuizioni vivaci turbinano liberamente in tutte le sue creazioni.

Oltre. Guardare il mondo

Aquila Nera | Udine

Domenica 22 ottobre | Ore 20.00 | € 130,00

Aquila Nera - Via Piave, 2 - Udine / T +39 0432 21645 / +39 392 6540138 / osteria-aquilanera@hotmail.com

Anthony Genovese

Il Pagliaccio - Roma - Italia
2 Stelle Michelin

Chef Anthony Genovese nasce in Francia da una famiglia calabrese. La rigorosa formazione francese all'École Hôtelière de Nice e le successive esperienze nel sud della Francia consentono di acquisire le grandi tecniche. Poi il rientro in Italia, all'Enoteca Pinchiorri e la ripartenza verso Tokyo, poi Londra e infine Malesia. L'Italia è nel cuore, a Ravello la prima stella Michelin. Poi il desiderio di dar vita a un progetto personale lo conduce a Roma. Nel 2003 nasce Il Pagliaccio, oggi 2 Stelle Michelin.



Agustin Ferrando Balbi

Andô - Hong Kong - Cina
1 Stella Michelin / #61 Asia's 50 Best Restaurants

Lo chef Agustin Balbi è lo chef del ristorante Andô, il suo progetto personale con elementi derivati dalle sue radici spagnole e dalle influenze del Giappone dove lo chef ha affinato la sua arte culinaria.

INFORMAZIONI

Tutte le cene sono a pagamento a numero chiuso, con inizio alle ore 20.00. È necessaria la prenotazione, da effettuarsi presso i ristoranti ospitanti o direttamente online: www.einprosit.org. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.



La France est la'-bas

Altran | Ruda

Domenica 22 ottobre | Ore 20.00 | € 000,00

Altran - Via Cortona, 19 - Ruda / T +39 0431 969402 / osteria.altran@libero.it

Christophe Pelé

Le Clarence - Parigi - Francia
2 Stelle Michelin / # 67 The World's 50 Best Restaurants

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



Paolo Griffa

Paolo Griffa al Caffè Nazionale - Aosta - Italia
1 Stella Michelin

Paolo Griffa è un cuoco piemontese, classe 1991. Dal dicembre 2017 diventa chef del Grand Hotel Royal e Golf a Courmayeur. Alla fine del 2019 riceve la prima Stella Michelin. Estimatore ed esperto del foraging, riesce a rivisitare e valorizzare in maniera esemplare i sapori più antichi e autentici della Valle d'Aosta nel contesto della sua cucina visionaria e creativa. Oggi è chef di Paolo Griffa al Caffè Nazionale.



Alessio Devidè

Osteria Altran - Ruda - Italia
1 Stella Michelin

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

L'oriente Mediterraneo

Da Fred | Udine

Domenica 22 ottobre | Ore 20.00 | € 100,00

Enoteca Da Fred - Via del Freddo, 6 - Udine / T +39 0432 505059 / info@enotecadafredudine.com

Wicky Priyan

Wicky's Innovative Japanese Cuisine - Milano - Italia

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

Pizzeria

Alla Lampara | Udine

Domenica 22 ottobre | Ore 20.00 | € 45,00

Alla Lampara Via Anton Lazzaro Moro, 63 - Udine / T +39 0432 1740459



Luca Doro

Pizzeria Doro Gourmet - Macerata Campania - Italia

Luca Doro nasce a Macerata Campana nel 1981. Sin da bambino si appassiona all'arte della pizza e della panificazione grazie a sua nonna e a sua madre. Oggi Luca Doro è un partner selected sulle farine Petra del molino Quaglia. Nel 2014 decide di aprire la prima pizzeria d'asporto gourmet. Il successo del progetto è tale da spingerlo ad aprire un nuova pizzeria di destinazione, la "Doro Gourmet", dove è possibile gustare le sue pizze gourmet comodamente seduti.

Dalla Sila all'Aspromonte

Casa Ceretto - L'Alimentare | Udine

Domenica 22 ottobre | Ore 20.00 | € 110,00

Casa Ceretto - L'Alimentare - Via Raimondo D'Aronco, 39 - Udine / T +39 0432 1503727 / info@lalimentare.it

Nino Rossi

Qafiz - Santa Cristina d'Aspromonte - Italia
1 Stella Michelin

Nino Rossi è chef del ristorante Qafiz a Santa Cristina d'Aspromonte, progetto nato nel 2016 che riceve la sua prima stella nel 2019. Qafiz parla di una Calabria inedita, per scavalcare i cliché che la legano all'immaginario di una terra fatta solo di peperoncino e cucina approssimativa. Il territorio come prerogativa principale di tutto quello che gravita intorno al suo mondo, ovvero il ristorante Qafiz ed il Cocktail Bar Aspro, attraverso i cui prodotti scovati in lungo ed in largo fra la Bovesia, Ciminà e tutta l'area grecanica risalendo velocemente verso la montagna che si ricongiunge a Gambarie.



Antonio Biafora

Hyle - San Giovanni in Fiore - Italia
1 Stella Michelin

Antonio Biafora, classe 1995, cresciuto nelle cucine del resort di famiglia, dopo aver frequentato l'Alma e diversi stage in importanti ristoranti in Italia e nel mondo torna in Sila con la voglia di riscattare un territorio troppo spesso fanalino di coda. Entra di prepotenza nella nouvelle vague calabrese, collaborando con i colleghi per sperimentare e creare una cultura calabrese. Nel gennaio del 2020 apre Hyle, un ristorante senza barriere.

Wine pairing è a cura di CERETTO

È nata prima la trattoria o il ristorante?

Mamm Pane | Udine

Domenica 22 ottobre | Ore 20.00 | € 90,00

Mamm Pane - Via Bersaglio, 1 - Udine / T +39 375 5112102



Benedetto Rullo, Stefano Terigi, Lorenzo Stefanini

Gigliola - Lucca - Italia

Il Ristorante Gigliola nasce per essere un'osteria contemporanea, incentrata sulla condivisione dei piatti e sui vini naturali. Gli chef ideatori di questa realtà familiare ed amichevole sono sempre loro: Lorenzo Stefanini, Benedetto Rullo e Stefano Terigi, gli chef del Giglio di Lucca.



Alessandro Miocchi

Retrobottega - Roma - Italia

Alessandro Miocchi è nato ad Albano nel 1984 e, dopo aver lavorato con chef come Enrico Crippa, Antonio Guida ed Anthony Genovese, decide di avviare il suo progetto personale. Insieme a Giuseppe Lo Giudice apre nel 2016 il Retrobottega a Roma, seguito nel 2018 dall'adiacente RetroPasta e RetroVino.

DOMENICA 22 OTTOBRE

INFORMAZIONI

Tutte le cene sono a pagamento a numero chiuso, con inizio alle ore 20.00.
È necessaria la prenotazione, da effettuarsi presso i ristoranti ospitanti o direttamente online: www.einprosit.org.
Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.



Fiesta mexicana

La Taverna | Colloredo di Monte Albano

Domenica 22 ottobre | Ore 20.00 | € 120,00

La Taverna - Piazza Castello, 2 - Colloredo di Monte Albano (UD) / T +39 0432 889045



Jorge Vallejo

Quintonil - Città del Messico - Messico
#9 The World's 50 Best Restaurants - #43 LATAM's 50 Best Restaurants

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



Paco Mendez

COME - Barcellona, Spagna;
1 Stella Michelin

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



Ana Roš

Hiša Franko - Kobarid - Slovenia
3 Stelle Michelin / 1 Stella Verde Michelin / #32 The World's 50 Best Restaurants

Ana Roš, capostipite della cucina stellata in Slovenia, è la chef di Hiša Franko con tre Stelle Michelin a Kobarid. Essendo una chef autodidatta, Ana non aderisce ad uno stile culinario specifico. La sua cucina si basa sul territorio offrendole tutte le materie prime necessarie ed essendo per lei una fonte continua d'ispirazione. La sua cucina è espressiva, intensa e poco ortodossa, la sua filosofia è semplice - seguire la natura.



Santiago Lastra

KOL - Londra - Regno Unito
#23 The World's 50 Best Restaurants

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



Tomás Bermúdez

La Docena - Guadalajara - Messico
#42 LATAM's 50 Best Restaurants

Tomás Bermúdez è co-fondatore di La Docena Oyster Bar & Grill. Nato in Messico, inizia la sua formazione culinaria a Buenos Aires nel 2005, completata da stage in Europa e lavorando in hotel e ristoranti in Andorra, Ibiza e Barcellona. Nel 2012, insieme ad Alejandro e Claudio, ha sviluppato La Docena a Guadalajara, un concetto unico che si concentra su prodotti di alta qualità e sullo sviluppo e il supporto dei fornitori locali, cambiando i piatti su base giornaliera. Nel 2015, ha aperto La Docena a Città del Messico.



Tekuna Gachechiladze

Cafe Littera - Tbilisi - Georgia

Tekuna Gachechiladze è l'incarnazione della rivoluzione culinaria georgiana. Con il suo ristorante Café Litera, Tekuna lavora incessantemente sui sapori tradizionali della sua terra per traghettare la Georgia verso la scena gastronomica internazionale. Sospesa tra Asia ed Europa, Tekuna si è fatta interprete di una cucina che si affida agli abbinamenti inusuali delle materie prime della Georgia, dosando sapientemente tradizione e rispettosa evoluzione.

A fuoco vivo

Alla Tavernetta | Udine

Domenica 22 ottobre | Ore 20.00 | € 140,00

Alla Tavernetta - Via Artico di Prampero, 2 - Udine / T +39 0432 501066 / info@allatavernetta.com



Chiara Pavan

Venissa - Mazzorbo - Italia
1 Stella Michelin / 1 Stella Verde Michelin

Chiara Pavan, classe 1985, veronese ha iniziato a lavorare in cucina mentre studiava Filosofia all'Università di Pisa. Dal 2017 è al timone, insieme a Francesco Brutto, del ristorante stellato Venissa a Burano, Venezia. È stata nominata migliore Chef donna Italiana per le Guide de L'Espresso 2019. In breve tempo si è fatta conoscere per lo spiccato talento guadagnando la stima dei critici nell'eseguire una cucina che fin dall'inizio è sempre stata "di grande identità".



Francesco Brutto

Venissa - Mazzorbo - Italia
1 Stella Michelin / 1 Stella Verde Michelin

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



Jessica Rosval

Al Gatto Verde - Modena - Italia

Nata in Canada, Jessica Rosval ha iniziato a saggiare l'atmosfera delle cucine quando era adolescente. Il suo primo mentore è Laurent Godbout che la assume nel ristorante Chez L'Épicier, per tre anni. Poi, accanto alla chef Melissa Craig a Whistler sulle Rocky Mountains, nella British Columbia, arrivano nuove soddisfazioni. Nel 2013 Jessica arriva in Italia e va a cena all'Osteria Francescana di Massimo Bottura, rimanendo folgorata dagli assaggi. L'incontro fortuito l'ha portata a diventare la chef di Casa Maria Luigia, satellite galassia hospitality curata da Massimo Bottura a pochi chilometri da Modena. Oggi Jessica, sempre con la famiglia Bottura, ha preso le redini del nuovo progetto Il Gatto Verde a Modena.

Questo mestolo po esse fero e po esse piuma

Vitello D'Oro | Udine

Domenica 22 ottobre | Ore 20.00 | € 180,00

Vitello D'Oro - Via Erasmo Valvason, 4 - Udine / T +39 0432 508982 / info@vitellodoro.com



Pia Leòn

Kjolle - Lima - Perù
#28 The World's 50 Best Restaurants / #8 LATAM's 50 Best Restaurants
Best Female Chef 2021 The World's 50 Best

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



Bruno Verjus

Table by Bruno Verjus - Parigi - Francia
2 Stelle Michelin / #10 The World's 50 Best Restaurants

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

SABATO 21 OTTOBRE

INFORMAZIONI

Tutte le degustazioni guidate sono a numero chiuso a pagamento (se non segnalato diversamente).
È necessaria la prenotazione, da effettuarsi online: www.einprosit.org.
Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 10:00 / € 10,00



Hands on Petra®

Il Pane fatto in casa.
Workshop pratico
Spazio Petra
Galleria Tina Modotti

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 11:00 / € 10,00



Hands on Petra®

La pizza fatta in casa.
Workshop pratico
Spazio Petra
Galleria Tina Modotti

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 11:30 / € 20,00



Renato Grando

Storia e origini della pasta in Italia
Palazzo Morpurgo

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 11:30 / € 25,00



Bepi Pucciarelli

Uno e trino: come coccolare un formaggio di nicchia
Hotel Astoria - Sala 2

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 13:30 / € 25,00



Alfonso Isinelli

Lo spaghetti
Hotel Astoria - Sala 2

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 13:30 / € 30,00



Bernardo Pasquali

Da una storia d'amore pastorale, il miglior Caciocavallo
Palazzo Morpurgo

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 14:00 / € 10,00



Corrado Assenza

Il cannolo siciliano
Spazio Petra
Galleria Tina Modotti

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 15:30 / € 25,00



Alfonso Isinelli

Formati tra classicità e ricerca
Hotel Astoria - Sala 2

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 15:30 / € 20,00



Renato Grando

Venezia e il baccalà
Palazzo Morpurgo

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 15:30 / € 10,00



Ascanio Brozzetti

Potenzialmente buono, contaminazioni tra cucina e pasticceria
Spazio Petra
Galleria Tina Modotti

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 17:00 / € 10,00



Enrico Panzarasa

Indiani e Cowboy. Alla conquista degli alpeggi e dei formaggi nativi
Spazio Petra
Galleria Tina Modotti

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 17:30 / € 25,00



Bepi Pucciarelli

I dolci e i liquori di Gabriele d'Annunzio
Hotel Astoria - Sala 2

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 17:30 / € 30,00



Bernardo Pasquali

Verticale estrema di Storico Ribelle
Palazzo Morpurgo

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 18:30 / € 10,00



Francesca Baldereschi



Elisa De Nardo

Salumi spalmabili: viaggio tra presidi Slow Food e prodotti dell'Arca
Spazio Petra - Galleria Tina Modotti

DOMENICA 22 OTTOBRE

INFORMAZIONI

Tutte le degustazioni guidate sono a numero chiuso a pagamento (se non segnalato diversamente).
È necessaria la prenotazione, da effettuarsi online: www.einprosit.org.
Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 10:00 / € 10,00



Hands on Petra®

Il Pane fatto in casa.
Workshop pratico
Spazio Petra
Galleria Tina Modotti

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 11:00 / € 10,00



Hands on Petra®

La pizza fatta in casa.
Workshop pratico
Spazio Petra
Galleria Tina Modotti

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 11:30 / € 20,00



Renato Grando

Storia e virtù del pomodoro
Palazzo Morpurgo

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 11:30 / € 25,00



Bepi Pucciarelli

Formaggi friulani da scoprire: non solo mucca
Hotel Astoria - Sala 2

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 13:30 / € 25,00



Alfonso Isinelli

Pasta fresca
Hotel Astoria - Sala 2

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 13:30 / € 30,00



Bernardo Pasquali

L'eleganza francese del Beaufort in tre annate indimenticabili
Palazzo Morpurgo

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 14:00 / € 10,00



Roberta Galletti

Amerigo 1934: laboratorio pratico di sfoglia, pasta fresca e tortellini
Spazio Petra
Galleria Tina Modotti

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 15:30 / € 25,00



Alfonso Isinelli

Paste ripiene
Hotel Astoria - Sala 2

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 15:30 / € 20,00



Renato Grando

Fuoco, ferro, carni e guerrieri
Palazzo Morpurgo

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 15:30 / € 10,00



Alessandro Rossetti

Cioccolato Valrhona tra Cru, Monorigine e Torroir
Spazio Petra
Galleria Tina Modotti

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 17:00 / € 10,00



Francesca Baldereschi



Elisa De Nardo

Fermentazioni. Presidi Slow Food tra latticini e ortaggi
Spazio Petra - Galleria Tina Modotti

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 17:30 / € 25,00



Bepi Pucciarelli

Ramandolo a tutto pasto?
Hotel Astoria - Sala 2

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 17:30 / € 30,00



Bernardo Pasquali

Rarità pastorali italiane senza tempo
Palazzo Morpurgo

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 18:30 / € 15,00



Oscar Mariotti

Joselito, l'eccellenza del Patanegra. Paleta Gran Reserva, Chorizo, Lomo e Salchichon
Spazio Petra - Galleria Tina Modotti

SABATO 21 OTTOBRE

INFORMAZIONI

Tutte le degustazioni guidate sono a numero chiuso a pagamento (se non segnalato diversamente). È necessaria la prenotazione, da effettuarsi online: www.einprosit.org. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.



Alberto Lupetti

SABATO 21 OTTOBRE
ORE 13:30 / € 50,00

Torre di Santa Maria

Masterclass Champagne Eric Taillet

Per decenni il Meunier, seconda uva a bacca scura della Champagne, è stata bistrattata, sebbene qualche produttore si sia sempre cimentato con la sua vinificazione in purezza. Gli anni Duemila, però, hanno permesso la rivincita al Meunier e gli hanno donato il valore che merita, grazie a una schiera di vigneron (e non solo) che hanno proposto addirittura intere linee di champagne da solo Meunier.

Vini in degustazione:

Des Grillons aux Clos
Renaissance
Bansionens 18
Bansionens Rosae
Sur le Grand Marais



Gae Saccoccio

SABATO 21 OTTOBRE
ORE 11:30 / € 30,00

Palazzo D'Aronco
Salone del Popolo

Verticale del Poulsard dell'Arbois del Domaine Bruyere-Houillon (Pupillin - Jura)

6 annate del Poulsard En Aspis dei magnifici vignaioli biodinamici del Jura Reanud Bruyère & Adeline Houillon.

In degustazione le annate:

2020 - 2019 - 2018 - 2017 - 2016 - 2015



Francesco Annibali

SABATO 21 OTTOBRE
ORE 11:30 / € 40,00

Palazzo D'Aronco
Sala Ajace

I bianchi di cashmere del Rodano

Il Rodano è giustamente noto soprattutto per i vini rossi, ma produce anche bianchi superlativi, oleosi e avvolgenti. Un'introduzione ai grandi bianchi della regione, dalla viscosità del Condrieu alle note "alsazianeggianti" dei vini a base Roussanne e Marsanne, alla scoperta di bianchi dal tatto e dall'eleganza che ricordano il cashmere.

Vini in degustazione:

Sablet Blanc 2020 - Domaine Les Gouberts
Condrieu la Petite Cote 2021 - Yves Cuilleron
Hermitage Blanc 2019 - Guigal
Crozes Hermitage Blanc 2020 - Philippe et Vincent Jaboulet
Saint-Joseph 2019 Les Garipalées - Domaine de Boisseyt
Côtes du Rhône Villages 2020 - Domaine de la Janasse

SABATO 21 OTTOBRE

INFORMAZIONI

Tutte le degustazioni guidate sono a numero chiuso a pagamento (se non segnalato diversamente). È necessaria la prenotazione, da effettuarsi online: www.einprosit.org. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.



Paolo Ianna

SABATO 21 OTTOBRE
ORE 15:30 / € 30,00

Hotel Astoria
Sala 1

Bentornato Pignolo!

Degustazione di Pignolo, l'identitario vitigno autoctono friulano a bacca rossa che ha rischiato di scomparire dalla produzione, al pari di altre varietà storiche ormai menzionate solo nei testi, come i 303 vitigni elencati dal "Vocabolario friulano" Nuovo Pirone stampato nel 1933. Questo incontro fa parte di una serie di appuntamenti in cui la personalità del produttore riesce a dare un profilo esclusivo al vino.

Vini in assaggio:

Autore: Mauro Mauri, Azienda Borgo San Daniele
Vini: Arbis Ros 2017 - Arbis Ros 2013
Autore: Michele Moschioni, Azienda Agricola Michele Moschioni
Vini: Pignolo 2012 - Pignolo 2006
Autore: Alessio Dorigo, Azienda Agricola Alessio Dorigo
Vini: Pignolo 2018 - Pignolo 2004



Gae Saccoccio

SABATO 21 OTTOBRE
ORE 15:30 / € 30,00

Palazzo D'Aronco
Salone del Popolo

Le nuove leve del vino naturale

Vini in degustazione:
Jacopo Stigliano in Valsamaggio (Buriana Magnum 2021 e Lauv 2019)
Jacopo Battista di Ajola a Sugano tra il Lago di Bolsena e Orvieta (Rosso e Bianco 2021).
Arcangelo Emilino Martina di SETE Vini Naturali a Priverno nel basso Lazio (Yoleik 2021 e Comandante 2021).

Vini in abbinamento:

Sherry Manzanilla - Osborne
Muscadet Sèvre et Maine Royal Oyster 2021 - Marc Brédif
Mosel Riesling Feinherb QbA 2021 - Fritz Haag
Moscato d'Asti Sant'Illario 2022 - Ca' d'Gal
Madeira Sercial 5 YO - Blandy



Francesco Annibali

SABATO 21 OTTOBRE
ORE 15:30 / € 40,00

Palazzo D'Aronco
Sala Ajace

Östrega che vini!

L'abbinamento tra ostriche e vino è un superclassico dell'enogastronomia, per un motivo molto semplice: quando il vino è quello giusto - cosa per nulla facile - con le ostriche si possono creare sapori che hanno dell'incredibile. Le straordinarie ostriche di Mauro Pallottino di Royal, importatore d'eccezione, accompagneranno cinque grandi vini, molto diversi tra loro

Vini in abbinamento:

Sherry Manzanilla - Osborne
Muscadet Sèvre et Maine Royal Oyster 2021 - Marc Brédif
Mosel Riesling Feinherb QbA 2021 - Fritz Haag
Moscato d'Asti Sant'Illario 2022 - Ca' d'Gal
Madeira Sercial 5 YO - Blandy



Paolo Ianna

SABATO 21 OTTOBRE
ORE 11:30 / € 30,00

Hotel Astoria
Sala 1

Collio Bianco, una scelta vincente

Degustazione commentata di 6 Collio Bianco da uve autoctone. Il Consorzio di tutela vini Collio viene istituito nel 1964 e nel 1968 nasce il Collio Bianco composto dalle uve tradizionali del territorio.

Vini in degustazione:

Kristian Keber, Località Zegla, Cormòns (GO)
Alessandro Dal Zovo, Cantina Produttori di Cormòns, Cormòns (GO)
Fabijan Muzic, Località Bivio, San Floriano del Collio (GO)
Maurizio Buzzinelli, Località Pradis, Cormòns (GO)
Andrea Drius, Terre del Faè, Cormòns (GO)
Fabijan Korsic, Località Giasbana, San Floriano del Collio (GO)



Savio Del Bianco

SABATO 21 OTTOBRE
ORE 11:30 / € 25,00

Vineria La Botte

Le lupolate regionali in lattina

Degustazione guidata tra le avanguardie birrarie regionali. Confronti e assaggi in amicizia e socialità di 5 tra le migliori birre artigianali "diversamente lupolate" che spesano la produzione di qualità in lattina.

In degustazione:

Antikorpo - Lowrider - India Pale Lager gluten free
Basei - Matnik - Session IPA
Bondai - Listen... can you hear it? - American IPA
The Lure - Hop Revolution - India Pale Lager
Galassia - Wow - New England IPA



Armando Castagno

SABATO 21 OTTOBRE
ORE 13:30 / € 50,00

Palazzo D'Aronco
Salone del Popolo

I tesori nascosti del Beaujolais

Una delle "nuove frontiere" del rosso francese è al contempo uno dei distretti vinicoli più popolari al mondo: il Beaujolais.

Vini in degustazione:

Chénas Les Blémonts 2019 Domaine Thillardon
Moulin-à-Vent 2013 Jules Desjournes
Fleurie La Griffe du Marquis 2021 Clos de la Roilette
Morgon Cuvée Corcelette 2019 Jean Foillard
Saint-Amour Champs Grillés 2022 Domaine des Chers-Arnaud Briday
Beaujolais-Lantignié Rouge 2022 Jean-Marc Burgaud
Beaujolais Rouge L'Ancien Le Buissey 2020 Jean Paul Brun
Côte de Brouilly Cuvée Zaccharie 2021 Château Thivin



Savio Del Bianco

SABATO 21 OTTOBRE
ORE 15:30 / € 25,00

Vineria La Botte

Le birre regionali premiate

Storie ed abbinamenti per un tour gustativo tra le birre artigianali regionali di maggior successo e riconoscimento. Assaggio di 5 tra le migliori birre artigianali, ciascuna di uno stile diverso, hanno raccolto, negli anni, un numero significativo di premi e riconoscimenti.

In degustazione:

Foglie d'Erba - Babèl - Pale Ale
Antikorpo - Grommet - Keller Pils
Garlati Costa - Liquidambra - Bière de Garde
Borderline Brewery - Barley Wine 2020 - Barley Wine
The Lure - Queen - Choco Espresso Pepper Stout



Armando Castagno

SABATO 21 OTTOBRE
ORE 15:30 / € 50,00

Torre di Santa Maria

La new wave della Borgogna:

Borgogna, che dire se non che è per definizione la culla mondiale del vino: un terroir unico, centinaia di anni di storia vinicola tramandata di padre in figlio. Tipicità della regione Borgogna è che ci sono pochi castelli rispetto ad altre aree vinicole della Franciaparché qui, da sempre, a fare il vino non sono i nobili ma le piccole famiglie, i "garagisti" ante litteram. Il vino qui è artigianato, l'agricoltura sostenibile, le lavorazioni manuali, l'intervento in cantina ridotto al minimo. Il vino è "naturale" da ancor prima che ci si sentisse in dovere di specificarlo.

Vini in degustazione:

Bourgogne Hautes Cotes De Beaune "La Rave Nord" Vieilles Vignes 2021 - Domaine du Chancelier Meursault 1er Cru "Les Ravelles" 2017 - Domaine du Chancelier Macon Village 2022 - Clos des vignes du Maynes, Julien Guillot Bourgogne Rouge Les Crais 2022 - Clos des vignes du Maynes, Julien Guillot Bourgogne Côte d'Or "Les Vaux" (Sans Sulfite Ajouté) 2021 - Domaine Rougeot Meursault "Sous la Velle" (Sans Sulfite Ajouté) 2021 - Domaine Rougeot

I vini sono importati e distribuiti da Meteri.



Jacopo Cossater

SABATO 21 OTTOBRE
ORE 13:30 / € 30,00

Palazzo D'Aronco
Sala Ajace

Cronache dal cambiamento climatico: il Brunello di Montalcino Vigna Soccorso di Tiezzi

Il Vigna Soccorso di Tiezzi è vino iconico, che proviene dall'omonimo appezzamento appena fuori le mura di Montalcino e appena sotto la chiesa della Madonna del Soccorso. Un Brunello che ha fatto la storia della denominazione e che ancora oggi incarna alla perfezione tanto lo stile ilcnese più tradizionale quanto le caratteristiche uniche dei vini prodotti sul versante settentrionale della denominazione, a ridosso del centro abitato.

Vini in assaggio:

Brunello di Montalcino Vigna Soccorso 2007
Brunello di Montalcino Vigna Soccorso 2011
Brunello di Montalcino Vigna Soccorso 2013
Brunello di Montalcino Riserva Vigna Soccorso 2015
Brunello di Montalcino Vigna Soccorso 2017



Lorenza Pravato & Alessio Rozzi

SABATO 21 OTTOBRE - ORE 13:30 / € 30,00
Hotel Astoria - Sala 1

Riesling d'Europa: tre bacini e un cuoricino

Così si riassume la distribuzione del Riesling in Europa, ma le sue espressioni non si possono sintetizzare. Un'eno-esplorazione per capire le sfaccettature dei terroir tedeschi, le espressioni austriache e le interpretazioni mediterranee.

In degustazione:

Germania
Mosella - Villa Huesgen
Palatinato - Weingut Margarethenhof
Austria - Weinviertel - Zull
Stiria - Schauer
Italia
Oltrepò - Finigeto



Eugenio Signoroni

SABATO 21 OTTOBRE

Vineria La Botte

Birra e cioccolato - ORE 13:30 / € 25,00

L'impiego di cacao in varie forme è da tempo uno dei modi in cui i birrai hanno caratterizzato le proprie birre. Con la nascita di un movimento di bravissimi artigiani del cioccolato questo incontro è diventato ancora più interessante. In questa degustazione assaggeremo alcune delle interpretazioni di birra al cacao più interessanti abbinandole di volta in volta al cioccolato ottenuto dallo stesso cacao impiegato nella birra.

Ostriche e fermentazioni spontanee - ORE 17:30 / € 40,00

Gueuze, krielk, framboise... ma anche fermentazioni spontanee prodotte nel nostro Paese grazie a profondità, complessità, a vivaci acidità e a non così rare note sapide possono essere un divertente e inedito accostamento con le ostriche. Accompagnati da Mauro Pallottino di Royal scopriremo diverse varietà di ostriche che abbineremo ad altrettante fermentazioni spontanee belghe e non.



Jacopo Cossater

SABATO 21 OTTOBRE
ORE 17:30 / € 30,00

Palazzo D'Aronco
Sala Ajace

Il Barolo Tre Tine Rinaldi

Il Tre Tine di Rinaldi è Barolo che nasce dal taglio dei vini provenienti da tre diversi vigneti: Ravera, per la maggioranza, Cannubi San Lorenzo e Le Coste. Vino iconico, nasce con la vendemmia del 2010 subito dopo l'introduzione nel disciplinare dell'obbligatorietà, in etichetta, di indicare una sola vigna o MGA - Menzione Geografica Aggiuntiva. Un Barolo che rappresenta tutto il rigore, lo slancio, l'eleganza dei migliori vini del territorio e della tradizione.

Vini in assaggio:

Barolo Tre Tine 2011
Barolo Tre Tine 2015
Barolo Tre Tine 2017
Barolo Tre Tine 2022 (campione di botte)



Lorenza Pravato & Alessio Rozzi

SABATO 21 OTTOBRE - ORE 17:30 / € 30,00
Hotel Astoria - Sala 1

Champagne for dummies

Attraverso la degustazione di sei Champagne di piccoli Recoltant Manipulant di indiscussa qualità, scopriremo le uve, i terreni e le pratiche che concorrono al mito del vino più prestigioso del mondo.

In degustazione:

Champagne Francois Secondé Grand Cru Brut
Champagne Francois Secondé Grand Cru Integral - Zero Dosage
Champagne Allouchery-Bailly - Montagne de Reims Diapason 1^{er} Cru Brut N.V.
Champagne Laurent Godard (RC) - Valle della Marna Wynn Reserve
Champagne Laurent Godard (RC) - Valle della Marna Mannaz Brut N.V.
Champagne Laurent Godard (RC) - Valle della Marna Ores Rosé N.V.



Armando Castagno

SABATO 21 OTTOBRE
ORE 17:30 / € 120,00

Palazzo D'Aronco
Salone del Popolo

Leggendario Jura: Perle dal Domaine Bourdy

Fondato nel 1579, questo leggendario Domaine del Jura ha attraversato sei secoli diversi passando di padre in figlio per 15 generazioni consecutive.

Vini in degustazione:

Côte du Jura Rouge 2020 Domaine Bourdy
Côte du Jura Rouge 2003 Domaine Bourdy
Côte du Jura Rouge 1955 Domaine Bourdy
Côte du Jura Rouge 1955 Domaine Bourdy
Côte du Jura Blanc Chardonnay 2020 Domaine Bourdy
Côte du Jura Blanc Chardonnay 2006 Domaine Bourdy
Côte du Jura Blanc Chardonnay 1992 Domaine Bourdy
Côte du Jura Blanc Chardonnay 1942 Domaine Bourdy
Château-Chalon 2016 Domaine Bourdy
Château-Chalon 2002 Domaine Bourdy
Château-Chalon 1937 Domaine Bourdy
Château-Chalon 1934 Domaine Bourdy
Galant des Abbesses



DOMENICA 22 OTTOBRE

INFORMAZIONI

Tutte le degustazioni guidate sono a numero chiuso a pagamento (se non segnalato diversamente). È necessaria la prenotazione, da effettuarsi online: www.einprosit.org. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.



Francesco Annibali

DOMENICA 22 OTTOBRE
ORE 11:30 / € 40,00

Torre di Santa Maria

Santa Maria La Nave, Verticale Millesulare

L'Etna è la zona degli estremi per antonomasia: meridionale ma di altitudine elevata, con un'illuminazione degna di Pantelleria ed escursioni termiche da Alto Adige. Zona amatissima dagli appassionati, che nei bianchi etnei ritrovano una fisionomia un po' Riesling un po' Chablis con in aggiunta tipiche note piccanti, è il territorio vinicolo del sud Italia che negli ultimi 15 anni ha conosciuto la maggiore ribalta mediatica. Una verticale del Millesulare dell'azienda Santa Maria La Nave, alla scoperta di uno dei più grandi vini bianchi etnei e di tutta la Sicilia.

Annate in degustazione:
2013 - 2014 - 2017 - 2019



Gemma Wine



Armando Castagno

DOMENICA 22 OTTOBRE
ORE 11:30 / € 50,00

Palazzo D'Aronco
Salone del Popolo

Vignaioli e terroirs

Assaggeremo sei Champagne di produttori piccoli o piccolissimi, da sei zone completamente diverse, le cui caratteristiche salienti, storiche e ambientali, cercheremo di "leggere" in parallelo alla degustazione.

Vini in degustazione:

Brut Vintage 2013 Albert Beerens (Côte des Bar)
Blanc de Blancs Le Mont Aimé Extra Brut nm Perrot-Batteux (Côte des Blancs)
Blanc de Blancs La Mémoire n.2 nm Nominé-Renard (Sézannais)
Les Plâtes Pierres Extra Brut 2012 Maurice Grumier (Vallée de la Marne)
Les Meuniers de Clémence Extra Brut 2014 Lelarge-Pouget (Petite Montagne)
Blanc de Noirs Perle Noire Grand Cru nm Soutiran (Grande Montagne)



TERROIRS



Oscar Mazzoleni

DOMENICA 22 OTTOBRE
ORE 11:30 / € 30,00

Palazzo D'Aronco
Sala Ajace

Cà del Bosco: l'evoluzione nel tempo della Cuvée Prestige: Il tempo come miglior alleato.

Un viaggio straordinario alla scoperta di alcune significative interpretazioni, per apprezzare vini in affinamento sui lieviti per un minimo di 10 anni. Per questi vini, il Franciacorta Cuvée Prestige Edizione si fregia del titolo "R.S.", che letteralmente significa "Recentemente Sboccato". Cuvée Prestige Edizione R.S. afferma tutto il potenziale espressivo di Cà del Bosco.

Vini in degustazione:

Cà del Bosco Cuvée Prestige Edizione 45
Cà del Bosco Cuvée Prestige RS Edizione 36
Cà del Bosco Cuvée Prestige RS Edizione 34
Cà del Bosco Cuvée Prestige RS Edizione 33
Cà del Bosco Cuvée Prestige RS Edizione 30

DOMENICA 22 OTTOBRE

INFORMAZIONI

Tutte le degustazioni guidate sono a numero chiuso a pagamento (se non segnalato diversamente). È necessaria la prenotazione, da effettuarsi online: www.einprosit.org. Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.



Armando Castagno

DOMENICA 22 OTTOBRE
ORE 15:30 / € 60,00

Palazzo D'Aronco
Salone del Popolo

Bordeaux Rive Gauche

Stretto tra la Gironda e l'Oceano, il territorio oggetto del seminario allinea denominazioni diverse per storia, stile ed espressione, e noi affronteremo le sei più importanti, esaminando sei annate diverse e percorrendo idealmente da nord a sud la penisola del Médoc, per poi sostare in prossimità della città di Bordeaux e concludere a Sauternes con un brindisi in dolcezza.

Vini in degustazione:

Margaux 2020 Château Malescot-Saint-Exupéry
Saint-Julien 2019 Château Branaire-Ducru
Pauillac 2018 Château d'Armailhac
Saint-Estèphe 2015 Château Haut-Marbuzet
Pessac-Léognan 2017 Château Smith-Haut-Lafitte
Sauternes 2016 Château La Tour Blanche



Oscar Mazzoleni

DOMENICA 22 OTTOBRE
ORE 15:30 / € 30,00

Palazzo D'Aronco
Sala Ajace

Verticale Guado al Tasso

Un percorso attraverso tre diverse decadi di Guado al Tasso: annate differenti e capaci di mostrare l'anima del territorio da diverse prospettive. Un'area, quella di Guado al Tasso, contraddistinta dall'Anfiteatro Bolgherese, una serie di colline che racchiudono la pianura che si affaccia sul mare, e caratterizzata da un microclima unico, con grandi escursioni termiche.

Vini in degustazione:

Guado al Tasso 2020
Guado al Tasso 2017
Guado al Tasso 2012
Guado al Tasso 2009



Gianluca Castellano

DOMENICA 22 OTTOBRE
ORE 15:30 / € 30,00

Hotel Astoria
Sala 1

La potenza del Vulcano

Verticale Lacryma Christi del Vesuvio "Forgiato" Cantine Villa Dora: Nella fertile campagna vesuviana, la vite è stata sempre protagonista, ed è tornata ad esserlo anche dopo i lunghi periodi di stasi imposti dalle eruzioni. Forgiato nasce dalle vecchie piante di piedrosso e aglianico impiantate su piede franco dopo l'ultima eruzione del 1944.

Vini in degustazione:

Forgiato 2019
Forgiato 2014
Forgiato 2007
Forgiato 2006
Forgiato 2004
Forgiato 2001



Gianluca Castellano

DOMENICA 22 OTTOBRE
ORE 11:30 / € 30,00

Hotel Astoria
Sala 1

L'Assyrtiko: il presente di un antico vitigno fra le isole e la terraferma

L'Assyrtiko è un vitigno originario dell'isola di Santorini diffusosi nelle altre isole dell'Egeo fino a Creta e nella Grecia continentale. Si può considerare uno dei portabandiera dell'alta qualità del vigneto Ellenico. Ad accompagnarci in un'approfondita degustazione di questa splendida varietà sarà Costas Linardos creatore di Ellenika, l'unica importazione italiana completamente dedicata ai vini e ai prodotti alimentari greci.

Vini in degustazione:

Karanika Cuvée Prestige 2016 (Macedonia Centrale)
Douloufakis Alargo 2018 (Isola di Creta)
Vriniotis Assyrtiko Wild Ferment 2021 (Isola di Eubea)
Anatolikos Ampelonas Fine Assyrtiko Bio 2022 (Isola di Santorini)
Karamolegkos 34 2020 (Isola di Santorini)
Canava Chrissou Laoudia 2019 (Isola di Santorini)
Sigalas Kavalieros 2020 (Isola di Santorini)
Canava Chrissou Nixteri 2019 (Isola di Santorini)



Eugenio Signoroni

DOMENICA 22 OTTOBRE
ORE 11:30 / € 25,00

Vineria La Botte

Si fa presto a dire saison

Le saison sono la quintessenza della birra belga. Caratterizzate dal lavoro del lievito, secche, profumatissime, ben amare sono state a lungo la bevanda per eccellenza per dissetarsi nelle calde estati del Belgio. La storia di questo stile è complessa e anche per questo le sue interpretazioni sono moltissime. In questa degustazione ne assaggeremo varie interpretazioni di varie provenienze per coglierne l'anima e le principali caratteristiche.



Alberto Lupetti

DOMENICA 22 OTTOBRE
ORE 13:30 / € 50,00

Hotel Astoria
Sala 1

Masterclass Champagne Delamotte

La sesta maison più antica di Champagne. Dalla cui costola è nata una grande maison come Lanson, alla quale Delamotte è rimasta legata per decenni prima di entrare in orbita Laurent-Perrier. Ed è in questa nuova pagina della sua storia che Delamotte ha compiuto un vero e proprio salto di qualità, diventando un punto di riferimento all'interno della Côte des Blancs.

Vini in degustazione:

Brut
Rosé
Blanc de Blancs
Millésimé 2018
Millesimé 2014



TERROIRS



Eugenio Signoroni

DOMENICA 22 OTTOBRE
ORE 15:30 / € 25,00

Vineria La Botte

Vecchio Belgio, degustazione di vintage

Grazie alla loro complessità e potenza alcoliche diverse birre belghe si adattano benissimo a essere invecchiate. In questa degustazione assaggeremo alcune delle birre più significative della scena brassicola belga accedendo a vecchie annate per coglierne come il passare degli anni le abbia cesellate e rese prodotti unici e rari.



Gae Saccoccio

DOMENICA 22 OTTOBRE
ORE 17:30 / € 30,00

Palazzo D'Aronco
Salone del Popolo

Verticale del Pinot Draga

Verticale del Pinot Draga assieme ai vignaioli Janko e Tamara di Kmetija Štekar a Snežatno nel Collio Sloveno.

In degustazione 6 annate:

2016 - 2015 - 2011 - 2010 - 2009 - 2007



Matteo Gallelo

DOMENICA 22 OTTOBRE
ORE 17:30 / € 30,00

Torre di Santa Maria

I versanti etnei attraverso il nerello mascalese

Il vino dell'Etna esprime un prodigioso equilibrio in virtù delle peculiarità della sua viticoltura, sulla quale incidono le differenze climatiche delle altitudini, le escursioni termiche, l'esposizione dei versanti e le tipicità di ogni Contrada. Dalla principale varietà etnea, il nerello mascalese, nascono rossi raffinati e caparbi, sarà avvincente declinarli attraverso ogni versante del vulcano, compreso quello occidentale, il meno esplorato e non incluso nei confini della denominazione di origine.

Vini in degustazione:

Etna Rosso I Vigneri
Etna Rosso SRC
Don Pippini Vini Scirto
Vigne Vecchie Calabria
Lato Sud Grottafumata
Quota N Eduardo Torres Acosta



Gae Saccoccio

DOMENICA 22 OTTOBRE
ORE 13:30 / € 30,00

Palazzo D'Aronco
Salone del Popolo

Verticale Verduzzo Denis Montanar

Verticale del Verduzzo friulano Scodovacca (Villa Vicentina) assieme al vignaiolo Denis Montanar.

In degustazione 5 annate:

2019 - 2015 - 2013 - 2012 - 2010



Francesco Annibali

DOMENICA 22 OTTOBRE
ORE 13:30 / € 40,00

Palazzo D'Aronco
Sala Ajace

L'esuberanza scontroso dei rossi del Rodano

Di tutte le regioni vinicole francesi di primissimo piano, il Rodano è probabilmente la meno conosciuta dagli appassionati italiani. Una regione che dona anche fantastici vini bianchi, ma che indubbiamente ha nei rossi il proprio asso nella manica. Una panoramica introduttiva a denominazioni di livello stratosferico, alla ricerca di quel carattere esuberante e scontroso che ha reso i rossi del Rodano vini cult nel mondo intero.

Vini in degustazione:

Saint Joseph Couronne de Chabot 2017 - Yannick Alleno & Michel Chapoutier
Carnas les Eygats 2020 - domaine Courbis
Cote Rotie la Brocarde 2019 - Christophe Billon
Gigondas Pas de l'Aigle 2018 - Pierre Amadieu
Chateaufort du Pape Rouge 2021 - Clos de l'Oratoire des Papes
Côtes du Rhône villages Arcane xix le Soleil 2015 - Xavier Vignon



Matteo Gallelo

DOMENICA 22 OTTOBRE
ORE 13:30 / € 30,00

Torre di Santa Maria

Trebbiano e Pecorino, i bianchi di Emidio Pepe

Una doppia verticale di tre annate (2019, 2020, 2021) del Trebbiano Vecchie Vigne e del Pecorino per scoprire, da due diverse prospettive varietali, un medesimo contesto territoriale e produttivo fatto di rispetto, sensibilità e nuove prospettive.

Trebbiano e Pecorino - Emidio Pepe

In degustazione le annate:

2019 - 2020 - 2021



Jacopo Cossater

DOMENICA 22 OTTOBRE
ORE 13:30 / € 30,00

Palazzo D'Aronco
Sala Ajace

Stiria, un Terroir sempre più "hot"

La Stiria, a sud dell'Austria, è una regione vinicola emergente che sta attirando sempre di più l'attenzione degli appassionati di vino da tutto il mondo. Con la complicità del cambiamento climatico, la regione ha sviluppato un clima temperato continentale ed una notevole varietà di microclimi. Questi ha creato i presupposti per rendere la Stiria una delle realtà vitivinicole di maggior interesse nel mondo.

Vini in assaggio:

Sauvignon Blanc Lieu Dit 2019 - Rebenhof
Silt III Lieu Dit 2015 - Rebenhof
Schist Happens Sauvignon 2021 - Michi Lorenz
Marillon Naturel 2019 - Michi Lorenz
Ex Vero II 2020 - Werlitsch
Ex vero III - Werlitsch
Gluck - Werlitsch



Francesco Annibali

DOMENICA 22 OTTOBRE
ORE 17:30 / € 60,00

Palazzo D'Aronco
Sala Ajace

Hermitage Chapoutier, gli abissi del Syrah

La collina dell'Hermitage è famosa per i suoi imperiosi vini da uve Syrah, che di solito richiedono circa 5-10 anni prima di esprimere il loro potenziale. Al momento giusto, saremo accolti da aromi inebrianti e sapori stratificati di mora, ribes nero, liquirizia, caffè, ciliegia candita e fumo, uniti a profondità di tannino abissali. Il più grande vino da uve Syrah del mondo, nell'interpretazione di uno dei due-ter maggiori produttori. Un evento imperdibile.

Vini in degustazione:

Hermitage Rouge - Chapoutier
Monier de la Sizeranne

Annate in degustazione:

2018 - 2017 - 2016 - 2015 - 2014

ALTRE DEGUSTAZIONI

INFORMAZIONI

Tutte le degustazioni guidate sono a numero chiuso a pagamento (se non segnalato diversamente).
È necessaria la prenotazione, da effettuarsi online: www.einprosit.org.
Eventuali variazioni al programma saranno comunicate sul sito web www.einprosit.org e sui canali social Ein Prosit.

GIOVEDÌ 19 OTTOBRE / ORE 18:00 / € 20,00

Le Malvasie del Collio

Vini in degustazione:

Raccaro, Borgo del Tiglio, Le Vie di Romans, Vignai da Dulinè

In abbinamento:

Tagliatelle di seppie, Carpaccio di pesce spada, Carpaccio di tonno, Dentice mantecato

Al Toscanello - Via Poscolle, 38 - Udine

GIOVEDÌ 19 OTTOBRE / ORE 19:00 / € 15,00

Il Friulano

Vini in degustazione:

Romeo Rossi, Raccaro, Butussi

Al Fagiano - Via Zanon, 7 - Udine / T+39 0432 877828

GIOVEDÌ 19 OTTOBRE / ORE 18:00 / € 50,00

Albert Pic Borgogna

Vini in degustazione:

Chablis Albert Pic S. Pierre 2022; Chablis Albert Pic cru mont de milieu premier cru 2021; Chablis Grenouilles Grand Cru 2018; Chablis Albert Pic Premier 2017.

Ginger - Via Poscolle 5 - Udine / T+39 328 9494238

GIOVEDÌ 19 OTTOBRE / ORE 18:00

Dalla Mosella all'oltre Po Pavese, il grande Riesling

Da Michele - Via Paolo Sarpi 18/a - Udine / T+39 340 263 6021

GIOVEDÌ 19 OTTOBRE / ORE 18:00

Il Friuli che ci piace

Vini in degustazione:

Scarbolo- Pinot Grigio Pipinot 2022 - 4€
San Lurins- Malvasia Istriana 2021 - 5€
Ronc Platal- Chardonnay Collio 2021 - 6€
Magis- Nero 2016 - 8€

In abbinamento:

Formaggi di Sebastiano Crivellaro

Raps - Via Cesare Battisti, 21 - Udine / T+39 334 2847079

VENERDÌ 20 OTTOBRE / ORE 18:00 / € 80,00

Ceretto in degustazione

Vini in degustazione:

Champagne Delamotte: Brut; Blanc de Blancs; Blanc de Blancs 2014; Blanc de Blancs 2018

CERETTO

Ginger - Via Poscolle 5 - Udine / T+39 328 9494238

VENERDÌ 20 OTTOBRE / ORE 18:00

I vini bianchi da single Vyneyard del Friuli Venezia Giulia e dalla Slovenia

Da Michele - Via Paolo Sarpi 18/a - Udine / T+39 340 263 6021

VENERDÌ 20 OTTOBRE / ORE 18:00

I vini del nord

Vini in degustazione:

Carl Koch- Riesling Auslese 1997 - 8€
Marc Tempé- Insolite 2018 - 8€
Carl Loewen- 1896 - 6€
Jean Stodden- Recher Spatburgunder 2019 - 8€

In abbinamento:

Crudo Prolongo, Smo king Latteria d'Aviano

Raps - Via Cesare Battisti, 21 - Udine / T+39 334 2847079

VENERDÌ 20 OTTOBRE / ORE 19:00 / € 20,00

Il Pignolo

Vini in degustazione:

Ermacora, Moschioni, Rodaro

Al Fagiano - Via Zanon, 7 - Udine / T+39 0432 877828

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 18:00 / € 25,00

Lo Schiopettino del Friuli Venezia Giulia

Vini in degustazione:

Romain Rodaro, Antico Broilo, Vignai da Dulinè, Moschioni

In abbinamento:

Montasio, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Pecorino Toscano

Al Toscanello - Via Poscolle, 38 - Udine

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 19:00 / € 15,00

Il Pinot Bianco

Vini in degustazione:

Galliusi, Ermacora, Tolloy

Al Fagiano - Via Zanon, 7 - Udine / T+39 0432 877828

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 18:00 / € 80,00

Ceretto-Terroir in degustazione

Vini in degustazione:

Barolo Ceretto 2018; Barolo Ceretto Bussia 2018; Barbaresco Ceretto 2020; Barbaresco Ceretto Gallina 2019

CERETTO

Ginger - Via Poscolle 5 - Udine / T+39 328 9494238

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 16:00 / € 60,00

Retrospectiva: Bricco Rocche il "Monopole" di Ceretto

Degustazione condotta da Federico Ceretto.

Una storia familiare, due generazioni che si intrecciano, un territorio unico nel bicchiere.

Annate in degustazione:

Barolo Bricco Rocche 1999 - 2006 - 2013 - 2019

Casa Ceretto - L'Alimentare

Via Raimondo D'Aronco, 39 - Udine / T+39 0432 1503727

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 18:00

Il nuovo Mondo

Vini in degustazione:

David & Nadia- Elpidios 2020 - 12€
Pike Road- Pinot Noir 2021 - 8€
Tawse Winery- Cherry avenue Pinot Noir 2013 - 9€
Marchand & Burch- Porongurup Chardonnay 2017 - 12€

In abbinamento:

Mortadella Morgante

Raps - Via Cesare Battisti, 21 - Udine / T+39 334 2847079

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 18:00

Lunga la Langa: dalla Nascetta passando per Arneis arrivando ai grandi Barolo e Barbareschi

Da Michele - Via Paolo Sarpi 18/a - Udine / T+39 340 263 6021

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 11:30 / GRATUITO

Il Friulano come voce della terra

Uni DOC FVG presenta

Matteo Bellotto: Il Friulano come voce della terra

Torre di Santa Maria - Via Antonio Zanon, 24 - Udine

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 13:30 / € 15,00

Degustazione dedicata al Caviale Caspian Monarque

Torre di Santa Maria - Via Antonio Zanon, 24 - Udine

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 17:30 / GRATUITO

Vendemmiare le parole, costruire un nuovo linguaggio del vino

Uni DOC FVG presenta

Francesco Scalettaris: Vendemmiare le parole, costruire un nuovo linguaggio del vino

Torre di Santa Maria - Via Antonio Zanon, 24 - Udine

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 18:00

Lo Jura

Vini in degustazione:

Domaine de la Pinte - Crémant di Jura - 7€
Domaine Bourdy- Cotes du Jura Rouge 2020 - 8€
Domaine de la Pinte- Paradoxe - 10€
Domaine Bourdy- Galant des Abbesses - 14€

In abbinamento:

Erborinato Gallina Golosa

Raps - Via Cesare Battisti, 21 - Udine / T+39 334 2847079

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 17:30 / GRATUITO

Paolo Ianna & Renato Grando: Vini da Terre Estreme

Vini in degustazione:

5 vini provenienti da alcune diverse zone da agricoltura eroica del nostro Paese.

Vineria La Botte - Via D. Manin, 12/b - Udine / T+39 388 795 2564



Uno dei pochissimi produttori di caviale che allevano direttamente storioni nel mar Caspio è la Caspian Monarque, fondata nel 1994.

Caspian Monarque ha una conoscenza naturale del caviale, tramandata da generazioni, nel rispetto dell'ambiente, con radici nelle tradizioni della storia iraniana.

Ogni membro del team di Caspian Monarque è custode di una produzione sicura che tutela una continuità di eccellenza da oltre venticinque anni.

caspianmonarque.com

SPECIAL EVENTS - DA GIOVEDÌ 19 A DOMENICA 22 OTTOBRE

CHIESA S. FRANCESCO

Via Odoorico da Pordenone Beato, 1 - Udine

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 16:30

Dalle Ande all'Amazzonia

Incontro con Virgilio Martinez e Mannarino. Viaggio intorno al cacao e sulle ali della musica.



Virgilio Martinez

Central - Lima - Perù
The World's Best Restaurant 2023

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



Mannarino

Artista cantautore
Roma - Italia

Considerato uno dei migliori artisti italiani contemporanei, erede della grande tradizione di cantautori come Paolo Conte e Fabrizio De André, Mannarino, attraverso la cifra originale del suo lavoro, una rigorosa ricerca musicale e un sound che attinge a ritmi d'Oltreoceano si è dimostrato un modello non omologato per le nuove generazioni. Artista da disco di platino, non manca mai, grazie alla sua penna che lavora per immagini, di regalare al suo pubblico concerti i cui live sono considerati all'unanimità tra gli spettacoli migliori in circolazione.

OSTERIA AL FAGIANO

Via Antonio Zanon, 7 - Udine / T +39 0432 877828

SABATO 21 - DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 19:30

Felicetti time con la pasta Felicetti

MONOGRANO
FELICETTI

SPAZIO PETRA GALLERIA TINA MODOTTI

Via Paolo Sarpi - Udine

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 12:30 / € 10,00

Dal vigneto di Moscato al torrione artigianale

Come una famiglia di vino interpreta due frutti delle colline delle langhe. Originaria di Santo Stefano Belbo, cuore del Moscato, la famiglia Ceretto si prende cura delle nocciole per arrivare a produrre lo storico torrione, da abbinare al vino legato in modo indissolubile alle proprie origini.

CERETTO

RAPS

Via Cesare Battisti, 21 - Udine / T+39 334 2847079

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 20:00

Francesco Sodano

Cena con lo chef
Francesco Sodano: Is Pop - Pomigliano d'Arco - Italia

DJ SET



SABATO 21 OTTOBRE

Daddy G



DOMENICA 22 OTTOBRE

Andy Smith

VISIONARIO

Via Fabio Asquini, 33 - Udine / T +39 0432 227798

GIOVEDÌ 19 OTTOBRE / ORE 20:00

Non morirò di fame

Proiezione del film "NON MORIRÒ DI FAME" con presentazione a cura del regista del film e del programma Masterchef Umberto Spinazzola - ingresso a biglietto

VENERDÌ 20 OTTOBRE / ORE 10:00

Mary e lo spirito di mezzanotte

Proiezione dedicata alle scuole del film "MARY E LO SPIRITO DI MEZZANOTTE", regia di Enzo d'Alò

VENERDÌ 20 OTTOBRE / ORE 20:00

Le ricette della signora Toku

Proiezione del film "LE RICETTE DELLA SIGNORA TOKU", regia di Naomi Kawase - ingresso a biglietto

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 19:30

In cine veritas

"IN CINE VERITAS": incontro a cura di Matteo Oleotto, regista di "Zoran, il mio nipote scemo" e Giorgio Placereani con degustazione vino - ingresso a biglietto

GROSMI CAFFÈ

Piazza Giacomo Matteotti, 9 - Udine / T +39 0432 506411

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 16:00 - 19:00
DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 10:00 - 13:00

Torrone Live

Produzione on-site di torrione morbido Relanghe.

CERETTO relanghe

TORRE DI SANTA MARIA

Via Antonio Zanon, 24 - Udine

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 15:30 / € 15,00

Federico Ceretto presenta: Il tributo di Enrico Crippa alle donne delle Langhe

Ormai venti anni fa Enrico Crippa arriva ad Alba ed inizia a esplorare per conoscere e provare i piatti della cucina tradizionale, su tutte la Torta di Nocciole senza farina. Da questa esperienza, viene elaborata da Enrico Crippa e una ricetta speciale che abbraccia la tradizione sposando le nocciole selezionate dal torronificio Relanghe.

CERETTO relanghe

CASA CERETTO - L'ALIMENTARE

Via Raimondo D'Aronco, 39 - Udine / T +39 0432 1503727

"La storia della Ceretto è la storia di una famiglia. Sono produttori di vino dal 1937. Artigiani del torrione, mecenati delle arti, narratori di storie, venditori di vino. Sono animati da una curiosità eclettica che non conosce confini, ma c'è sempre un metodo nella nostra follia: tutto è nel nome delle Langhe. Ad Ein Prosit portano i sapori e i colori delle loro colline con degustazioni e assaggi di alcuni tra i prodotti più rappresentativi: il Barolo, il Barbaresco e la Nociola Piemonte IGP."

CERETTO

GIOVEDÌ 19 - VENERDÌ 20 - SABATO 21 - DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 12:00

CASA CERETTO

Menù libero in abbinamento ai vini Ceretto.

GIOVEDÌ 19 - VENERDÌ 20 - SABATO 21 - DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 18:00

Degustazione Verticale Baroli

GIOVEDÌ 19 OTTOBRE / ORE 20:00 / € 90,00

Juan Pablo Clerici - Federico Sisti

Juan Pablo Clerici: Café Misterio - #81 LATAM's 50 Best Restaurants - Montevideo - Uruguay
Federico Sisti: Frangente - Milano - Italia

VENERDÌ 20 OTTOBRE / ORE 20:00 / € 90,00

Leonardo Fonseca - Francesco Vincenzi

Leonardo Fonseca: Jaz by Ana Roš - Lubiana - Slovenia
Francesco Vincenzi: Franceschetta 58 - Modena - Italia

SABATO 21 OTTOBRE / ORE 20:00 / € 110,00

Federico Zanasi - Agustin Ferrando Balbi Ascanio Brozzetti

Federico Zanasi: Condividere - Torino - Italia - 1 Stella Michelin
Agustin Ferrando Balbi: Andô - Hong Kong - Cina - 1 Stella Michelin - #61 Asia's 50 Best Restaurants
Ascanio Brozzetti: Pastry Chef

DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 20:00 / € 110,00

Nino Rossi - Antonio Biafara

Nino Rossi: Qafiz - Santa Cristina d'Aspromonte - Italia - 1 Stella Michelin
Antonio Biafara: Hyle - San Giovanni in Fiore - Italia - 1 Stella Michelin



BARTENDER - DA GIOVEDÌ 19 A DOMENICA 22 OTTOBRE



DOMENICO CARELLA

Carico - Milano - Italia
Ein Prosit Drink & Beverage Coordinator

AI DO MORI

Via Paolo Sarpi, 25 - Udine / T +39 324 621 8401



Sponsored by Brugal
VENERDÌ 20 OTTOBRE
ORE 18:30
Marco Penitenti
Scotto Jono
Napoli - Italia



DOMENICA 22 OTTOBRE
ORE 18:30
Alessandro Mengoni
Locale Firenze - Firenze - Italia
#39 The World's 50 Best Bars

METROPOLIS

Via Mercatovecchio, 1 - Udine / T +39 0432 604658



Sponsored by Brugal
SABATO 21 OTTOBRE
ORE 18:30
Luca Ardito
W Milano - Milano - Italia

GINGER

Via Poscolle 5 - Udine / T +39 328 9494238



Sponsored by Brugal
VENERDÌ 20 OTTOBRE
ORE 18:30
Elena Stucchi
Bulgari Niko Romito Milano
Milano - Italia



SABATO 21 OTTOBRE
ORE 18:30
Martina Bonci
Gucci Giardino 25 by Massimo Bottura
Firenze - Italia

GATTI E RE

Via Jacopo Marini, 1 - Udine / T +39 347 4524243



Sponsored by Brugal
GIOVEDÌ 19 OTTOBRE
ORE 18:30
Luca Marcellin
Drinc. Cocktails & Conversation
Milano - Italia



DOMENICA 22 OTTOBRE
ORE 18:30
Emanuele Cosi
1930 - Milano - Italia
#35 The World's 50 Best Bars

DE ROOM

Via Lovaria, 3 - Udine / T +39 342 592 9648

Masterclass

GIOVEDÌ 19 OTTOBRE
ORE 15:00

Sake Company



Masterclass
VENERDÌ 20 OTTOBRE
ORE 15:00
Gianluca Basso
Paradiso - Barcellona - Spagna
#1 The World's 50 Best Bars



Masterclass
DOMENICA 22 OTTOBRE
ORE 15:00
Carico
Carico - Milano - Italia



MO-MART

Via Paolo Sarpi, 15/A - Udine / T +39 349 2821671



Sponsored by Brugal
GIOVEDÌ 19 OTTOBRE / ORE 18:30
Aurelie Panhelleux
CopperBay - Parigi - Francia



Bastien Rémillieux
Ceto Restaurant - Parigi - Francia
1 Stella Michelin - #95 the World's 50 Best Restaurants



VENERDÌ 20 OTTOBRE / ORE 18:30
Gianluca Basso
Paradiso - Barcellona - Spagna
#1 The World's 50 Best Bars



SABATO 21 OTTOBRE / ORE 18:30
Odett Cruz
Handshake Speakeasy - Città del Messico - Messico
#11 The World's 50 Best Bars



SABATO 21 OTTOBRE / ORE 18:30
Salomon Espino
Handshake Speakeasy - Città del Messico - Messico
#11 The World's 50 Best Bars



DOMENICA 22 OTTOBRE / ORE 18:30
Massimo Borroni
Rita & Cocktails - Milano - Italia



I NOSTRI PARTNER TECNICI





WWW.EINPROSIT.ORG

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