

EIN PROSIT : dal 15 al 18 ottobre in Friuli Venezia Giulia a Tarvisio e Malborghetto

Si scrive **Ein Prosit**, si legge **la principale rassegna enogastronomica del Nordest Italia** in grado di richiamare in Friuli Venezia Giulia migliaia di appassionati e gourmand da tutta Italia e da diverse località oltre confine, in primis dalle vicine Austria e Slovenia.

Organizzata dal Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano – con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e in collaborazione con la Regione Fvg, L'ERSA che presenta il progetto AQUA, TurismoFVG, Banca Friuladria/Crédit Agricole, KitchenAid (main sponsor della sedicesima edizione), la Provincia di Udine, la Camera di Commercio di Udine, , i Comuni di Tarvisio e Malborghetto, Pronto Auto-Jeep mentre Acqua Dolomia , Moroso, Petra Molino Quaglia, Waf Design For Wine e Castellani Food Equipment sono i partner tecnici della manifestazione – **la diciassettesima edizione Ein Prosit che si terrà sempre a Tarvisio e Malborghetto**, con un nuovo ulteriore spazio espositivo a disposizione (l'Hotel AD Forte Hensel), **da giovedì 15 a domenica 18 ottobre**, – facendo da vera e propria vetrina soprattutto dell'eccellenza della produzione vinicola nazionale ed internazionale – propone un programma da record, davvero senza precedenti: **90 appuntamenti tra cene stellate, degustazioni guidate, mostra assaggio, laboratori dei sapori** (a cura di Enzo Vizzari, Direttore delle Guide dell'Espresso) **e incontri con 150 tra i più importanti produttori del panorama enogastronomico italiano e internazionale.**

Oltre 20 **saranno le stelle Michelin protagoniste degli**

“Itinerari del Gusto”, le cene in programma in alcuni dei ristoranti del Tarvisiano con alcuni dei più grandi cuochi italiani, che propongono il meglio della propria cucina abbinato ai vini del Friuli Venezia Giulia: **Chicco Cerea** del Ristorante Da Vittorio di Brusaporto (3 stelle), **Davide Scabin** del ristorante Combal Zero (2 stelle), **Ciccio Sultano** del Duomo di Ragusa (2 stelle) e **Gennaro Esposito** (2 stelle), **Luciano Monosilio** del Piperò al Rex che cucinerà sul monte Lussari, **i Maestri della pizza** Franco Pepe, Renato Bosco e Salvatore Salvo. Da non tralasciare anche la presenza del **macellaio Fracassi** per il consueto appuntamento con proteine in Baita e dei giovani emergenti **Riccardo Camanini** del Lido 84 (1 stella Michelin) e **Giuliano Baldessari** di Aqua Crua (1 stella michelin), della nuova ambasciatrice della cucina slovena nel mondo **Ana Roš** del Ristorante Hiša Franko di Caporetto che cucinerà con **Paolo Lopriore**, in quella che si preannuncia già una serata inconsueta e straordinaria, e infine dei nostri **Andrea Canton** de La Primula, **Alessandro Gavagna** della Subida ed **Emanuele Scarello** degli Amici di Godia che cucinerà a 4 mani con **Enzo Vizzari** in una delle case private che aderiscono al programma “Welcome Home”.

“Ein Prosit rappresenta una grande opportunità per sviluppare il nostro modello turistico che abbiamo voluto dare a questa Regione – **afferma il Vice Presidente Sergio Bolzonello** – La ricchezza e le sue variegata manifestazioni sono elementi imprescindibili del nostro territorio; la nostra responsabilità è attuare strategie che sappiano evidenziare queste caratteristiche mantenendolo, contemporaneamente, inalterate. Elementi che si declinano perfettamente in questa manifestazione che ha il grande pregio di dialogare con il territorio e sviluppare una programmazione centrata sulla qualità e sull’alta professionalità. Sono queste le iniziative – conclude Bolzonello – che permettono di connotarci a livello nazionale ed internazionale e attivare reti di collaborazione per raccontare, in tutta la sua forza, la ricchezza del nostro territorio.

“Salutiamo con la consueta attenzione Ein Prosit 2015 – **aggiunge l’Assessore alle risorse agricole e forestali, Cristiano Shaurli** – manifestazione sempre più punto di riferimento nel panorama non solo della nostra regione, e che conferma vette di eccellenza enogastronomica suggerite da grandi interpreti con protagonista la qualità del nostro territorio”



Il successo di Ein Prosit si ritrova in molteplici fattori: dal fitto calendario di appuntamenti alla scoperta dei prodotti della tradizione enogastronomica con una particolare attenzione alla valorizzazione dei gusti regionali, in percorsi guidati alla ricerca di sapori elaborati e inusuali, all’atmosfera conviviale tra piacere per il palato ed esperienza sensoriale, passando per la privilegiata posizione geografica del comprensorio del Tarvisiano, meta facilmente raggiungibile


sia dall’Italia che dall’Austria e dalla Slovenia per un pubblico di appassionati e gourmand sempre più crescenti che per quattro giorni riempie e colora l’intera Valcanale, grazie anche all’importante collaborazione con la Regione Friuli Venezia Giulia e al supporto operativo di TurismoFVG.

Il programma completo della diciassettesima edizione e la vantaggiosa offerta turistica di Ein Prosit sono consultabili al sito www.einprosit.org

I 7 percorsi della XVII edizione di EIN PROSIT:

ITINERARI DEL GUSTO (da giovedì 15 a domenica 18 ottobre): eventi di punta di Ein Prosit, sono le straordinarie cene in programma nei ristoranti del Tarvisiano, in cui la grande cucina incontra i vini regionali del Friuli Venezia Giulia grazie all’esperienza di alcuni tra i più importanti, affermati e innovativi chef del panorama italiano e internazionale. Ben 20 sono le stelle Michelin presenti nella

diciassettesima edizione;

MOSTRA ASSAGGIO (sabato 17 e domenica 18 ottobre, dalle ore 10:00 alle ore 19:00): si terrà nelle sale del  cinquecentesco Palazzo Veneziano a Malborghetto, sede del locale Museo Etnografico, componendosi di due sezioni: "Vigneto" per i produttori di vino che presenteranno ognuno 4 vini della loro produzione e "Culinaria" per i produttori gastronomici che offriranno ai visitatori degli assaggi delle loro specialità. 150 le aziende enogastronomiche in mostra;

DEGUSTAZIONI GUIDATE (sabato 17 e domenica 18 ottobre): percorso con l'obiettivo di suggerire un approccio corretto al vino conducendoli passo a passo nell'assaggio, per meglio apprezzare la storia, le caratteristiche e peculiarità dei vini presentati e dei loro produttori.

Gli appuntamenti, che si tengono a Palazzo Veneziano a Malborghetto, sono curati da importanti e storiche firme del giornalismo enologico italiano: **Fabio Rizzari**, il curatore della guida dei vini dell'Espresso, **Sandro Sangiorgi**, il Sommelier Campione del Mondo 2010 Luca Gardini, il vice curatore della guida "I Vini d'Italia" Giampaolo Gravina e Alberto Lupetti, autore e curatore di "Grandi Champagne", la più autorevole e completa guida dedicata agli champagne;

GLI INCONTRI e I LABORATORI (sabato 17 e domenica 18 ottobre): un'occasione unica per conoscere meglio gli aspetti del mondo del vino e della gastronomia nazionale. Verranno proposte tavole rotonde con i produttori che coinvolgeranno il pubblico con le appassionanti testimonianze dei protagonisti e gli assaggi dei prodotti. Molto interessante la presentazione del libro "I sapori d'Italia dalla A alla Z" di Licia Granello che sabato 17 ottobre verrà presentato a cura di Fernanda Roggero, caporedattore Food Wine del Sole 24 ore

Gli incontri che si terranno a Malborghetto tra il **Ristorante Casa Oberrichter**, **Palazzo Veneziano** e il nuovo **Hotel AD Forte Hensel** a Malborghetto avranno come protagonisti alcuni tra i

migliori pasticceri italiani (Loretta Fanella, il Maestro Corrado Assenza) ed Enzo Vizzari, il Direttore delle Guide dell'Espresso che guiderà dieci imperdibili show cooking con grandi chef stellati nazionali. Ci sarà anche spazio per un laboratorio dedicato alla mozzarella e due eventi dedicati al Te' e all'arte dell'Ikebana.

☒ WELCOME HOME (da giovedì 15 a venerdì 16 ottobre): quattro case del Tarvisiano ospiteranno altrettanti chef del Friuli Venezia Giulia (Emanuele Scarello degli Amici di Godia impegnato in una cena con incasso devoluto in beneficenza e realizzata a 4 mani con Enzo Vizzari, Andrea Canton de La Primula di San Quirino, Alessandro Gavagna de La Subida di Cormons e Antonia Klugman dell'Argine di Vencò) che proporranno dei menù seguendo il tema delle contaminazioni. Iniziativa ideata da Emanuele Scarello, già Presidente dell'Associazione dei Jeunes Restaurateurs d'Europe;

LA CUCINA DELLA VALCANALE (da giovedì 15 a domenica 18 ottobre): i ristoratori della Valcanale preparano una proposta di "Menu Assaggio" abbinata ai vini delle aziende presenti alla manifestazione, ideata appositamente per Ein Prosit.

EIN PROSIT è organizzata con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, il contributo della Regione Friuli Venezia Giulia, dell'ERSA con il progetto AQUA, di Banca Friuladria / Crédit Agricole, di KitchenAid (main sponsor della diciassettesima edizione), della Provincia di Udine, della Camera di Commercio di Udine, dei Comuni di Tarvisio e Malborghetto e di Pronto auto – Jeep e Acqua Dolomia

Partner tecnici, Moroso, Petra Molino Quaglia, Waf Design For Wine e Castellani Food Equipment.

Media partners: Rai Radio 2, Messaggero Veneto e Kleine Zeitung.

nelle foto di Fabrice Gallina alcuni momenti di Ein Prosit del 2014