

Itinerari del Gusto

Venerdì 6 e domenica 8 Luglio

Cene stellate in ristoranti gradesi selezionati

Venerdì 6 Luglio

Luigi Taglienti - Lume

ore 21.00 presso Ristorante Hotel Fonzari
Piazza Biagio Marin, Grado - tel. +39 0431 876360

Terry Giacomello - Inkiostro

ore 21.00 presso Ristorante Hotel Spiaggia
Via Giuseppe Mazzini nr. 2, Grado - tel. +39 0431 80162

Domenica 8 Luglio

Davide Caranchini - Matera

ore 21.00 presso Antica Trattoria Alla Fortuna
Via Marina nr. 12 Grado - tel. +39 0431 85343

Giuliano Baldessari - Aqua Crua

ore 21.00 presso Ristorante Tavernetta all'Androna
Calle Porta Piccola nr. 6, Grado - tel. +39 0431 80950

Lionello Cera - Antica Osteria Cera

ore 21.00 presso Ristorante Tarabusino
Via Luseo nr 1 Villaggio Primo Grado - tel. +39 0431 878918

Tutti i menu sono consultabili sul sito: www.einprosit.org

Prenotazione obbligatoria direttamente ai ristoranti oppure al n.:
+39 0428 2392 / info@einprositgrado.org

Incontri & Seminari

Venerdì 6 e sabato 7 Luglio

Laboratori gastronomici, incontri ed appuntamenti con alcuni degli interpreti della cucina italiana e del mondo enogastronomico in generale, con focus su particolari aspetti del panorama culinario italiano.

Venerdì 6 Luglio, a partire dalle ore 19.00

Paolo Vizzari e gli Chef
Renato Grando e i laboratori sul mare
Bepi Pucciarelli e il prosciutto San Daniele
Bernardo Pasquali e i formaggi
Savio del Bianco e le birre

Sabato 7 Luglio, a partire dalle ore 19.00

Paolo Vizzari e gli Chef
Renato Grando e i laboratori sul mare
Bepi Pucciarelli e il prosciutto San Daniele
Bernardo Pasquali e i formaggi
Savio del Bianco e le birre

Tutti gli appuntamenti si terranno presso la **Diga e il Lungomare Nazario Sauro**; sono gratuiti, a numero chiuso ed è necessaria la prenotazione: +39 0428 2392 / info@einprositgrado.org / prenotazione online.

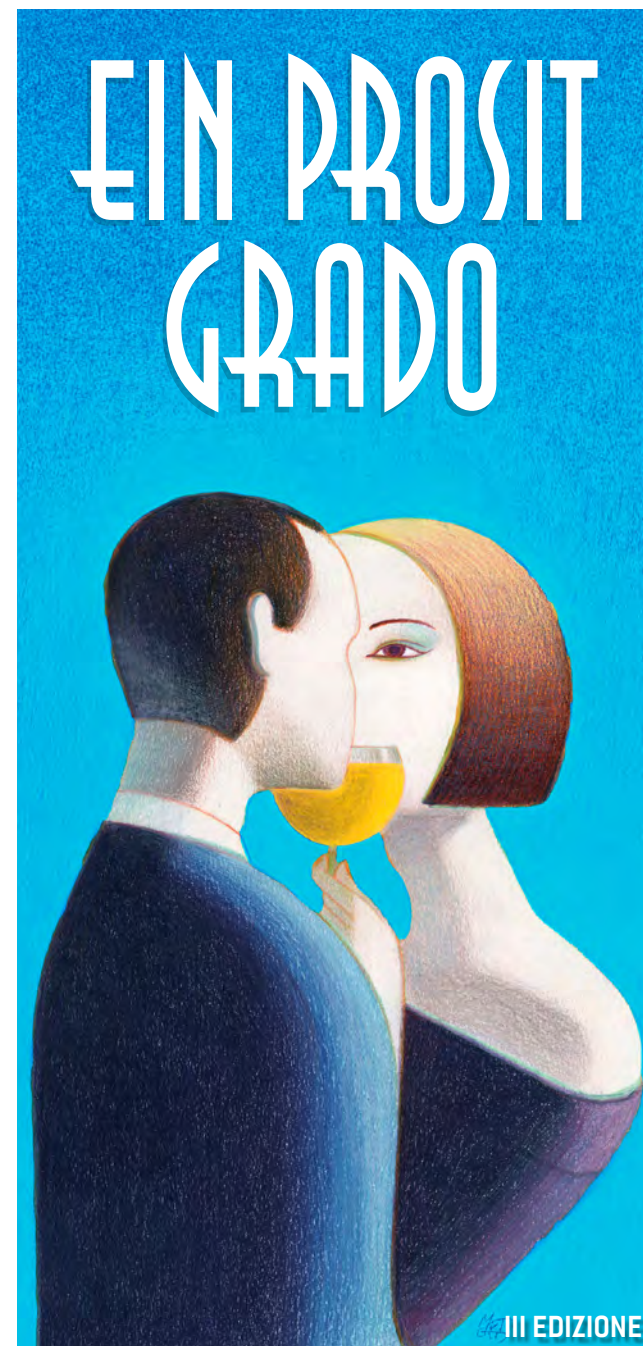


INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

CONSORZIO PROMOZIONE TURISTICA DEL TARVISIANO,
DI SELLA NEVEA E DI PASSO PRAMOLLO

tel +39 0428 2392 / fax +39 0428 2306

www.einprosit.org / info@einprositgrado.org



6-8 LUGLIO 2018

III EDIZIONE

stampa: tipografia tarvisiana - illustrazione: Mattotti - foto: Fabrizio Gallina / Andrea Moretti



Mostra Assaggio

Venerdì 6 e sabato 7 Luglio

Momento principale della terza edizione di Ein Prosit Grado: i produttori di vino presenteranno ognuno quattro vini bianchi della loro produzione. Il visitatore potrà inoltre assaggiare le specialità delle aziende gastronomiche presenti e degustare il menu presso l' "Isola del Gusto".

Az. vitivinicole Italia

- Andreola (TV)
- Astoria Vini (TV)
- Bellussi (TV)
- Ca' Rugate (VR)
- De Riz (TV)
- Enio Ottaviani (RN)
- La Tordera (TV)
- Le Rughe (TV)
- Maculan (VI)
- Marisa Cuomo (SA)
- Negro Angelo (CN)
- Nepos Villae (Vr)
- Mancinelli Stefano (AN)
- Ottoviti (RA)
- Roeno - Von Blumen (VR)
- Santa Barbara (AN)
- Tenuta Ceo (BZ)
- Tenuta Mosole (VE)
- Tenuta Ulisse (CH)
- Umani Ronchi (AN)
- Vigne Olcru (PV)
- Selezione Vini Buoni d'Italia

Il Sigaro Toscano

- Marco Prato - Fummelier

Aziende vitivinicole Friuli Venezia Giulia

- Antonutti (UD)
- Bastianich (UD)
- Blason Wines (GO)
- Borgo Conventi (GO)
- Canus (GO)
- Ca' Ronessa (GO)
- Collavini (UD)
- Conti Attems (Go)
- Consorzio Aquileia (UD)
- Drius (GO)
- I Magredi (PN)
- Mulino delle Tolle (UD)
- Ronc Soreli (UD)
- Ronchi San Giuseppe (UD)
- Ronco dei Tassi (GO)
- Ronco Margherita (PN)
- Skok (GO)
- Tenuta di Angoris (GO)
- Terre di Ger (PN)
- Tonut (GO)
- Vigna Belvedere (PN)
- Vie D'Alt (UD)
- Villa Russiz (GO)

Az. vitivinicole Estero

- Buzinel (SLO)
- Hit D.D. Nova Gorica (SLO)
- Movia (SLO)
- Multit (SLO)
- Ronk (SLO)
- Saksida Wines (SLO)

Az. gastronomia e birrifici

- Agrisiamon (UD)
- Andreassi (CH)
- Birrificio Campestre UD
- Borderline Brewery UD
- Consorzio San Daniele (UD)
- Fonda (SLO)
- Gameat (UD)
- Gelateria Lattepiù (GO)
- Isolante & Grifone (GO)
- Nonino Distillatori (UD)
- Opificio 1899 Verona (VR)
- Santonego (GO)

Isola del Gusto

- Antica Trattoria Alla Fortuna
- Campiello della Torre
- Ristorante Hotel Fonzari
- Tavernetta L'Androna

Degustazioni Guidate

Venerdì 6 e sabato 7 Luglio

Un'occasione per conoscere e confrontarsi con prodotti di grande spessore qualitativo. L'obiettivo è quello di suggerire agli appassionati un approccio corretto al vino, conducendoli passo dopo passo nell'assaggio.

Venerdì 6 Luglio

SALA BLU

- h 18.30 Francesco Annibali - **Bolle di Terroir** € 20,00
- h 20.30 Paolo Ianna - **Malvasia** € 20,00
- h 22.30 Francesco Annibali - **Gotico estivo** € 20,00

SALA GIALLA

- h 18.30 Samuel Cogliati - **I vini bianchi dello Jura** € 20,00
- h 20.30 Samuel Cogliati - **Sancerre e Pouilly Fumé** € 20,00
- h 22.30 Paolo Ianna - **Applausi a scena aperta** € 20,00

Sabato 7 Luglio

SALA BLU

- h 18.30 Andrea Gori - **Pas Dosè: nuovo standard dei Blanc dei Blancs?** € 20,00
- h 20.30 Gae Saccoccio - **Tonalità e timbri di Grenache** € 20,00
- h 22.30 Andrea Gori - **Blanc de Noirs, luce e buio: gli Champagne del contrasto** € 20,00

SALA GIALLA

- h 18.30 Gae Saccoccio, **Vitigni bianchi aromatici in versione secca** € 20,00
- h 20.30 Luca Gardini, **Autoctoni, una risorsa tipicamente italiana** € 20,00
- h 22.30 Luca Gardini - **Il Collio/Brda** € 20,00

Tutte le degustazioni si terranno presso le sale a piano terra **dell'Hotel Fonzari (Piazza Biagio Marin, Grado)**. Degustazioni a pagamento e a numero chiuso. Necessaria la prenotazione: +39 0428 2392 / info@einprositgrado.org / prenotazione online

Welcome Grado

Da venerdì 6 a domenica 8 luglio

Un viaggio nel sapore, alla ricerca della storia, della tradizione e della cultura culinaria di Grado. Alcuni ristoranti di Grado saranno lieti di proporre ai visitatori la loro interpretazione della cucina locale e lagunare in generale, con menu creati per l'occasione. Possibilità di assaggiare alcuni vini in mescita presso le enoteche aderenti.

Ristoranti partecipanti:

Antica Trattoria Alla Fortuna

Via Marina nr. 12 Grado - tel. +39 0431 85343

Tavernetta all'Androna

Calle Porta Piccola nr. 6 Grado - tel. +39 0431 80950

Ristorante Hotel Fonzari

Piazza Biagio Marin, Grado - tel. +39 0431 876360

La Dinette Ristorante

Riva Giovanni da Verrazzano, Porto San Vito, Grado - tel. +39 0431 83500

Tarabusino Ristorante

Via Luseo nr. 1 Villaggio Primero Grado - tel. +39 0431 878918

Ristorante Pizzeria Bella Grado

Piazza Marina d'Italia nr. 5 Grado - tel. +39 0431 81286

Enoteche partecipanti:

Alla Spiaggia

Via Giuseppe Mazzini nr. 2 Grado - tel. +39 0431 80162

Campiello della Torre

Campiello della Torre Grado - tel. +39 0431 80192

In Sentina

Campo Porta Nuova nr. 1 Grado - tel. +39 0431 81929

Santa Lucia

Campo Porta Nuova nr. 1 Grado - tel. +39 0431 85639

Tutti i menu sono consultabili sul sito: www.einprosit.org
Per info e prenotazioni, direttamente presso il locale selezionato.