

EIN PROSIT GRADO

DAL 12 AL 14 LUGLIO 2019



IV EDIZIONE

Ein Prosit Grado / 2019

–Dal 12 al 14 Luglio 2019



“Un’occasione da non perdere per i cultori del gusto.”

–Il Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano, di Sella Nevea e del Passo Pramollo, in collaborazione con il Comune di Grado, organizza la IV edizione di Ein Prosit Grado, manifestazione enogastronomica d’eccellenza **in programma dal 12 al 14 Luglio 2019 a Grado.**

–Una rassegna enogastronomica in “Grado” di richiamare appassionati e gourmand da tutta Italia e da diverse località oltre confine come Austria, Slovenia e Croazia.

–Tre serate all’insegna di presentazioni, degustazioni, laboratori ed incontri tenuti dalle più note personalità del panorama giornalistico, per un totale di circa quaranta appuntamenti.

Informazioni e prenotazioni:

Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano, di Sella Nevea e di Passo Pramollo

T +39 0428 2392 / F +39 0428 2306 / e-mail: info@einprositgrado.org / www.einprositgrado.org

Gli appuntamenti di Ein Prosit Grado



MOSTRA ASSAGGIO

Venerdì 12 e Sabato 13 Luglio
Diga e Lungomare Nazario Sauro



Una selezionata schiera di produttori enogastronomici darà la possibilità di assaggiare e degustare il meglio della loro produzione. L'accesso alla mostra assaggio è dalle ore 19.00 alle ore 24.00.

Ein Prosit Grado / 2019

INCONTRI & SEMINARI

Venerdì 12 e Sabato 13 Luglio
Diga e Lungomare Nazario Sauro



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.

DEGUSTAZIONI GUIDATE

Venerdì 12 e Sabato 13 Luglio
Hotel Fonzari - Grado



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

ITINERARI DEL GUSTO

Da Venerdì 12 a Domenica 14 Luglio
Ristoranti gradesi



Cene in ristoranti gradesi, con alcuni tra i migliori rappresentanti della cucina nazionale che proporranno i piatti della loro cucina abbinati a grandi vini del Friuli Venezia Giulia.

Ein Prosit Grado / 2019

SPECIAL EVENTS

Venerdì 12 e Sabato 13 Luglio
Piazza Biagio Marin



Alcuni "eventi nell'evento"! In occasione della IV edizione di Ein Prosit Grado, ad arricchire il programma ci saranno i "Food Trucks" che ospiteranno alcuni degli Chef partecipanti all'evento.

WELCOME GRADO & ENOTECHES

Da venerdì 12 a Domenica 14 Luglio
Ristoranti ed enoteche gradesi



Un viaggio nel sapore, alla ricerca di storia, tradizione e cultura culinaria di Grado. Alcuni ristoranti di Grado proporranno la loro interpretazione della cucina locale e lagunare, con menu creati per l'occasione. Degustazione vini presso alcune enoteche.

Venerdì 12 - Sabato 13 Luglio 2019

Diga e lungomare Nazario Sauro - Grado

Biglietto di ingresso: € 20,00 per singola serata

Mostra Assaggio



Momento principale della IV edizione di Ein Prosit Grado: la mostra assaggio si terrà presso la diga e il lungomare Nazario Sauro con orario 19:00 - 24:00. Una selezionata schiera di produttori darà la possibilità di assaggiare e degustare il meglio della propria produzione: le aziende gastronomiche presenteranno i loro prodotti di qualità e le aziende vitivinicole quattro tipologie di vino bianco. Si potranno inoltre degustare i menu proposti dai ristoranti locali presso "L'Isola del Gusto".

Aziende vitivinicole presenti

FGV

Antonutti
Attems
Bolzicco
Borgo Conventi
Bortolusso
Canus
Collavini
I Feudi di Romans
Komjanc
Korsic Wines
Kurtin
La Tunella

Lenardon
Monviert
Obiz
Ronco dei Tassi
Sancin
San-Lurins
Skok
Tarlao
Valle
Viaboschi
Vie D'Alt
Zorzon

ITALIA

Albino Armani
Andreola
Bottignolo
Ca' Lojera
Calatroni
De Riz
Le Bertole
Mancinelli Stefano
Marisa Cuomo
Merotto
Proposta Vini
Rottensteiner
Tenuta Ceo
Valdo Spumanti
Vini Buoni d'Italia
Zymè

AUSTRIA

Leo Hillinger
Mayer am Pfarrplatz
Weingut Waldschütz
Weingut Neumeister

GERMANIA

Villa Huesgen
Weingut Dautel
Weingut Margarethenhof

SLOVENIA

Hit Nova Gorica
Lepa Vida
Vina Joannes

Aziende enogastronomiche presenti

Andreassi
Armatore
Balsameria Midolini
B-Api

Cocambò
Della Mea Ezio
Faleschini Luigi
Fiore del Natisone

Gameat
Il Grifone
Illy
Macino

Nonino Distillatori
Santonego

L'elenco completo delle aziende partecipanti è consultabile sul sito www.einprositgrado.org nella sezione "Mostra Assaggio".

Il Fummelier

Venerdì 12 - Sabato 13 Luglio 2019 / Diga e Lungomare Nazario Sauro - Grado
– Dalle ore 19:00 alle ore 24:00 A cura di **Marco Prato**

Laboratorio sensoriale: degustazione di sigari e tabacchi.

Degustazione gratuita per i possessori del biglietto di ingresso alla mostra assaggio.

Venerdì 12 - Sabato 13 Luglio 2019

Diga e Lungomare Nazario Sauro - Grado

Incontri & Seminari



Laboratori gastronomici, incontri ed appuntamenti con alcuni interpreti della cucina italiana e del mondo enogastronomico in generale, con focus su particolari aspetti del panorama culinario italiano. I mini-laboratori sono gratuiti per i possessori del biglietto di ingresso alla "mostra-assaggio".

Venerdì 12 Luglio / Area Mare

— **Ore 19:30**
Le Sarde in Saòr del cuoco pescatore
A cura di **Bepi Pucciarelli**

— **Ore 20:30**
Bianca, Rossa e Bruna.
Tutti i colori del Parmigiano Reggiano
A cura di **Bernardo Pasquali**

— **Ore 21:30**
Tagliatelle con le erbe in versione marinara
A cura di **Bepi Pucciarelli**

— **Ore 22:30**
Ubriachi e spiritosi
A cura di **Bernardo Pasquali**

Venerdì 12 Luglio / Area Spiaggia

— **Ore 19:30**
Stoccafisso e baccalà
A cura di **Renato Grandò**

— **Ore 20:30**
Birre salate a bordo spiaggia
A cura di **Savio Del Bianco**

— **Ore 21:30**
Il mare e i suoi frutti
A cura di **Renato Grandò**

— **Ore 22:30**
Birre golose a bordo spiaggia
A cura di **Savio Del Bianco**

Sabato 13 Luglio / Area Mare

— **Ore 19:30**
Bùrit Man. Genio e sregolatezza
della produzione lattiero casearia italiana
A cura di **Bernardo Pasquali**

— **Ore 20:30**
Buon compleanno, Pitina IGP!
A cura di **Bepi Pucciarelli**

— **Ore 21:30**
Il giro d'Italia in 5 filati stagionati!
A cura di **Bernardo Pasquali**

— **Ore 22:30**
Selvaggina d'estate
A cura di **Bepi Pucciarelli**

Sabato 13 Luglio / Area Spiaggia

— **Ore 19:30**
Bionde sul bagnasciuga
A cura di **Savio Del Bianco**

— **Ore 20:30**
Grado e la sua tradizione culinaria
A cura di **Renato Grandò**

— **Ore 21:30**
Aperitivo elegante con Birre Champagne
A cura di **Savio Del Bianco**

— **Ore 22:30**
Tradizione e gusto: la colatura di alici
A cura di **Renato Grandò**

Venerdì 12 - Sabato 13 Luglio 2019

Hotel Fonzari / Piano terra
Piazza Biagio Marin - Grado

Degustazioni Guidate



Fra gli obiettivi delle “Degustazioni Guidate” centrale è certamente quello di offrire agli appassionati, in particolare ai neofiti, la possibilità di accostarsi a grandi vini nazionali ed internazionali, presentati da professionisti che daranno loro l’opportunità di apprezzare la storia, le caratteristiche e peculiarità dei vini proposti e dei loro produttori.

Venerdì 12 Luglio

Hotel Fonzari - Sala Blu

— Ore 19:00 / € 25,00
La classe e la statura del Muscadet
A cura di **Samuel Cogliati**

— Ore 20:45 / € 25,00
Champagne & English Sparkling Wine
A cura di **Samuel Cogliati**

— Ore 22:30 / € 20,00
Chi cerca trova.
Verticale del Friulano di Ronco Severo
A cura di **Gae Saccoccio**

Venerdì 12 Luglio

Hotel Fonzari - Sala Gialla

— Ore 19:00 / € 25,00
Fleury: 30 anni di biodinamica in Champagne
A cura di **Alfonso Isinelli**

— Ore 20:45 / Ingresso gratuito
Sfusi intelligenti per palati intransigenti
A cura di **Gae Saccoccio**

— Ore 22:30 / € 25,00
Chardonnay in Champagne
A cura di **Alfonso Isinelli**

Venerdì 12 Luglio

Piazza Biagio Marin

— Ore 19:00 / Ingresso gratuito
I “Cru” di Forst
A cura di **Lorenza Pravato**

Sabato 13 Luglio

Hotel Fonzari - Sala Blu

— Ore 19:00 / € 25,00
Vilmart, tradizione d’eccellenza
A cura di **Vanja Valentini**

— Ore 20:45 / € 25,00
Maison Drappier
A cura di **Vanja Valentini**

— Ore 22:30 / € 25,00
I vini della Loira
A cura di **Francesco Annibaldi**

Sabato 13 Luglio

Hotel Fonzari - Sala Gialla

— Ore 19:00 / € 25,00
I grandi bianchi della Bassa Austria
A cura di **Francesco Annibaldi**

— Ore 20:45 / € 20,00
Il Collio di Ronco dei Tassi
A cura di **Luca Gardini**

— Ore 22:30 / € 25,00
La Franciacorta: natura e metodo classico
A cura di **Luca Gardini**

Sabato 13 Luglio

Piazza Biagio Marin

— Ore 19:00 / Ingresso gratuito
Enoesportazione essenziale dell’Austria
A cura di **Alessio Rozzi & Christian Bauer**

Venerdì 12 - Sabato 13 Luglio 2019

Piazza Biagio Marin - Grado

Special Events



Ad arricchire il programma di Ein Prosit Grado, gli Special Events, grande novità della IV edizione. Nelle serate di Venerdì 12 e sabato 13 Luglio, il visitatore avrà la possibilità di assaggiare le specialità proposte dagli Chef presenti che cucineranno sui FoodTrucks in Piazza Biagio Marin a Grado. *Bon appétit!*

— **Food Truck Zorzi** - 19.00 - 24.00
A cura di **Renato Bosco - Saporè**

— **Food Truck Tannico** - 19.00 - 24.00
Specialità enogastronomiche

Il programma completo è consultabile sul sito www.einprositgrado.org nella sezione "Special Events".

Itinerari del Gusto

Da Venerdì 12 a Domenica 14 Luglio 2019

Cene in ristoranti gradesi selezionati, durante le quali alcuni tra i migliori rappresentanti della scena gastronomica nazionale proporranno i piatti della loro cucina abbinati ai vini del Friuli Venezia Giulia, permettendo ai gourmet di soddisfare il palato e di apprezzare la cucina nella sua massima espressione.

Venerdì 12 Luglio / Ore 21:00

— **Pino Cuttaia - La Madia**
presso *Ristorante Tavernetta all'Androna*
Calle Porta Piccola, 6 - Grado
tel +39 0431 80950

— **Giuseppe Iannotti - Krèsios**
presso *Ristorante Tarabusino*
Via Luseo, 1 - località Primero, Grado
tel +39 0431 878918

— **Gianfranco Pascucci**
Pascucci al Porticciolo
presso *Ristorante Hotel Fonzari*
Piazza Biagio Marin - Grado
tel +39 0431 876360

Domenica 14 Luglio / Ore 21:00

— **Nicola Portinari - La Peca**
presso *Ristorante Antica Trattoria alla Fortuna*
Via Marina, 12 - Grado
tel +39 346 2252271

— **Wicky Priyan - Wicky's**
presso *Ristorante Tavernetta all'Androna*
Calle Porta Piccola, 6 - Grado
tel +39 0431 80950

Sabato 13 Luglio / Ore 20:00

— **Luigi Taglienti - Lume**
presso *Ristorante Hotel Savoy*
Riva Slataper, 12 - Grado
tel +39 0431 897111

Sabato 13 Luglio / Ore 21:00

— **Eugenio Boer - Bu:r**
presso *Ristorante sull'Isola*
Isola Ravaiarina - Grado
tel +39 0431 80950

Domenica 14 Luglio / Ore 21:00

— **Alessandro Dal Degan**
La Tana Gourmet
presso *Ristorante Turians Mare*
Campiello della Torre, 2 - Grado
tel +39 0431 878918

Tutti i menu sono consultabili sul sito: www.einprositgrado.org nella sezione "Itinerari del Gusto".
Necessaria la prenotazione direttamente presso il Ristorante ospitante oppure all'indirizzo email info@einprositgrado.org

Da Venerdì 12 a Domenica 14 Luglio 2019

Presso i Ristoranti di Grado

Welcome Grado - Ristoranti

Un viaggio nel sapore, alla ricerca della storia, della tradizione e della cultura culinaria di Grado. Alcuni ristoranti dell'isola saranno lieti di proporre ai visitatori la loro interpretazione della cucina locale e lagunare in generale, con menu creati per l'occasione. *Welcome!*

— **Agli Artisti**

Campiello Porta Grande, 2 - Grado
tel +39 0431 83081

— **Alla Spiaggia**

Via Giuseppe Mazzini, 2 - Grado
tel +39 0431 80162

— **Antica Trattoria alla Fortuna**

Via Marina, 12 - Grado
tel +39 346 2252271

— **Bella Grado**

Piazza Marinai d'Italia, 5 - Grado
tel +39 0431 81286

— **Gardenia Ristorante**

Campo Porta Nuova, 10 - Grado
tel +39 347 2109549

— **La Dinette**

Riva Giovanni da Verrazzano
Porto San Vito - Grado
tel +39 388 9418882

— **Ristorante Hotel Fonzari**

Piazza Biagio Marin - Grado
tel +39 0431 876360

— **Tarabusino**

Via Luseo, 1 - località Primero, Grado
tel +39 0431 878918

— **Tavernetta all'Androna**

Calle Porta Piccola, 6 - Grado
tel +39 0431 80950

— **Trattoria La Perla**

Piazza Duca D'Aosta, 19 - Grado
tel +39 388 5747494

— **Trattoria Santa Lucia**

Campo Porta Nuova, 1 - Grado
tel +39 0431 85639

— **Turians Mare**

Campiello della Torre, 2 - Grado
tel +39 0431 878918

Per informazioni e prenotazioni: direttamente presso il locale aderente.

Da Venerdì 12 a Domenica 14 Luglio 2019

Presso le Enotecche di Grado

Welcome Grado - Enotecche

In occasione della quarta edizione di Ein Prosit Grado, il visitatore avrà l'opportunità di assaggiare alcuni vini in miscita presso le seguenti enotecche.

— **Alla Spiaggia**

Via Giuseppe Mazzini, 2 - Grado
tel +39 0431 80162

— **Campiello della Torre**

Campiello della Torre - Grado
tel +39 0431 83869

— **Enoteca Santa Lucia**

Campo Porta Nuova, 1 - Grado
tel +39 0431 81929

— **La Botega**

Piazza Duca D'Aosta, 7 - Grado
tel +39 340 7455420

— **La Brocca Rotta**

Campo Porta Nuova, 19 - Grado
tel +39 389 1822407

— **Mandracchio Bistrot**

Piazza Marinai d'Italia, 10 - Grado
tel +39 333 1176521

— **Ostaria De Mar**

Piazza XXVI Maggio, 4 - Grado
tel +39 0431 85610

— **Portanova Enoteca**

Campo Porta Nuova, 10 - Grado
tel +39 347 2109549

— **Seti Cafè**

Campo Porta Nuova, 17 - Grado
tel +39 335 6712439

Per informazioni e prenotazioni: direttamente presso il locale aderente.



Grado
più di un'isola

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismofv.it

PromoTurismo
FVG



SPONSOR TECNICI



Consorzio Promozione Turistica del Tarvisiano, di Sella Nevea e di Passo Pramollo
T +39 0428 2392 / F +39 0428 2306 / mail: info@einprositgrado.org
www.einprositgrado.org