

ENOGASTRONOMIA

a cura di Alessandra Piubello

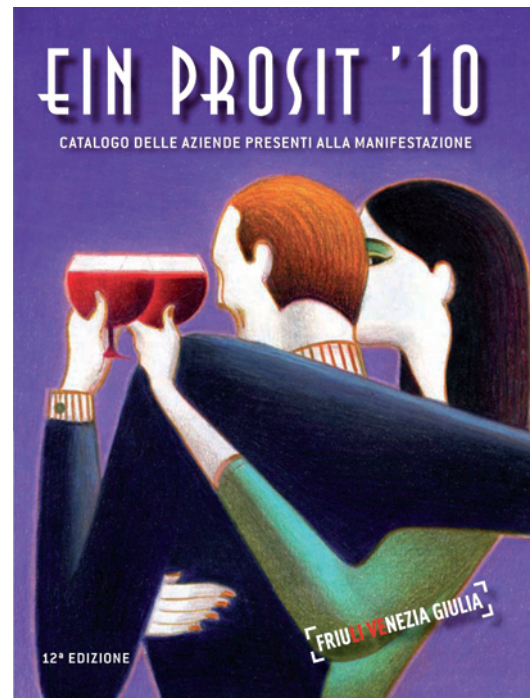
EIN PROSIT GIUNGE ALLA DODICESIMA EDIZIONE CORONATA DA SUCCESSO

La manifestazione eno-gastronomica incentrata sui vini da vitigno autoctono, *Ein Prosit*, ha presentato nelle belle sale del cinquecentesco Palazzo Veneziano di Malborghetto, sede del locale Museo Etnografico, circa centottanta aziende produttrici di vino e di specialità gastronomiche. L'evento clou è stata la mostra assaggio inserita all'interno del ricco programma della dodicesima edizione, che si è tenuta nelle giornate di sabato 20 e domenica 21 novembre, suddividendosi come negli anni passati di due sezioni denominate "Vigneto" per i vini e "Culinaria" per i prodotti gastronomici. Nella sezione denominata "Vigneto", i produttori di vino, provenienti da varie regioni d'Italia, dall'Austria, dalla Germania, dalla Croazia e dalla Slovenia, hanno potuto far assaggiare quattro vini, consentendo al visitatore la possibilità di conoscere parte della produzione di ciascuna azienda. Nello stesso tempo nella sezione "Culinaria" dedicata alla gastronomia, il visitatore ha potuto assaggiare varie specialità provenienti dalla Penisola.

Cinque giorni (dal 18 al 22 novembre) molto intensi, scandenziati da un vasto programma di eventi ideato per soddisfare i palati più esi-

genti. Fra gli appuntamenti imperdibili vanno annoverate le degustazioni curate da due prestigiose firme del giornalismo, Gian Luca Mazzella e Sandro Sangiorgi, che hanno accompagnato i partecipanti alla scoperta delle caratteristiche e delle peculiarità dei vini presentati. Mazzella ha condotto alcuni incontri di notevole interesse quali: "Il più grande vino bianco del mondo: il Riesling" con una commovente verticale di Schloss Schönborg; "Dal Tocai al Friulano: longevità di un grande vino autoctono friulano"; "Il Sangiovese"; "Gran cru dell'Austria: i vini bianchi del Danubio"; e "Il vero gusto del Nebbiolo". Le degustazioni guidate da Sandro Sangiorgi sono state raccontate in un percorso di sei incontri dai titoli: "Il recupero della sensibilità tattile: il vino è una bevanda fisica", "Collio e Colli orientali a confronto", "I vini rossi della pianura friulana", "Il vino attraverso le chiarifiche e le filtrazioni", "Vini frizzanti e vini spumanti", "Cosa accade alle sensazioni tattili durante l'invecchiamento". Aurora Endrici, "Donna del Vino Friuli Venezia Giulia", ha curato la parte dedicata agli "Incontri" attraverso tavole rotonde e happening che hanno dato l'opportunità di scambiare opinioni e pareri con i produttori presenti.

I giornalisti Bepi Pucciarelli (tra gli ideatori della manifestazione Alpe Adria Cooking) con il suo affascinante programma "In Viaggio tra i Sapori", incentrato sulla produzione enogastronomica del Friuli Venezia Giulia e Paolo Marchi (ideatore di Identità Golose e del Congresso Italiano di cucina d'autore) con la sua "Alta Scuola dei Sapori" di impronta nazionale ed internazionale, hanno accompagnato il pubblico in un viaggio allettante fra i profumi e i sapori del nostro Paese. La sezione "Itinerari del Gusto", grazie alla collaborazione con Emanuele Scarello



Presidente dell'Associazione "Jeunes Restaurateurs d'Europe", ha visto sfilare famosi cuochi impegnati a presentare la loro arte culinaria abbinata ai grandi vini del Friuli Venezia Giulia. Alcuni nomi? Chicco Cerea del Ristorante "Da Vittorio" di Brusaporto, Davide Scabin del Ristorante "Combal.Zero" di Rivoli, Mauro Uliassi del Ristorante "Uliassi" di Senigallia, Alberto Tonizzo del Ristorante "Ferarut" di Rivignano, Antonia Klugmann del Ristorante "Antico Foledor" di Pavia di Udine, Enzo Coccia della "Pizzeria La Notizia" di Napoli.

Grazie alla posizione geografica del comprensorio del Tarvisiano, *Ein Prosit* ha richiamato appassionati da tutta Italia e dalle vicine Austria e Slovenia affermandosi come un appuntamento enogastronomico fra i più importanti del Friuli Venezia Giulia. *Ein Prosit* ha permesso di farci conoscere meglio non solo gli ottimi prodotti tipici della zona (in primis i vini) ma anche gli accoglienti luoghi: il Tarvisiano, Sella Nevea e Passo Pramollo, mete consigliate per trascorrere dei giorni a base di buon cibo, ottimi vini e splendidi panorami. Non a caso l'organizzazione del riuscito evento è firmata dal Consorzio Promozione Turistica del Tarvisiano, di Sella Nevea e di Passo Pramollo in collaborazione con l'Agenzia Turismo FVG.

