

EVENTI WINE & FOOD

## “Cucine a vista” con chef stellati e calici di Champagne nella Capitale con Vinofòrum

Dal 15 al 24 giugno a Roma, torna l'evento in cui assaggiare grandi piatti ed oltre 2.500 vini prestigiosi di 500 cantine italiane e non solo

ROMA, 12 GIUGNO 2018



Tra show cooking e grand tasting, dal 15 al 24 giugno a Roma torna Vinofòrum

**Una “Cucina a vista” in cui si alterneranno gli chef stellati della Capitale e non solo**, da Maurizio e Sandro Serva (La Trota) a Roy Caceres (Metamorfosi), da Giuseppe Di Iorio (Aroma) a Gianfranco Pascucci (Pascucci al Porticciolo), da Massimo Viglietti (Enoteca Achilli al Parlamento) ad Adriano Baldassare (Tordomatto), da Riccardo Di Giacinto (All'Oro) a Daniele Usai (Il Tino), da Kotaro Noda (Bistrot 64) ad Alessandro Narducci (Acquolina), da Davide Pezzuto (D.One) a Marco Casshai (Atman a Villa Rospigliosi), da Roberto Rossi (Il Silene) a Marco Bottega (Aminta Resort) e Nicola Damiani (Osteria di Passignano), e

**nei calici gli Champagne delle cinque Maison più importanti al mondo:** Dom Pérignon, Krug, Veuve Clicquot, Moët & Chandon e Ruinart. Ecco **“Vinòforum Lo Spazio del Gusto”**, l'evento all'edizione n. 15 a **Roma, dal 15 al 24 giugno**, in Lungotevere Maresciallo Diaz (zona Farnesina). **La novità? La Wine & Gourmet Arena**, un palcoscenico nel cuore dell'evento dove andranno in scena interessanti show tra degustazioni, talking e presentazioni tenute da enti, organizzazioni e testate giornalistiche del settore, con protagonisti personaggi noti dell'universo dell'enogastronomia. **Ma, ad attendere gli eno-appassionati, ci saranno soprattutto, come sempre, oltre 2.500 etichette presentate da 500 cantine italiane e internazionali.**

Un format, quello delle “Cucina a vista” che prevede tre diverse portate, dai pezzi forti del proprio repertorio a nuove creazioni frutto di estro, ricerca e tecniche innovative. “Tra i plus dell'evento - sottolinea il ceo Emiliano De Venuti - c'è quello di offrire al pubblico l'opportunità di degustare i piatti di questi grandi maestri della cucina a prezzi assolutamente abbordabili”.

È invece una novità la Wine & Gourmet Arena, pensata per mettere sotto i riflettori le migliori produzioni agroalimentari nazionali e internazionali, con focus-degustazione sui terroir d'eccellenza italiani e non solo - **dalla Borgogna con Armando Castagno al Trentodoc, dai vini del Portogallo e del Sudafrica agli enologi Celestino Gaspari e Luca d'Attoma con le loro etichette, dal Gambero Rosso agli abbinamenti d'autore tra cucina e vini di cantine come Banfi** - ma anche l'arte della mixology, **il ruolo dei professionisti della sala con Noi di Sala** e le nuove frontiere della cucina d'autore negli show cooking di grandi chef e con ristoratori come Diego Rossi e Cristiana Lauro della celebre Trattoria Trippa di Milano.

Altro spazio dedicato agli appassionati è **la Vinòforum Academy che quest'anno vedrà la straordinaria partecipazione delle migliori enoteche della Regione**, dal Il Vino del '99 all'Enoteca Valentini, dalla Cantina Castrocelo a Magazzino Scipioni, da L'Enoteca Va Sano all'Antica Enoteca Ciarla, alla Vineria Bonelli, impegnate in **speciali Top Tasting** con approfondimenti su alcune delle realtà più interessanti del panorama vitivinicolo italiano e non solo, come “Piemonte e Toscana nei territori meno conosciuti: il timorasso di Walter Massa e **il sangiovese di Suvereto di Gualdo del Re**”, una verticale di Brunello di Montalcino, l'evoluzione del Franciacorta di Castello Bonomi con Roberto Paladin, “La Francia e i suoi territori rappresentativi: Champagne, Bordeaux e Loira”, i Pinot Nero di Franz Haas o “Il Nebbiolo dell'Alto Piemonte Verticale di Gattinara Riserva Travagliani”, per citarne solo alcuni. Sarà inoltre sempre possibile partecipare agli **Speed Tasting con i Master Sommelier della Academy**, senza

dimenticare i seminari sui migliori extravergine di oliva della Penisola in programma nell'Oleoteca, realizzata con la collaborazione di Oleonauta, **l'Alchemiq Bar per gli appassionati della mixology con i migliori bartender italiani**, le masterclass guidate dagli esperti di Whisky Italy nel Salotto dei Distillati, ma anche gli incontri wine&food business Monday-Sunday Class.

Infine le **"The Night Dinner e Maestri in Cucina"**, serate esclusive dove grandi chef e maestri pizzaioli si esibiranno abbinando i propri piatti ai vini di aziende top level - **dallo chef Antonio Madonna dell'Aqua By Lexus Fish Restaurant con i vini Ca' del Bosco alla cucina peruviana di Antonella Raimondi Vallesi del ristorante Pacifico con le etichette della Tenuta di Fiorano, dai vini di Balan abbinati ai piatti di Oliver Glowig, chef de La Tavola, Il Vino, La Dispensa, ad Andrea Di Raimo di Ercoli 1928 con i vini del Gruppo Terra Moretti Vino, dai profumi mediterranei di Daniele Mangiaracina di Sughero con i vini targati Jermann a Mirko Di Mattia del ristorante Livello 1 in abbinamento ai vini di Cantina Terlano** - in gustosi viaggi nel tempo, nel proprio passato, presente e futuro gastronomico, stimolando dunque la memoria gusto-olfattiva dei commensali, riflettendo sui sapori contemporanei e cercando di immaginare come saranno quelli degli anni a venire: **citando il capolavoro di Vittorio De Sica, il format avrà come pay-off "Ieri, oggi, domani"**.