

Vinòforum chiude l'edizione 2026 in crescita. Vittorio Caradonio vince La Città della Pizza 2026

14 Settembre 2026

di **Redazione**



ROMA – Si è conclusa un'altra edizione di Vinòforum a Piazza di Siena a Roma: l'evento si conferma anche quest'anno tra gli appuntamenti più amati dal pubblico e dai professionisti del settore a livello nazionale. La 23esima edizione ha registrato secondo gli organizzatori circa 96mila presenze tra espositori, operatori, pubblico, stampa e istituzioni.

L'articolata programmazione delle serate, composta da oltre 40 ristoranti, 60 tra chef e maestri pizzaioli e centinaia di degustazioni, ha registrato numeri importanti in ciascun campo: dai 21 Temporary Restaurant che hanno conquistato il pubblico attraverso la cucina dei migliori ristoranti di Roma e della regione, alle The Night Dinner firmate in collaborazione con La Molisana, sold out tutti gli appuntamenti, che hanno offerto un format speciale incentrato sul tema del fattore umano nel mondo della ristorazione, interpretato ogni sera da uno chef diverso.

“Questa edizione a Piazza di Siena segna un ulteriore grande traguardo nella storia di Vinòforum – ha raccontato **Emiliano De Venuti**, organizzatore e amministratore delegato di Vinòforum – . L'affluenza senza precedenti e la straordinaria partecipazione in ogni stand confermano il ruolo primario di Vinòforum come piattaforma strategica di valorizzazione e racconto per l'intero comparto agroalimentare italiano. Un successo di questa portata non sarebbe stato possibile senza una visione condivisa con i nostri partner istituzionali, per questo motivo intendo rinnovare i miei ringraziamenti a Roma Capitale, Arsial, Regione Lazio, Arsac, Regione Calabria, Ministero dell'Agricoltura, Regione Marche, Regione Abruzzo e Unaprol, presenti fisicamente durante le giornate della manifestazione. Un'edizione incredibile che rappresenta uno stimolo fondamentale per continuare a investire sulla qualità delle produzioni presenti e sulla differenziazione dei contenuti della nostra offerta, guardando con grande entusiasmo alla prossima edizione”.



Tra i momenti più attesi dell'ultima serata la finale de La Città della Pizza 2026, l'ultima tappa del contest nazionale dedicato all'arte bianca che ha visto gareggiare 7 finalisti di fronte alla

giuria tecnica composta da **Luciana Squadrilli** e **Luciano Pignataro**, tecnici del mondo della pizza e dell'Extravergine, maestri pizzaioli, professionisti del mondo del digital e pizza lover.

A conquistare il titolo di miglior pizzaiolo è stato **Vittorio Caradonio** della pizzeria Spunzillo & Lucariello (Torino) con la pizza "Sottobosco" (crema di patate alla brace, fonduta di Parmigiano Reggiano, funghi champignon, ?bufala campana dop, petali di Caciocavallo di Agnone, ?carpaccio di Tartufo Nero estivo molisano e olio evo monocultivar Ortice del Sannio). Una competizione di altissimo livello che ha visto la presenza dei prodotti Molino Caputo, Sorì, Cirio Alta Cucina, Orsini, Erdinger, Goeldlin, Pratesi, Evo School, Perrella e Valoriani.

La pizza ha avuto un ruolo da protagonista anche nelle sere precedenti con le cene Pizze d'Autore, nate con la collaborazione di Molino Caputo, che hanno registrato il tutto esaurito avvicinando i visitatori al racconto degli impasti e alla preparazione della pizza, dalle più classiche alle contemporanee.

Vinòforum 2026 ha saputo valorizzare le migliori produzioni italiane (e le nicchie internazionali) attraverso il dialogo tra produttori, mondo della ristorazione, comunicatori e professionisti del vino offrendosi come una grande vetrina privilegiata della cultura enogastronomica di qualità.

Dal Consorzio Doc Friuli passando per lo spazio Regione Lazio-Arsial, alla Regione Calabria con l'Arsac, alla Regione Marche con il Comune di San Benedetto del Tronto e alla Regione Abruzzo con il Comune di Città Sant'Angelo, fino alla Strada del Barolo e i grandi vini di Langa e alle degustazioni organizzate da Roma Capitale Assessorato all'Agricoltura e all'Ambiente e Zètema, Vinòforum ha portato in scena il meglio dell'Italia del Vino, con una presenza di grandi cantine rappresentative di tutta la Penisola, al quale si è aggiunta la presenza internazionale delle etichette selezionate dall'Ente Turistico Spagnolo e delle Georgia.

Successo enorme per le Wine Top Tasting che, come ogni anno, hanno unito il meglio dell'enologia italiana e internazionale. Mai così tante e trasversali organizzate all'interno del Wine Theatre in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier Lazio (andate tutte sold out), ma anche all'interno degli spazi espositivi ed istituzionali come quello della Regione Lazio - Arsial e quello della Fondazione Italiana Sommelier.

E ancora: grande affluenza alle masterclass condotte dal Parmigiano Reggiano per imparare a degustare l'icona globale del Made in Italy e da Unaprol EvooSchool per conoscere l'olio extravergine di oliva in tutte le sue caratteristiche.

L'edizione 2026 ha visto rinnovarsi la partnership tra Vinòforum e Ama che ha partecipato alla manifestazione con uno stand dedicato alla sensibilizzazione sulla raccolta differenziata e alla promozione dei servizi aziendali, con un focus particolare sul corretto conferimento del vetro. Durante l'evento, i visitatori hanno avuto l'opportunità di mettersi alla prova attraverso la "Ruota del vetro", cimentandosi in quiz, curiosità e approfondimenti sulle corrette modalità di raccolta e riciclo. Grazie a un approccio coinvolgente e interattivo, tanti partecipanti hanno potuto acquisire maggiore consapevolezza sui temi della sostenibilità ambientale. Al termine del percorso, i visitatori hanno ricevuto il kit della sostenibilità, pensato per aiutarli ad adottare comportamenti più responsabili e a migliorare le proprie abitudini di raccolta differenziata, sia in casa che fuori. Un'occasione concreta per promuovere il riciclo e una corretta gestione dei rifiuti.