

VINOFORUM, SUL LUNGOTEVERE DIECI GIORNI DI DEGUSTAZIONI E CENE ESCLUSIVE



14 Giugno 2018

ROMA - Venerdì 15 giugno apre le porte al pubblico la quindicesima edizione di Vinòforum Lo Spazio del Gusto, l'evento che per 10 giorni, fino a domenica 24, farà di Roma la capitale dell'enogastronomia. Negli ampi spazi di Lungotevere Maresciallo Diaz (Zona Farnesina) saranno presenti oltre 500 aziende vitivinicole, per un totale di circa 2.500 etichette in

degustazione; in scena inoltre cene esclusive, incontri formativi e di approfondimento per neofiti e appassionati dedicati a grandi vini, distillati, mixology e olio extravergine, che vedranno protagonisti decine di chef stellati, maestri pizzaioli, esperti e degustatori d'eccezione.

Ricchissimo il programma del primo week-end di manifestazione.

Per Cucine a Vista, venerdì 15 e sabato 16 giugno saranno presenti i temporary restaurant degli stellati **Roy Caceres** (Metamorfofi), **Igles Corelli** (Mercerie), **Alessandro Narducci** (Acquolina), **Stefano Marzetti** (Mirabelle) e **Nicola Damiani** (Osteria di Passignano).

Domenica 17 cambio della guardia con **Maurizio** e **Sandro Serva** (La Trota), **Gianfranco Pascucci** (Pascucci al Porticciolo), **Massimo Viglietti** (Enoteca Achilli al Parlamento), **Giuseppe Di Iorio** (Aroma), e **Davide Pezzuto** (D.One), "on stage" fino a mercoledì 19.

Ogni chef proporrà tre diverse portate, tra pezzi forti del repertorio e new entry; in abbinamento sarà possibile degustare gli Champagne Dom Pérignon, Krug, Veuve Clicquot, Moët Chandon, Ruinart e gli Estates & Wines di The Moët Hennessy Wine Division. Per il pubblico quindi la grande opportunità di provare piatti d'autore e grandi vini a prezzi del tutto accessibili.

Per The Night Dinner, le cene esclusive (con posti limitati e solo su prenotazione) che vedono grandi nomi della cucina abbinare le proprie creazioni a vini d'eccellenza, vanno in scena: venerdì 15, **Antonio Madonna** dell'Aqua By Lexus Fish Restaurant in abbinamento alle etichette dell'azienda Ca' del Bosco; sabato 16, **Antonella Raimondi Vallesi** del ristorante Pacifico insieme ai vini di Tenuta di Fiorano; domenica 17, **Oliver Glowig**, della Tavola, Il Vino, La Dispensa con quelli di Balan.

Novità di questa edizione, il tema "Ieri, oggi, domani", che accomunerà tutti gli appuntamenti e che vedrà gli chef guidare i presenti in gustosi viaggi nel tempo, proponendo i piatti del proprio passato, presente e futuro gastronomico.

Subito in partenza anche le divertenti e gustose cene a quattro mani di Maestri in Cucina – format nato dalla collaborazione tra Vinòforum e Ferrarelle – che vedono coinvolti, insieme a chef di livello internazionale, alcuni dei migliori maestri pizzaioli della Penisola.

Venerdì 15 aprono le danze **Salvatore Grasso** (Gorizia 1916) e **Raffaele De Mase** (Flora Restaurant); sabato 16 è il turno di **Giulio Ancaini** (Il Passetto) e **Marco Quintili** (I Quintili); domenica 17 di **Gennarino Esposito** (La Torre del Saracino) e **Antonio Madonna** (Aqua By Lexus Fish Restaurant). In abbinamento alle loro creazioni, chiaramente, i vini di una delle cantine top level presenti a Vinòforum. Posti limitati e solo su prenotazione.

Molte le attività previste dalla Vinòforum Academy, a partire dagli Speed Tasting per giovani appassionati.

Impegnate nei Top Tasting saranno invece le migliori Enotecche della regione: venerdì 15 l'enoteca Il Vino del '99 presenta "Piemonte e Toscana nei territori meno conosciuti: il timorasso di **Walter Massa** e il sangiovese di Suvereto di Gualdo del Re"; sabato 16 La Formaggeria di Roma propone una selezione di formaggi fatta da **Francesco Loreti** da abbinare a tre grandi vini scelti dai Wine Master della Vinòforum Academy; domenica 17, con l'Enoteca Valentini, verticale dedicata al Brunello di Montalcino dell'azienda Collelceeto.

Nell'Oleoteca, realizzata con la collaborazione di Oleonauta e la guida di **Simona Cognoli**, in programma interessanti focus sui migliori extravergine dello Stivale: venerdì 15 seminario con Accademia Olearia "Oro mediterraneo: gli olivi di Alghero"; sabato 16 "Cosmo di Russo Gaeta: Sole, Mare e Olive"; domenica 17 "L'olivicoltura salentina, tra le necessità di conservazione e rinnovamento produttivo" con l'azienda agricola Trevisi.

Nel Salotto dei Distillati al via le masterclass guidate dagli esperti di Whisky Italy: venerdì 15 "Springbank: una famiglia, cinque generazioni, la storia del Whisky scozzese"; sabato 16 "Il Whisky incontra DolceAmaro: un dolcissimo Whisky pairing"; domenica 17 "Le sfumature della torba: masterclass sul Whisky torbato".

Apri i battenti anche il palcoscenico della nuova Wine & Gourmet Arena, con talk show e

presentazioni insieme a personaggi noti dell'universo dell'enogastronomia. Venerdì 15 Vino & Design presenta "I più fortificati del mondo", con degustazione di vini fortificati provenienti da Italia, Francia, Spagna, Portogallo e Sud Africa, e successivamente "Tre Paesi a confronto: Francia, Sud Africa e Portogallo in un match senza rivali".

Sabato 16 l'enologo **Celestino Gaspari** propone una selezione di vini che hanno segnato i passaggi più significativi del suo lavoro tra la vigna e il vino. Domenica 17, a cura di Gambero Rosso, in scena "Mare&Mixology" con **Gianfranco Pascucci** e **Massimo D'Addezio**.

E, per finire, a proposito di mixology, per tutti gli appassionati sarà presente l'Alchemiq Bar, dove dieci bartender, tra i migliori in Italia, si alterneranno con il barman resident di Alchemiq, il nuovissimo locale a Roma dedicato alla miscelazione.

Dietro al bancone durante le dieci giornate di manifestazione quindi ci saranno **Mario Farulla** (Baccano), **Fassi**, **Emanuele Broccatelli** e **Valeria Bassetti** (Drink-It), **Davide Diaferia** (Club Derrière), **Antonio De Meo** (Hotel De Ricci), **Francesco De Nicola** (Sottobanco), **Nicola Mangiacapra** (Antiquario), **Federico Tomaselli**, **Giulia Castellucci** (Co.So.).