

AL VIA VINÒFORUM, PER 10 GIORNI ROMA RIACCENDE I RIFLETTORI SUL MONDO ENOGASTRONOMICO



ROMA - A partire da domani, venerdì 11 settembre il Parco Tor di Quinto, oasi verde di oltre 12.000 metri quadri nel cuore di Roma, aprirà le porte per ospitare la 17esima edizione di Vinòforum-Lo Spazio del Gusto 2020, manifestazione di rilievo nel panorama enogastronomico nazionale e primo grande evento tematico in scena dopo gli annullamenti causati dall'emergenza sanitaria.

Per 10 giornate, fino a domenica 20 settembre, appassionati e addetti ai lavori potranno dunque tornare a incontrarsi, nel rispetto ovviamente di un rigido protocollo di sicurezza atto a fornire tutte le garanzie del caso ai visitatori e agli ospiti della manifestazione.

Tra i banchi d'assaggio saranno presenti oltre 600 aziende vitivinicole provenienti dal Nord al Sud dello Stivale (e non solo), offrendo la possibilità di degustare circa 2.500 etichette differenti. Decine i momenti di approfondimento previsti, con focus sul vino, sull'olio extravergine d'oliva, sul caffè e sui sigari. Importante l'offerta food, grazie agli oltre 30 chef di Roma e del Lazio che si alterneranno nei temporary restaurant di Vinòforum.

“Pur organizzando eventi ormai da molti anni – sottolinea in una nota **Emiliano De Venuti**, amministratore delegato di Vinòforum – non nascondiamo l'emozione per la partenza di un'edizione che, inutile negarlo, è diversa dalle altre. Siamo fieri di essere i primi a dare nuova linfa a un comparto vitale per il Paese. A maggior ragione, l'attenzione per le norme di sicurezza sarà ai massimi livelli. Ci auguriamo, allo stesso tempo, che tutti i visitatori e le aziende partecipanti possano godere finalmente a pieno di un evento del genere”.

Un avvio che si annuncia in grande spolvero, come testimoniano i volti presenti e gli appuntamenti in programma già durante il primo week-end di manifestazione, a partire dai cuochi stellati e dagli osti rinomati al comando delle sei cucine a vista giornaliera.

Venerdì 11 e sabato 12 settembre, accenderanno i fornelli: Anthony Genovese del ristorante Turné (Roma), Sara Scarsella e Matteo Compagnucci di Sintesi (Ariccia), Paolo d'Ercole di Eufrosino (Roma), Daniele Roppo de Il Marchese (Roma), Andrea Pasqualucci del Moma (Roma) e Maria Luisa Zaia de L'Oste della Bon'Ora (Grottaferrata).

A questi domenica 13 daranno il cambio **Tommaso Tonioni** di Achilli al Parlamento (Roma), **Yamamoto Eiji** di Sushisen (Roma), **Federico Delmonte** di Acciuga (Roma), **Paolo Borgese** di Collegio (Roma), **Marta Maffucci** di Misticanza (Roma) e **Fabrizio Pagliaroni** di Bucci (Sabaudia).

Ogni temporary restaurant preparerà per l'occasione tre tra i propri piatti più gettonati

(acquistabili, senza prenotazione, a partire dalla democratica cifra di 6 euro a portata), dando vita a un menu ampio e in grado di soddisfare ogni gusto. Creazioni che sarà possibile abbinare non solo ai vini presenti nei banchi d'assaggio, ma anche alle etichette firmate Krug, Dom Perignon, Veuve Cliquot, Moët & Chandon e Ruinart, reperibili presso il Bar à Champagne di Vinòforum.

A completare l'offerta food, per tutta la durata della manifestazione, saranno gli stand Calvisius Caviar Lounge, con pregiate preparazioni a base di caviale, L'Oliva all'Ascolana Dop, con fritti gustosi e ben fatti, e Il Catanese, con i suoi golosissimi cannoli siciliani.

Sul versante vino, i veri appassionati potranno prendere parte (solo su prenotazione) alle Top Tasting, serie di degustazioni guidate da personaggi di spicco del settore, tra i quali enologi e produttori, tese a omaggiare alcuni dei gioielli dell'enologia mondiale.

Venerdì 11 si aprono le danze con "La Champagne raccontata attraverso le etichette Gallimard Père et Fils". Sabato 12 si rientra nei confini nazionali con "Don Luigi e Di Majo Norante: i simboli del Molise vitivinicolo, una storia pionieristica di padre in figlio". Domenica 13 si chiude in bellezza il fine settimana con "La grandezza della Barbera secondo Michele Chiarlo".

Notevole sarà poi lo spazio dedicato alla diffusione della cultura dell'olio extravergine di oliva, da sempre uno dei simboli del Made in Italy nel mondo. Unaprol ed Evoo School Italia cureranno, giornalmente, numerosi corsi e degustazioni di vari livelli, ai quali tutti i visitatori potranno partecipare gratuitamente, previa prenotazione in loco e fino a esaurimento posti.

Stesse modalità (partecipazione gratuita e prenotazione sul posto) per approfondire la conoscenza di un altro elemento onnipresente sulle tavole degli italiani: il caffè. Caffè Hausbrandt proporrà un laboratorio a sera, con l'intento innanzitutto di fornire agli interessati, addetti ai lavori o semplici appassionati, le nozioni idonee a riconoscere e apprezzare un buon caffè.

Altro interessante focus sarà quello sui sigari. Presso lo stand del Club Amici del Toscano

andranno in scena ogni sera ben due laboratori di degustazione e abbinamento sigaro toscano e vino o distillato (anche in questo caso, partecipazione gratuita con prenotazione in loco).

Dedicato invece esclusivamente agli operatori del settore (e dunque con accesso consentito solo tramite invito) è il cosiddetto Salotto del Vino, ovvero la Business Lounge di Vinòforum. Fittissimo il calendario degli appuntamenti, con gruppi, celebri maison, associazioni e consorzi pronti a salire sul palco per approfondire la conoscenza di territori e vitigni. Venerdì 11 e sabato 12 presenterà le proprie etichette la celebre azienda Duca di Salaparuta mentre, domenica 13, i riflettori saranno puntati sui vini naturali di Vinàmica.