

AVVICINARE ALTA CUCINA AL GRANDE PUBBLICO, TORNA “TASTE OF ROMA”

15 Settembre 2017

di Redazione



ROMA – All’Auditorium Parco della Musica tornano dal 21 al 24 settembre i sapori e le suggestioni culinarie di “Taste of Roma”, festival d’incontri tra 15 chef stellati che ciascuno quattro proposte per un totale di 60 piatti d’autore.

“È il Festival degli Chef – sottolinea **Mauro Dorigo**, ideatore dell’evento e general manager di Beit Events – una grande festa dove gourmet e amanti della buona cucina siedono alla stessa tavola per condividere la loro passione per il cibo”.

Grande l’aspettativa per Taste of Roma 2017 che, alla sesta edizione, punta a superare gli oltre 28.000 visitatori del 2016, arricchendosi di nuovi chef, ristoranti e collaborazioni.

Cresce il programma delle attività: si potrà scegliere tra scuole di cucina, degustazioni, show cooking e laboratori innovativi, anche a tema caffè.

Confermata anche quest'anno la collaborazione con la Fondazione Musica per Roma. E sarà proprio la musica a giocare un ruolo fondamentale a Taste of Roma 2017, con eventi live e piatti a tema. Il giovane chef di Acquolina **Alessandro Narducci** (28 anni) omaggia Domenico Modugno col dessert "Blu dipinto di blu"; note lounge per **Fabio Ciervo** de La Terrazza dell'Eden; Battisti è la musa ispiratrice per **Adriano Baldassarre** (Tordomatto) mentre **Cristina Bowerman** (Glass Hostaria) predilige il jazz perché "con quelle note e assoli - ha detto la chef che è anche presidente degli Ambasciatori del gusto - riesco ad isolarmi, una delle esigenze più forti dei vivere oggi".

Quest'anno, ha ricordato **José R. Dosal**, Ad della Fondazione Musica per Roma, "il quarto piatto sarà dedicato al nostro Auditorium che compie 15 anni di attività e ispirato al connubio tra cucina e musica. Taste of Roma è una vera e propria festa dell'enogastronomia, ma la festa non sarebbe completa se non si svolgesse in un luogo bello e ospitale come i giardini pensili del Parco della Musica".

Alla cassa rinnovata la tradizione di utilizzare per i pagamenti il Sesterzio, valuta speciale dei Taste Festivals italiani, il cui valore è di 1 euro. La formula per gustare l'alta cucina resta invariata: ogni ristorante propone 3 piatti in formato degustazione, con prezzi variabili tra i 6 e gli 8 Sesterzi, più una portata speciale ispirata alla musica del valore di 10 Sesterzi.

Gli chef presenti al Taste 2017 sono: Alessandro Narducci (Acquolina); **Kotaro Noda** (Bistrot 64); Cristina Bowerman (Glass Hostaria); **Angelo Troiani** (Il Convivio); **Daniele Usai** (Il Tino); **Francesco Aprea** (Imàgo all'Hassler); **Heinz Beck** (La Pergola-Hotel Rome Cavalieri); Fabio Ciervo (La Terrazza Hotel Eden); **Alba Esteve Ruiz** (Marzapane); **Roy Caceres** (Metamorfosi); **Stefano Marzetti** (Mirabelle Hotel Splendide Royal); **Giulio Terrinoni** (Per Me); **Luigi Nastri** (Stazione di Posta); **Massimo Viglietti** (Achilli Enoteca al Parlamento); **Adriano Baldassarre** (Tordomatto).