

TORNA VINÒFORUM: A ROMA 700 CANTINE, 30 CUOCHI STELLATI E GRANDI OSTERIE



ROMA - Fervono i preparativi per “Vinòforum - Lo Spazio del Gusto 2020”, 17esima edizione di una delle più importanti manifestazioni italiane dedicate all’enogastronomia di qualità e primo grande evento tematico ad aprire i battenti, nel rispetto di un rigido protocollo di sicurezza, dopo gli annullamenti causati dall’emergenza sanitaria.

Per 10 giornate, da venerdì 11 a domenica 20 settembre, gli ampi e verdi spazi del Parco Tor di Quinto, a Roma, ospiteranno oltre 700 aziende vitivinicole provenienti dal Nord al Sud del

Paese (e non solo), offrendo la possibilità di degustare circa 2.500 etichette differenti.

Ma accanto al vino, coprotagonista dell'evento sarà come di consueto il cibo. A invadere i 12.000 metri quadri del parco saranno infatti oltre 30 grandi chef di Roma e del Lazio che ogni sera, a rotazione, occuperanno i temporary restaurant di Vinòforum.

Cuochi stellati e osti rinomati che prenderanno il comando delle sei cucine a vista giornaliera, preparando per l'occasione tre tra i loro piatti più gettonati (acquistabili, senza prenotazione, a partire dalla democratica cifra di 6 euro a portata). Di seguito dunque il calendario completo di tutti gli chef, con i rispettivi ristoranti, protagonisti a Vinòforum 2020.

Venerdì 11 e sabato 12 settembre, per i primi due giorni di manifestazione, prenderanno posto in cucina: **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).

Domenica 13 e lunedì 14 accenderanno i fornelli **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), solo per la prima serata **Fabrizio Pagliaroni** di Buccia (Sabaudia), al quale darà il cambio **Stefano Caucci** di Peppo al Cosimato (Roma), che sarà presente anche martedì 15.

A quest'ultimo dunque, martedì 15 e mercoledì 16 si aggiungeranno **Gabriele Muro** di Adelaide al Vilòn (Roma), **Roberto Campitelli** de L'Osteria di Monteverde (Roma), **Eleonora Masella** de La Credenza (Marino), **Duccio Bruttini** di Beef Bazaar (Roma), **Pierluigi Gallo** di Giulia Restaurant (Roma) e, solo per mercoledì 16, **Mirko Di Mattia** di Livello 1 (Roma).

Giovedì 17 e venerdì 18 sarà il turno di **Ciro Scamardella** di Piperò (Roma), **Adriano Baldassarre** della Trattoria L'Avvolgibile (Roma), **Giuseppe Di Iorio** di Aroma (Roma), **Gen Nishimura** e **Mario Boni** di Da Francesco (Roma), **Tommaso Pennestri** di Trattoria Pennestri (Roma) e **Mattia Filosa** di Civico 57 (Formia).

Le ultime due giornate di evento, sabato 19 e domenica 20, saranno affidate alle mani di **Emanuele Paoloni** di AquaLunae (Roma), **Eleonora Marziali** di Centorti (Roma) **Arcangelo Dandini** de L'Arcangelo (Roma), **Giovanni Cappelli** de Le Tamerici (Roma) **Davide del Duca** di Osteria Fernanda (Roma) e **Paolo Trippini** del Ristorante Trippini (Civitella del Lago, TR), unica presenza "extra-laziale".

Una squadra d'eccezione capace di accontentare davvero tutti i gusti, proponendo sia ricette della tradizione culinaria regionale (non possono certo mancare la Carbonara, la Gricia e le Polpette di bollito) che piatti all'insegna della creatività (Ravioli alla piastra, maiale e cipolla caramellata, oppure Panino, crudo di pesce bianco, scapece di zucchine e mayo di fichi fermentati, solo per fare alcuni esempi). Un totale di oltre 90 portate differenti che sarà possibile abbinare non solo alle etichette presenti nei banchi d'assaggio, ma anche a Champagne del calibro di Krug, Dom Perignon, Veuve Cliquot, Moët & Chandon e Ruinart, acquistabili presso il Bar à Champagne di Vinòforum.

"Quella dei ristoratori - sottolinea in una nota **Emiliano De Venuti**, amministratore delegato di Vinòforum - è stata sicuramente tra le categorie di lavoratori più colpite dalla pandemia. Ci auguriamo che il nostro invito a prendere parte a Vinòforum possa rappresentare per tutti loro un qualcosa di positivo, un gesto che li aiuti a rialzarsi e a riaccendere la fiamma della passione per i fornelli, che sicuramente non si è mai spenta. In un Paese come l'Italia, il vino è indissolubilmente legato alla tavola e la nostra manifestazione evidenzia da sempre questo legame. Ora più che mai ci sentiamo in dovere di esortare l'intero comparto enogastronomico a essere compatto e a viaggiare in un'unica direzione: quella della ripresa".

LE TOP TASTING

11 settembre "la Champagne raccontata attraverso le etichette Gallimard Père et Fils".

12 settembre "Don Luigi e Di Majo Norante: i simboli del Molise vitivinicolo, una storia pionieristica di padre in figlio"

13 settembre "La grandezza della Barbera secondo Michele Chiarlo"

14 settembre "storia, prestigio e lusso della Franciacorta: Ca' del Bosco e il suo Vintage Collection Dosage Zéro Riserva"

15 settembre “Il Principe Alessandro Jacopo Boncompagni Ludovisi narra la storia della sua famiglia e del territorio che ha fatto nascere il vino simbolo di Roma”

16 settembre “Where dreams have no end...l’esaltazione dello Chardonnay in terra riulana: il Dreams di Jermann”

17 settembre “Intensità aromatica e grandi vini bianchi da invecchiamento: la cifra stilistica di Kellerei Terlan, eccellenza altoatesina”

18 settembre “Il potenziale evolutivo dei grandi vitigni autoctoni del Lazio firmati Casale del Giglio”

19 settembre “La magia della Borgogna narrata da Giancarlo Marino”

Le degustazioni guidate sono tutte ad accesso limitato