

## La cucina d'autore a Vinòforum 2024 con 45 tra i volti più noti della ristorazione italiana

5 Giugno 2024



ROMA – Si avvicina il debutto di Vinòforum 2024 dal 17 al 23 giugno al Circo Massimo, l'evento che da anni rende Roma portavoce delle grandi eccellenze enologiche e gastronomiche italiane, attraverso degustazioni, focus tematici e incontri business oriented, oltre che a momenti dedicati all'alta ristorazione e alle tradizioni culinarie per il grande pubblico.

“Per Vinòforum 2024 abbiamo studiato un calendario di eventi che vedono il cibo abbinarsi non solo al vino, ma anche alla birra e agli spirits, – dichiara **Emiliano De Venuti**, amministratore delegato di Vinòforum – . L'obiettivo è quello di rendere il nostro evento uno spazio unico in cui si creano sinergie eccezionali tra il mondo della cucina, il mondo della produzione alimentare ed enologica e il mondo degli addetti ai lavori, che con la loro competenza riescono ad esaltare tutti gli ingredienti restituendo al pubblico creazioni uniche

per il palato. In questo contesto, Vinòforum darà spazio non solo al fine dining con le The Night Dinner, ma anche alle tradizioni culinarie che persistono nel tempo, grazie al lavoro dei ristoratori del territorio che saranno presenti all'interno dei Temporary Restaurant".

Anche in questa edizione, le cene The Night Dinner, verranno realizzate in collaborazione con grandi partner come il Pastificio La Molisana ed Hendrick's Gin del gruppo William Grant & Sons, celebre produttore scozzese di whisky, distribuito in Italia da Velier.

Sette serate in cui si alterneranno sette grandi chef che seguendo il tema di questa nuova edizione, "Narrative Culinarie", racconteranno attraverso i propri piatti la conservazione e l'evoluzione del sapere tradizionale, regalando agli ospiti un'esperienza di riconnessione e autenticità a 360 gradi, fatta di musica, cibo e abbinamenti.

Si inizia lunedì 17 giugno con lo chef **Pierluigi Gallo** di Achilli al Parlamento (Roma), martedì 18 giugno sarà il turno di **Salvo Cravero** del Ristorante Pepe Nero (Viterbo), seguito mercoledì 19 giugno da **Giampiero Cesarini** di Faro Capel Rosso (Isola del Giglio). Giovedì 20 giugno entrerà in scena il giovane **Fabio Dodero** chef del Metis (Roma) e venerdì 21 giugno **Andrea Pasqualucci** del Moma (Roma) aprirà il weekend, seguito sabato 22 giugno, da **Andrea Impero** di Elementi (Mezzocorona) e domenica 23 giugno da **Stefano Marzetti** del Mirabelle (Roma).

In abbinamento ad ogni piatto, **Massimo D'Addezio** (Chorus Cafè Roma) con il supporto di Velier, storica casa di distribuzione italiana di liquori, creerà una carta dei cocktail con i distillati come Hendrick's Gin, Monkey Shoulder Whisky e The Balvenie Whisky.

Vedremo come Hendrick's Orbium, gin chinato, infuso con chinino e assenzio, viste le sue caratteristiche amaricanti, contrasterà la "criostrazione di cipolla di Cannara e parmigiano di 120 mesi". Oppure come Monkey Shoulder Blended Scotch Whisky, con le sue insite note di miele e uno sciroppo bruno con Maldon, incontrerà una "crema di pecorino e il suo nero". E ancora, come Hendrick's Flora Adora accompagnerà un bue alla vaccinara, con il suo bouquet floreale e la capacità di lasciare la bocca pulita dopo ogni boccone.

Anche in questa edizione, Vinòforum si lega a partner che, con il loro operato, si impegnano a promuovere l'alta cucina e la qualità delle materie prime.

"Vinòforum continua, dopo undici anni, a rappresentare per La Molisana una vetrina importante - racconta **Rossella Ferro**, direttore marketing - . Quest'anno, nella prestigiosa cornice del Circo Massimo, le The Night Dinner rappresenteranno un viaggio sensoriale in cui i sapori saranno i protagonisti e parleranno di storia e cultura. I nostri clienti, non solo

potranno godere delle proposte fine dining dei grandi chef, ma potranno anche assaggiare i prodotti della nostra filiera 100% italiana come i nuovi formati, lo Spaghettone Grosso e il Rigacuore integrale, all'interno dello spazio dedicato alla Pasta firmato da La Molisana”.

A Vinòforum a celebrare le migliori espressioni culinarie saranno anche i Temporary Restaurant, che proporranno piatti della cucina romana secondo le categorie gourmand, tradizionale, contemporanea e contaminata. In ogni serata, quattro ristoratori trasferiranno le loro cucine per preparare un menu d'autore dedicato a tutti gli appassionati, per un totale di 28 ristoranti e 56 piatti proposti in sette giorni.

Ai Temporary Restaurant si uniranno i grandi artigiani del gusto in rappresentanza delle filiere alimentari più importanti. Oltre alla pasta firmata La Molisana, i food lovers potranno assaggiare i formaggi selezionati da Trimani Wine Bar, le carni lavorate da Chiancheria Gourmet, i salumi italiani firmati Veroni, la cucina di mare interpretata dagli chef di Locanda Marchesani, la pizza contemporanea realizzata dai tecnici pizzaioli di Molino Casillo, la tradizione marchigiana dei fritti di Fritto Misto e la cucina internazionale di Discovery Asia.

Vinòforum nasce nel 2004 come il primo evento dedicato al vino organizzato nella città di Roma.

Da ormai venti anni ospita le maggiori cantine italiane, lasciando sempre più spazio all'abbinamento con l'alta ristorazione. Dal 2018 si conferma, per numeri e per aziende partecipanti, la più grande manifestazione enogastronomica del Centro Sud Italia.

## **CALENDARIO DEI RISTORANTI PRESENTI A VINÒFORUM 2024**

Lunedì 17 giugno

MAURO DURANTE - Al Posticino, Frascati

BRUNO SCALESE - Origine, Roma

PAOLO SIRIANNI - Taverna Cestia, Roma

DAVIDE BELARDINELLI - New Food Experience, Roma

Martedì 18 giugno

SAMI EL SABAWI - Eufrosino, Roma

RICCARDO ULSI - La Bottega Frascatana, Frascati

PAOLO CACCIANI - Cacciani, Frascati

SIMONE PAVONCELLO - Santo, Roma

Mercoledì 19 giugno

MARIA LUISA ZAIA - Calice e Taglieri, Roma

JACOPO CAIRA - Felice a Testaccio, Roma  
OTELLO EVANGELISTA - Casa Maggiolina, Roma  
ENRICO BRAGHESE - Zi Rico, Roma

Giovedì 20 giugno  
ROBERTO MICALI - Classico Bistrot, Roma  
EDOARDO BELLUCCI - Controluce, Roma  
ALFREDO LUCARINI - Pecorino, Roma  
ELEONORA MASELLA - La Credenza di Ele, Marino

Venerdì 21 giugno  
IVO COLA e FABRIZIO MACCHIONI - L'Avvolgibile, Roma  
TOMMASO VENUTI - Almatò, Roma  
ALESSANDRO BIZZOTTI - Jappo Romano, Roma  
FLAVIO PULICATI - L'Oste della Bon'Ora, Grottaferrata

Sabato 22 giugno  
ALESSANDRA RUGGERI e ANASTASIA PARIS - L'Osteria della Trippa, Roma  
SUSANNA SIPIONE - La Dispensa Dei Mellini, Roma  
CIRO ALBERTO CUCCINIELLO - Carter Oblio, Roma  
ANTHONY MOROSILLO - Caligola Osteria Sincera, Roma

Domenica 23 giugno  
ALESSIO CONGIAS - Santì, Roma  
ALESSIO BENEDETTI - Genco, Roma  
ALDO SERRA - MARCELLO ACQUARELLI - Hostaria 100 Celle, Roma  
DANIELE MARAGNANI - Bonelli's, Roma