

Vinòforum 2023, ultime due serate per lo Spazio del Gusto di Roma

19 Giugno 2023

di Redazione



ROMA – Ultime due serate per la 20esima edizione di Vinòforum 2023-Lo Spazio del Gusto di Roma, rush finale per un'edizione ricca di eventi che, dopo la chiusura forzata causa maltempo il secondo weekend ha visto il sole tornare a splendere sul Parco di Tor di Quinto con i winelover della Capitale ad affollarlo. Ora spazio agli ultimi due giorni di manifestazioni dedicati in particolar modo a trade e appassionati.

“Un'edizione che nonostante una prima fase delicata dovuta al maltempo – spiega **Emiliano De Venuti**, amministratore delegato di Vinòforum – ha comunque registrato numeri importanti che confermano, una volta di più, il ruolo di Vinòforum nell'ambito delle manifestazioni di settore, non solo su Roma. Siamo pronti per questi ultimi due giorni che vedranno alternarsi sul palcoscenico dello spazio del gusto incontri di altissimo livello”.

Ultime due giornate che prevedono ancora un programma fitto di incontri che proseguiranno fino a martedì 20. Continuano a splendere The Night Dinner dove grandi chef si alternano nello spazio firmato in collaborazione con La Molisana e con il Consorzio Prosecco Doc come guest star. Dopo 8 appuntamenti, tutti sold out, proseguono gli incontri con i talenti dell'alta cucina nazionale. Lunedì 19 **Paolo Gramaglia** del The President (Pompei) e a concludere martedì 20 **Daniele Bulgarella** e **Lorenzo Marchesani** di Locanda Marchesani (Roma). Continua anche il progetto dedicato ai sommelier stellati italiani e firmato dal Consorzio Tutela del Prosecco Doc: Road to Rome 2023. Gli ultimi due giorni dedicati alla promozione del Gusto Italiano vedranno la partecipazione di sommelier stellati provenienti da Umbria, Puglia e Campania.

Si chiude anche la ISWA & Vinòforum tasting Challenge, che ha visto 24 sommelier e degustatori non professionisti "gareggiare" degustare alla cieca le etichette di 9 Top Brand italiani: Allegrini, Arnaldo Caprai, Bellavista, Feudi di San Gregorio, Fontanafredda, Frescobaldi, Masciarelli, Planeta, Villa Sandi. Il primo classificato ha vinto 9 Magnum messe in palio dalle aziende.

Prosegue anche la promozione dei territori del vino, grazie alla presenza da sottolineare di alcuni dei grandi Consorzi e delle istituzioni del panorama nazionale come il Consorzio Friuli Doc, Alto Adige, Cirò e Melissa Doc, Tutela Vini Frascati, Terre di Cosenza Doc, Roma Doc, Strade del Barolo e Grandi Vini di Langa, mentre Unaprol conferma la sua attività divulgativa sull'olio extravergine grazie alla Fondazione Evo School dove vengono affrontati temi importanti come ricerca della qualità e rispetto della sostenibilità.

Tra questi focus a 360gradi sulle Marche, grazie all'Istituto Marchigiano Tutela Vini e Bim Tronto che, all'interno di Vinòforum, hanno realizzato un progetto di valorizzazione della tradizione enogastronomica marchigiana proponendo al pubblico piatti della tradizione in abbinamento ai vini del territorio.

Abbinamento vino-cibo protagonista anche su un altro dei tanti palcoscenici di Vinòforum 2023: stiamo parlando di Roma Food Experience, lo spazio, realizzato con il patrocinio di Roma Capitale Assessorato Agricoltura, Ambiente e Ciclo Rifiuti, nell'ambito del progetto Roma Food Policy, si fa portavoce della cultura gastronomica del territorio.

Nelle ultime due serate ci saranno gli chef **Daniel Celso** del Follis di Fiumicino, **Roberto Spadaro** del Dal Folle di Nettuno, **Claudio Farinelli** dell'Umami di Roma e **Marcello Acquarelli** di Hostaria 100celle di Roma.

Per i palati più esigenti, ultimi giorni per degustare gli Champagne delle Maison più

importanti al Mondo: Dom Pérignon, Krug, Veuve Clicquot, Moët & Chandon, Ruinart all'interno dello Champagne Bar di Vinòforum.