

I migliori vini italiani 2023: tornano a Roma le eccellenze vitivinicole di Luca Maroni

scritto da Malinda Sassu | 30/01/2023



A Roma dal 17 al 19 febbraio, l'evento dedicato all'annuario delle migliori aziende italiane. "C'è Fermento" è il fil rouge di tutte le attività in programma negli spazi del Salone delle Fontane

I migliori vini italiani 2023 è un evento ricco di attività e degustazioni, centinaia di referenze vitivinicole, food tasting e cooking show: l'appuntamento con la kermesse ideata da **Luca Maroni** e sua figlia **Francesca Romana**, torna a **Roma dal 17 al 19 febbraio**.

Gli spazi del **Salone delle Fontane**, al quartiere Eur, saranno la cornice ideale della celebrazione di un comparto vitivinicolo in grande crescita e in buona salute, secondo le ultime indagini di mercato.

Oltre 70 le aziende presenti, tutte selezionate da **Luca Maroni** per rappresentare appieno l'assoluta eccellenza vitivinicola del nostro territorio, dal Nord al Sud, isole comprese, tra vini bianchi, rossi,

rosati e bollicine, senza tralasciare le referenze dolci.

I migliori vini italiani 2023: la fermentazione come filo conduttore

“**C’è Fermento**” sarà il tema portante di questa edizione, non solo per la sua attinenza al mondo vitivinicolo e ai suoi processi produttivi, ma anche per dare risalto alla voglia di ritorno alla normalità e di ripresa dopo un periodo di convalescenza causato dalla pandemia.

*«Nel corso dei tre giorni affronteremo il tema della fermentazione in tutti i suoi aspetti - racconta entusiasta **Francesca Romana Maroni**, CEO di [Sens Eventi](#) e organizzatrice dell'evento - *Parleremo quindi di effervescenza e lievitazione, cercando di coglierne tutte le sfaccettature che potranno riguardare certamente il vino, e non per forza le bollicine, ma anche altre materie prime, dall'acqua ai cibi solidi*»*

Gli appuntamenti dedicati alla buona tavola: dalle cene a tema ai live cooking show

A **I migliori vini italiani 2023** non mancheranno sessioni di food tasting e cooking show a tema: nella giornata di **venerdì 17 febbraio**, il noto chef **Fabio Campoli** parlerà di sostenibilità e di fermentazione nell’ambito della pasta; il sabato sarà invece la volta del vino e del suo utilizzo in cucina ma anche del riso e della sua “maturità”.

Due serate animate da coinvolgenti cene a tema ospitate all’interno del **Ristorante Giardino D’Inverno di Palombini**.

E poi i vini, magistralmente raccontati dallo stesso **Luca Maroni**, che saranno accompagnati dal menu in 4 portate ideate dallo chef **Simone Loi** per un’esperienza di gusto a 360 gradi.

Dai migliori vini italiani di Luca Maroni al mondo della fermentazione

Tra gli eventi più attesi quello curato da **Francesca Romana Maroni** insieme a **Flavio Sacco**, biologo fermentalista noto per la sua linea di verdure fermentate, e quello dedicato al *sake* e allo *shochu* tenuto da **Luca Rendina** (sake sommelier fondatore di [BereGiapponese](#)).

Parlando di fermento, impossibile non menzionare i formaggi, tema che sarà affrontato da **Antonello Egizi**, mastro affinatore caseario, nel laboratorio dal titolo “*Il formaggio è vivo: viva il formaggio*” in programma nella giornata di sabato.

Presenti anche i prodotti di **Mauro Castelli** del **Salumificio Castelli**, con 3 momenti di degustazione della migliore tradizione di Frascati.

Confermata anche la collaborazione tra **Sens Eventi** e **Mario Petrella**, apicoltore e produttore di miele d’Abruzzo che, insieme a **Francesca Romana Maroni**, condurrà gli spettatori alla scoperta della laboriosità di questi magici insetti tanto importanti per l’ecosistema.

Un calendario ricco e coinvolgente come sempre, alla presenza di tutti gli enologi e i produttori più autorevoli del nostro territorio che si alterneranno sul palco, nella serata inaugurale del 16 febbraio dedicata a stampa e operatori.

Dal **17 al 19 febbraio** la grande apertura al pubblico presso il **Salone delle Fontane all’Eur** a partire dalle ore 16.

Per maggiori info sul programma e l'acquisto dei biglietti: [I migliori vini italiani 2023 a Roma](#)