



## Grandi vini e piatti d'autore: appuntamento a Roma con Vinòforum

**Prima tra le più importanti manifestazioni enogastronomiche ad “aprire le danze” dopo il lockdown. Dieci giornate di percorsi del gusto, tra etichette famose e produzioni di nicchia, da assaporare con le pietanze di rinomati chef.**



Vinòforum si svolge a Roma, al Parco Tor di Quinto (Foto © Vinòforum).

Oltre **700 cantine, 2.500 etichette, 33 chef, decine di appuntamenti tematici** e, soprattutto, per appassionati e addetti ai lavori, l'opportunità di incontrarsi di nuovo, in piena sicurezza. Dieci giornate all'insegna del gusto e della qualità **a Roma, al Parco Tor di Quinto, dall'11 al 20 settembre. Vinòforum 2020** si ripropone, tra conferme e novità, primo tra i grandi eventi del comparto enogastronomico.

*«Avvertiamo la responsabilità di essere i primi, tra le manifestazioni principali del settore, ad aprire le danze. – dichiara Emiliano De Venuti, Ceo di Vinòforum – Non a caso abbiamo impiegato questi ultimi mesi a studiare anche **i minimi dettagli affinché tutto si svolga nella massima sicurezza**. Lo abbiamo fatto con grande entusiasmo, lo stesso che abbiamo ravvisato in tutti gli interlocutori. C'è una gran voglia di ricominciare e continuare a proporre degustazioni, abbinamenti e diverse possibilità di approfondimento».*



Emiliano De Venuti, CEO di Vinòforum (Foto © Vinòforum).

## Vino protagonista, ma non solo...

Le aziende vitivinicole, orfane dei fondamentali appuntamenti primaverili, non hanno avuto la possibilità di presentare le loro novità a operatori, media e winelover. **Vinòforum diventa quindi la prima occasione per degustare insieme nuove etichette e grandi classici.** Il tutto nello splendido scenario del Parco di Tor di Quinto, location confermata dopo il gradimento della scorsa edizione. Non cambia il format della manifestazione, organizzata in **percorsi tra vere e proprie “stazioni” del gusto.**

Il primo è quello che si snoda tra le numerose cantine presenti e i più importanti distributori, con la possibilità di degustare grandi etichette ma anche prodotti di nicchia. Per chi non vuole rinunciare a nulla, ecco le **Top Tasting**, un calendario di degustazioni guidate e racconti che rendono omaggio ai gioielli dell'enologia mondiale attraverso **le voci di produttori, enologi e degustatori.**

## Vinòforum 2020 Roma: il programma

Scorriamo il calendario:

- venerdì 11 settembre, La Champagne raccontata attraverso le etichette **Gallimard Père et Fils**;
- sabato 12 settembre, Don Luigi e **Di Majo Norante**: i simboli del Molise vitivinicolo, una

storia pionieristica di padre in figlio;

- domenica 13 settembre, La grandezza della Barbera secondo **Michele Chiarlo**;
- lunedì 14 settembre, Storia, prestigio e lusso della Franciacorta: **Ca' del Bosco** e il suo Vintage Collection Dosage Zéro Riserva;
- martedì 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;
- mercoledì 16 settembre, Where dreams have no end...l'esaltazione dello Chardonnay in terra riulana: il Dreams di **Jermann**;
- giovedì 17 settembre, Intensità aromatica e grandi vini bianchi da invecchiamento: la cifra stilistica di **Kellerei Terlan**, eccellenza altoatesina;
- venerdì 18 settembre, Il potenziale evolutivo dei grandi vitigni autoctoni del Lazio firmati **Casale del Giglio**;
- sabato 19 settembre, La magia della **Borgogna** narrata da Giancarlo Marino,

Dedicata agli operatori del settore invece la **Business Lounge**, un Salotto del Vino con un fittissimo calendario che vedrà come protagonisti **celebri maison, associazioni e Consorzi** per approfondire la conoscenza di territori e vitigni.

## Un filo d'olio e i grandi chef del Lazio



Anche alta cucina all'evento romano (Foto © Vinòforum).

Dopo il successo della scorsa edizione, si rinnova lo spazio dedicato alla cultura dell'olio

extravergine di oliva. Corsi, degustazioni guidate e abbinamenti olio evo e cibo guidate da **Unaprol** ed **Evo School**.

Immane, anche quest'anno, i **temporary restaurant, con grandi chef di Roma e del Lazio** e la sempre gradita politica del "mangiare democratico": piatti a partire da 6 euro, da abbinare ai vini presenti nei banchi d'assaggio e a Champagne del calibro di Krug, Dom Perignon, Veuve Cliquot, Moët & Chandon e Ruinart, acquistabili presso il **Bar à Champagne** di Vinòforum per un esclusivo wine pairing. **Più di 90 portate differenti per infinite combinazioni cibo-vino**. Ogni sera, cuochi stellati e osti rinomati prenderanno il comando delle sei cucine a vista, preparando per l'occasione tre tra i loro piatti più gettonati (acquistabili senza prenotazione). Ecco il "goloso" calendario:

- venerdì 11 e sabato 12 settembre 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'Orà (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;
- martedì 15 e mercoledì 16 si aggiungeranno a Stefano Caucci: **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);
- sabato 19 e domenica 20 ultimi "fuochi" con: **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".

## Dai classici ai piatti innovativi



La locandina di Vinòforum 2020 (Foto © Vinòforum).

Una squadra d'eccezione capace di accontentare tutti i gusti, con **ricette della tradizione culinaria regionale** (non possono certo mancare la Carbonara, la Gricia, le Polpette di bollito) ma anche **piatti all'insegna della creatività** (i Ravioli alla piastra, maiale e cipolla caramellata o il Panino, crudo di pesce bianco, scapece di zucchine e mayo di fichi fermentati, solo per citarne due).

*«Quella dei ristoratori», conclude Emiliano De Venuti, «è stata 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».*

## Colpo d'occhio su Vinòforum 2020

**Date:** 11-20 settembre 2020

**Location:** Parco Tor di Quinto, via Fornaci di Tor di Quinto 10, Roma

**Orari:** venerdì e sabato 19.00-01.00; da domenica a giovedì 19.00-24.00

**Biglietto di ingresso**

comprensivo di calice e carnet da 10 degustazioni di vino

**Info e prenotazioni:** [www.vinoforum.it](http://www.vinoforum.it)

**Data di creazione**

10/09/2020

**Autore**

agostino-palomba