

# Roma accoglie Vinòforum 2021: dieci giorni tutti da gustare

written by Agostino Palomba | 09/09/2021



**Dal 10 al 19 settembre, il cibo incontra il vino (e viceversa) con un calendario fitto di appuntamenti per appassionati e operatori del settore enogastronomico**

Vinòforum diventa maggiorenne. Candeline accese sulla torta della diciottesima edizione di **una delle più importanti manifestazioni dell'enogastronomia italiana**. A spegnerle il consueto, nutrito pubblico di appassionati e addetti ai lavori, che si ritroverà a Roma, **dal 10 al 19 settembre**, nella graziosa cornice del **Parco di Tor di Quinto**.

## **Vinòforum 2021: formula vincente non si cambia**

Confermata la formula vincente degli [scorsi anni](#), che vede abbinati grandi vini a proposte di alta cucina, in un perfetto *mix* in grado di chiamare a raccolta numerosi visitatori. **Oltre 600 cantine per un *parterre* di 2.500 etichette**, con ben tre Consorzi presenti (Friuli DOC, Prosecco DOC, Roma DOC e Consorzio di tutela del Cesanese del Piglio) e realtà istituzionali come Unaprol-Consorzio Olivicolo Italiano, Le Donne del Vino del Lazio e La Strada del Vino di Latina.

«Il vino resta il cuore pulsante della nostra manifestazione - **sottolinea Emiliano De Venuti, Ceo di Vinòforum** - ma nel corso degli anni siamo riusciti a fare di Vinòforum realmente Lo Spazio del Gusto, un luogo dove il pubblico ha la straordinaria opportunità di degustare un numero incredibile di eccellenze. E ovviamente, in un momento così delicato per il settore, abbiamo dedicato la massima attenzione anche alla ristorazione, collaborando quest'anno con un partner d'eccezione come Food&Wine Italia».

## Tavoli esclusivi al cospetto di rinomati chef



A partire dal format **The Night Dinner**, sono davvero tanti gli appuntamenti che permetteranno, su prenotazione, di **sedere a un tavolo esclusivo** per gustare i piatti e confrontarsi con rinomati chef.

**Nove gli appuntamenti**, tutti da non perdere, a partire dalle ore 20.30.

Si inizia **venerdì 10** con Mirko Di Mattia di Livello 1 (Roma). Si prosegue **sabato 11** con Eugenio Roncoroni (Al Mercato, Milano). **Domenica 12** sarà la volta di Stelios Sakalis de Il Pievano del Castello di Spaltenna (Gaiole in Chianti).

**Martedì 14** riflettori puntati su Emanuele Scarello, chef de Agli Amici dal 1887 di Udine. Sara Scarsella e Matteo Compagnucci (Sintesi di Ariccia) saranno i protagonisti **mercoledì 15**, mentre Francesco Aprea (Idyllo, Roma) si darà da fare **giovedì 16**.

**Venerdì 17** ci sarà Pierluigi Gallo di Achilli al Parlamento di Roma e **sabato 18** ai fornelli Stefano Marzetti del Mirabelle di Roma. Chiusura in grande stile **domenica 19** con Franco Franciosi e Francesco D'Alessandro del Mammrossa di Avezzano.

## Tre portate di livello a prezzi contenuti

Per gli amanti della buona cucina, al Vinòforum 2021 è **confermata anche la formula dei Temporary Restaurant**. Sei postazioni ogni giorno con altrettanti chef, ognuno impegnato per due serate di seguito, per un totale di 30 campioni dell'alta ristorazione, ognuno con un menu di tre portate proposto a prezzi "democratici", in modo da offrire anche ai visitatori più giovani l'opportunità di apprezzare la cucina d'autore. **Ecco il calendario delle prime quattro serate:**

1. **venerdì 10 e sabato 11 settembre**, per i primi due giorni di manifestazione, prenderanno posto in cucina: Giuliano di Nardo del ristorante Pastorie, Stefano Callegari con il suo nuovissimo Romanè, Roberto Bonifazi e Francesco Brandini di Bottega Tredici, Gabriele Muro di Adelaide al Vilòn, Giovanni Ciaravola di Tascamadre e Davide Cianetti di Numa al Circo
2. **domenica 12 e lunedì 13** accenderanno i fornelli Enrico Camponeschi di Acquasanta, Giovanni D'Ecclesiis de Il Vistamare, Thomas Moi di Moi Ristorante, Paolo Camponeschi di Menabò, Pietro Adragna di Primo Osteria e Pierluigi Gallo di Achilli al Parlamento.

## **Caffè, sigari e olio extravergine d'oliva**

Vinòforum 2021 è anche palcoscenico della prima edizione del **"Roma Caffè Festival"**, organizzato con la collaborazione di Francesco Sanapo e Antonella Cutrona e con il supporto di un partner d'eccezione: il Gruppo Cimbali, con il suo brand Faema, che lancerà la nuova macchina del caffè Faemina e firmerà con la Mumac Academy un fitto calendario di corsi, laboratori e degustazioni sul *trend* dell'home bar, sul *design* delle macchine e sulle ricette da fare in casa.

Confermati anche gli appuntamenti con **l'Olio Extravergine di Oliva** a cura di Unaprol e della Fondazione EVOO School Italia. E quelli, richiestissimi, con gli **Amici del Toscano**.

## **Cocktail e Champagne**

Novità anche per gli operatori del settore, che oltre ad accedere alla Business Lounge per degustazioni enologiche d'eccellenza, potranno visitare la nuovissima **"Mix&Spirits Hospitality"**, uno spazio dedicato all'universo della miscelazione. Si potrà godere di una carta dei cocktail straordinaria, curata dal maestro **Massimo D'Addezio**. Prezioso sarà il supporto dell'[Aibes](#), che a Vinòforum terrà la propria finale regionale del titolo **"Bartender dell'anno"**: alla fine del *tour* nazionale verrà proclamato il rappresentante italiano al concorso mondiale Iba. Insomma, spettacolo assicurato a colpi di shaker.

Si rinnova **lo spazio dedicato allo Champagne**, per degustare i nettari di Krug, Dom Pérignon, Veuve Clicquot, Moët & Chandon e Ruinart, in abbinamento ai sushi preparati da Michelle Rocha, vincitrice dello Chef Awards 2021 come miglior chef di sushi d'Italia.

"Dieci giorni davvero speciali - evidenza De Venuti - in cui conviveranno le diverse anime di Vinòforum: **la divulgazione, il business e il divertimento**. Un'importante occasione di incontro tra i diversi player del settore, tanto più importante in una fase delicata come quella che stiamo vivendo e che farà di Roma, per tutto il periodo della manifestazione, la Capitale dell'enogastronomia italiana".

## **Colpo d'occhio su Vinòforum 2021**

**Dove:** Roma - Parco Tor di Quinto - Via Fornaci di Tor di Quinto 10

**Quando:** Da venerdì 10 a domenica 19 settembre

Biglietto d'ingresso comprensivo di calice e carnet da 10 degustazioni di vino

Info e prenotazioni su [www.lospaziodelgusto.it](http://www.lospaziodelgusto.it)

**N.B. Si accede alla manifestazione solo con Green Pass o Tampone Negativo (validità 48 ore)**