

FAMIGLIACECCHI



INFORMATUTTO.INFO – MAGGIO 2019

DAL 14 AL 23 GIUGNO – NELLA NUOVA SEDE DEL PARCO TOR DI QUINTO, ROMA
14/06/2019

GRANDI CHEF E IMPERDIBILI DEGUSTAZIONI: A VINÒFORUM – LO SPAZIO DEL
GUSTO 2019 IN SCENA IL MEGLIO DELL'ENOGASTRONOMIA

Per “The Night Dinner” in programma cene ad alto tasso gourmet firmate dalle stelle della ristorazione.

Nella “Top Tasting Area” storiche verticali e assaggi delle eccellenze dell'enologia mondiale.

Un vero e proprio parco giochi del vino e del cibo per tutti gli appassionati e gli addetti ai lavori del settore enogastronomico. Si presenta così la sedicesima edizione di Vinòforum, in programma a Roma da venerdì 14 a domenica 23 giugno 2019, per la prima volta all'interno di uno spazio di oltre 12.000 mq nel verde e suggestivo Parco Tor di Quinto (a solo pochi passi da Ponte Milvio).

Un format polivalente e in continuo rinnovamento, pensato per offrire delle attività di natura esperienziale, a partire chiaramente dai grandi banchi d'assaggio che vedranno in prima linea circa 500 cantine vitivinicole dall'Italia e dal Mondo, per un totale di oltre 2.500 etichette disponibili in degustazione.

Esperienze da ricordare saranno sicuramente gli appuntamenti di The Night Dinner. Dieci cene, con posti limitati e solo su prenotazione, firmate da altrettanti chef di grido della Penisola. Ad aprire le danze, venerdì 14 giugno, sarà l'estro di Francesco Aprea, fresco di nuova apertura con il suo Idyllo (Roma); sabato 15 Alba Esteve Ruiz porterà sul palco quel mix di aromi italo-iberici che l'hanno resa famosa; mentre domenica 16 andrà in scena uno dei maestri della cucina italiana, Igles Corelli, di Mercerie (Roma); lunedì 17 sarà il turno dei sapori schietti di Alessandro Capponi, di Host (Fiumicino –RM); martedì 18 sarà pronto a stupire Roy Caceres, colombiano trapiantato nella Capitale, da tempo alla guida dello stellato Metamorfosi (Roma); mercoledì 19 sarà la volta di Oliver Glowig, di Barrique (Monte Porzio Catone – RM), altro straniero che negli anni ha saputo reinterpretare il gusto italiano; giovedì 20 fantasia al comando con Massimo Viglietti, stellato dell'Enoteca Achilli al Parlamento (Roma); venerdì 21 ecco tutta l'eleganza di Andrea Viola, de Il San Giorgio (Roma); sabato 22 il profumo del mare arriverà grazie a Federico Delmonte, di Acciuga (Roma); domenica 23, chiusura affidata ad Antonio Ziantoni, di Zia Restaurant (Roma), enfant prodige del panorama gastronomico nazionale. Menu sorprendenti, con piatti studiati ad hoc per sposare le etichette di prestigiose cantine italiane e internazionali, come Altemasi, **Cecchi**, Banfi, Joseph Perrier, Bonaventura Maschio.

E, a proposito di grandi vini, da non perdere saranno sicuramente le Top Tasting: degustazioni guidate e racconti unici che renderanno omaggio alle eccellenze dell'enologia mondiale attraverso le voci dei suoi protagonisti, produttori, enologi e noti degustatori. Grandi nomi ed etichette d'eccezione scandiranno un ricco calendario. Da “La Champagne raccontata attraverso le più grandi Maison: Ruinart, Veuve Clicquot, Jacquesson, Charles Heidsieck, Nero Champagne” al focus su “Terra di lavoro – la grandezza degli autoctoni campani: Azienda Agricola Galardi”. Spazio alle grandi verticali come quella di Château Palmer, dal titolo “Monolitico e inarrivabile Margeaux: la nuova anima di Bordeaux”, che vedrà in degustazione: Margaux AOC Château Palmer Rouge 2015, 2008, 2005 e Margaux Rouge “Alter Ego” Château Palmer 2015, 2014. Oppure quella della Cantina

FAMIGLIACECCHI

Jermann, che parlerà delle “Caleidoscopiche sfaccettature del Friuli vitivinicolo”, presentando in degustazione Vintage Tunina 2011, 2014, 2015 (edizione storica), 2017. E della Cantina Terlan con “I più grandi Pinot Bianco del mondo vengono dall’Alto Adige”, che presenterà in verticale Alto Adige DOC Pinot Bianco Vorberg Riserva 2016, 2013, 2011, 2008 e Rarità 2014. Si continuerà in bellezza con “La Borgogna, in un viaggio da Santenay a Corton nei prestigiosi terroir della Maison Vincent Girardin” e ancora con “Il Brunello: punta di diamante dell’enologia italiana, raccontato in una verticale storica di Castello Banfi”. Per finire, due top tasting firmate Doctorwine, durante le quali non mancheranno sorprese.

“Un cast davvero eccezionale – sottolinea Emiliano De Venuti, Ceo di Vinòforum – sia per quanto riguarda gli chef che le cantine coinvolte nelle diverse iniziative di Vinòforum. Ci piace alzare l’asticella ogni anno per offrire al pubblico di appassionati e addetti ai lavori il meglio del panorama enologico e gastronomico, nazionale e internazionale. Il risultato è un programma unico.”

COLPO D’OCCHIO SU VINÒFORUM

DATE: 14-23 giugno 2019

LOCATION: Parco Tor di Quinto - Via Fornaci di Tor di Quinto, 10 (ZONA PONTE MILVIO)
Roma

ORARI: dalle ore 19:00 alle 24:00 (fino alle 01:00 venerdì e sabato).

Biglietto di ingresso comprensivo di calice e carnet da 10 degustazioni di vino.

Degustazioni, Cene e Food Show con posti limitati e prenotazione obbligatoria su:

www.vinoforum.it