



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/food-wine-vinoforum-2020-il-programma-dell-ultimo-week-end>

FOOD&WINE - Vinòforum 2020: il programma dell'ultimo week-end

- NEWS -



Date de mise en ligne : giovedì 17 settembre 2020

Close-Up.it - storie della visione

Tutti gli appassionati di enogastronomia di qualità hanno a disposizione un ultimo week-end per veder esauditi i propri desideri. Prosegue infatti fino a domenica 20 settembre, all'interno degli oltre 12.000 mq del Parco Tor di Quinto, a Roma, la 17^a edizione di Vinòforum - Lo Spazio del Gusto. In bella mostra oltre 600 tra le più interessanti realtà vitivinicole della Penisola (e non solo), per un totale di circa 2.500 etichette disponibili in degustazione. A completare l'opera i piatti firmati da alcuni dei migliori chef della Capitale e del Lazio e i tanti incontri tematici in calendario, su vino, olio extravergine d'oliva, caffè. Sempre massima l'attenzione per il rispetto delle normative vigenti in ambito sanitario.

Ampio e variegato dunque il menu dei temporary restaurant, dove si alternano cuochi e osti top level, proponendo al pubblico (a partire dalla democratica cifra di 6 euro a portata) tre tra le proprie creazioni più gustose. Venerdì 18 sono presenti ai fornelli: 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). Mentre le ultime due giornate di evento, sabato 19 e domenica 20, sono affidate alle mani di: 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". Davvero infinite le possibilità di abbinamenti, con i vini reperibili presso i banchi d'assaggio e con le etichette di Krug, Dom Perignon, Veuve Clicquot, Moët & Chandon e Ruinart, presenti nel Bar à Champagne di Vinòforum.

Imperdibili, per tutti coloro che vogliono approfondire la propria conoscenza del mondo enologico, gli ultimi incontri delle Top Tasting, degustazioni guidate da personaggi di spicco del settore. Venerdì 18 focus su "Il potenziale evolutivo dei grandi vitigni autoctoni del Lazio firmati Casale del Giglio"; sabato 19 duplice appuntamento, alle 19.45 con "Brunello di Montalcino Poggio alle Mura Banfi: un viaggio tra ricerca, innovazione e tradizione" e, alle 21.30, con "La magia della Borgogna narrata da Giancarlo Marino"; domenica 20 chiusura in bellezza con "La macerazione nei vini bianchi naturali raccontata da Vinàmica".

Con l'obiettivo di dare sempre più spazi di visibilità ai Consorzi, Enti e Istituti che promuovono la produzione vitivinicola italiana, Vinòforum, dopo aver accolto il Movimento Turismo del Vino Toscana, Le Donne del Vino Lazio e la Doc Friuli Venezia Giulia, dà il benvenuto al Consorzio del Prosecco DOC, in questo momento probabilmente il vino con maggior appeal al mondo, come testimoniato dai numeri. Il Consorzio sbarca a Vinòforum con una proposta basata sul gusto e la versatilità del prodotto.

Ma il vino come detto non è l'unico prodotto sotto le lenti dei riflettori di Vinòforum. Ogni sera vanno in scena infatti i laboratori (gratuiti e con prenotazione in loco) su un'eccellenza italiana come l'olio extravergine d'oliva, con la conduzione di Unaprol ed Evoo School Italia, e sul caffè, grazie alla guida di Caffè Hausbrandt. Senza dimenticare infine gli incontri firmati dal Club Amici del Toscano in cui l'arte della degustazione del sigaro si abbina a grandi etichette.

Continua il successo della Business Lounge, un vero e proprio salotto del vino messo a disposizione di tutti gli attori del comparto e atto a favorire le pubbliche relazioni e gli scambi commerciali. Venerdì 18 l'azienda Marchesi Frescobaldi, icona della Toscana, presenta il progetto Oculus, realtà virtuale che permetterà agli ospiti di immergersi a 360 gradi nelle tenute di Castel Giocondo, Perano e Castello Nipozzano. Sabato 19 è il turno dei produttori facenti parte del Consorzio Friuli DOC, denominazione tra le più importanti del panorama nazionale. Domenica 20 si chiude con deGustate, che da anni si occupa di selezionare label italiane e francesi, con un occhio di riguardo alla mitica Borgogna.

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: dom- giov 19 - 24 // ven - sab 19 - 01

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

Per info e prenotazioni www.vinoforum.it

(Foto di Pasquale Alabastro)