

Vinòforum 2019: nuova location e altre novità XVI edizione - Roma, 14-23 giugno

by - venerdì, Maggio 17, 2019

<http://www.vinotype.it/vinoforum-2019-nuova-location-e-altre-novita-xvi-edizione-roma-14-23-giugno/>

***VINÒFORUM: IL PARCO DI TOR DI QUINTO SARÀ LO SPAZIO DEL GUSTO 2019

Nuova location per la storica manifestazione dedicata alla promozione dell'eccellenza enogastronomica. Ricchissimo il programma della sedicesima edizione: 500 cantine dall'Italia e dal Mondo, 2.500 etichette, grandi chef, maestri pizzaioli, eventi dedicati al trade, aree formazione e business.

Un suggestivo spazio di oltre 10.000 mq creato all'interno del "Parco di Tor di Quinto": è questa la principale novità di **Vinòforum – Lo Spazio del Gusto**, in programma a Roma da venerdì 14 a domenica 23 giugno 2019.

La sedicesima edizione prenderà forma in una delle location più magiche di Roma (a due passi da Ponte Milvio) e uno dei Punti Verde Qualità della città, esteso su circa 112.000 mq e caratterizzato da un laghetto con fontane e giochi d'acqua.

Quello del 2019 sarà un format polivalente basato sul concetto di naturalità ed esperienzialità, leit motiv dei tantissimi appuntamenti in calendario che vedranno protagonisti **500 cantine** vitivinicole italiane ed internazionali, ma anche **70 grandi chef e aziende gastronomiche vocate all'eccellenza**.

"Vinòforum è un marchio in continuo fermento, che ama mutare e migliorare – spiega Emiliano De Venuti, Ceo di Vinòforum. Per questo, giunti al sedicesimo anno, abbiamo deciso di inaugurare una nuova avventura in una nuova location. L'obiettivo? Offrire un'esperienza a 360 gradi sul mondo del vino e del cibo, in stile internazionale. Il Parco di Tor di Quinto, oltre ad essere uno degli spazi più belli di Roma, sarà anche un ambiente decisamente più confortevole per accogliere gli ospiti della manifestazione che ormai ha raggiunto numeri estremamente ragguardevoli. Basti pensare che nel 2018 le presenze hanno sfiorato quota 44mila - oltre 10mila delle quali a vocazione business. Con il vino che continua ad essere sempre più protagonista, ma con una proposta gastronomica che fa di Vinòforum un appuntamento imperdibile con il gusto. La nuova location garantisce spazi importanti, necessari a ospitare le diverse situazioni di una manifestazione che per numeri e aziende coinvolte, si conferma tra le più importanti in Italia."

Questi nel dettaglio i format previsti per il 2019:

Roma Wine & Food Week – Ad inaugurare la sedicesima edizione di Vinòforum sarà la Roma Wine & Food Week, un fuorisalone che coinvolgerà tutta la città. Dal 3 al 9 giugno enoteche, wine bar, ristoranti, botteghe, shop, gallerie d'arte, librerie e boutique saranno tappa di un calendario di oltre 200 appuntamenti dedicati a tutti i wine&food lover.

Cucine a vista – I Temporary Restaurant di questa edizione ospiteranno ben 30 grandi chef provenienti dall'intero territorio nazionale. La selezione firmata in collaborazione con Luigi Cremona, tra i più

importanti giornalisti e critici enogastronomici italiani, svilupperà 5 temi principali: i Grandi Maestri Stellati, la Cucina di Mare, gli Chef Emergenti, la Cucina al Femminile, le Grandi Osterie. Ogni chef presenterà tre piatti, tra i più rappresentativi del proprio stile e carattere, ai quali sarà possibile abbinare gli Champagne di alcune delle Maison più importanti al Mondo: Dom Pérignon, Krug, Veuve Clicquot, Moët & Chandon, Ruinart.

Top Tasting Area – A fini appassionati sarà dedicato un palcoscenico posizionato nel cuore della manifestazione che ospiterà grandi appuntamenti a tema vino. Racconti unici che renderanno omaggio alle eccellenze dell'enologia italiana e internazionale attraverso le voci dei suoi protagonisti: produttori, enologi e noti degustatori.

The Night Dinner – 10 grandi chef e 10 cantine prestigiose: sarà questo il binomio protagonista di The Night Dinner 2019. Ogni sera alcuni tra i migliori cuochi d'Italia firmeranno delle cene esclusive (con posti limitati e solo su prenotazione), abbinando le proprie creazioni ai vini di aziende top level (nazionali e internazionali).

Vinòforum Academy – Scoprire tutti i segreti del vino a piccoli passi. Questo l'obiettivo dell'Academy di Vinòforum che coinvolgerà neofiti, appassionati, ma anche esperti in un calendario di appuntamenti tenuti da Enologi e Master Sommelier.

Progetto Olio – Dopo il grande successo riscosso nella scorsa edizione, l'Olio Extravergine di Oliva rimane protagonista di Vinòforum attraverso il coinvolgimento di piccole e grandi aziende produttrici vocate all'eccellenza.

Cene Ferrarelle – Un ristorante sui generis dove grandi chef e maestri pizzaioli lavorano a 4 mani per creare menu unici. 30 posti a cena dedicati a chi vuole sperimentare abbinamenti “fuori dagli schemi” in un percorso tra piatti e vini delle più rinomate cantine italiane.

Business Lounge – Un salotto del vino, in cui aziende di nicchia e prodotti d'alta gamma potranno incontrare operatori del settore e buyer in un percorso tra business e pubbliche relazioni.

Eventi per Operatori – E a proposito di pubblico trade, a sottolineare l'importanza dell'aspetto business della manifestazione, Vinòforum rafforza la presenza dei buyer. Tre giorni - domenica 16 giugno, lunedì 17 giugno, domenica 23 giugno- e tre carte con le migliori etichette della manifestazione, dedicate a chi il vino lo vive non solo come passione, ma soprattutto come lavoro.

Food Revolution – Con l'obiettivo di spingersi sempre oltre, Vinòforum dedicato uno spazio anche a tutte quelle aziende gastronomiche che nell'eccellenza sono in continua evoluzione al fine di presentare al consumatore una qualità in forme nuove. Caviale, Pasta, Tartare, Dolci, ma anche aziende gelatiere che ridefiniscono l'idea di menu.

COLPO D'OCCHIO SU VINÒFORUM

DATE: 14-23 giugno 2019

LOCATION: Parco di Tor di Quinto - Via Fornaci di Tor di Quinto, 10 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**

*****Informativa stampa a cura di MGLogos**

PDF document by Vinotype