



## ***PPN FOOD - Excellence 2021: gli chef protagonisti del congresso di cucina***

**Roma - 10 nov 2021 (Prima Pagina News) In programma dal 10 al 13 novembre al Roma Convention Center La Nuvola.**

Tornano a riaccendersi i riflettori sull'alta cucina e sulle eccellenze enogastronomiche made in Italy in occasione dell'ottava edizione di Excellence 2021, in programma dal 10 al 13 novembre al Roma Convention Center La Nuvola. Temi cardine della kermesse organizzata dai fratelli Pietro e Claudio Cicotti saranno l'innovazione, la creatività, la fiducia, la sostenibilità e l'esperienza affrontati nel corso della quattro giorni tra cooking show, degustazioni, talk show, tavole rotonde e seminari. Oltre 80 saranno gli chef partecipanti, provenienti dalle più importanti realtà di Roma e d'Italia. Saranno loro i protagonisti assoluti delle performance di cucina che si svolgeranno in tre differenti aree: Food Experience, Food Innovation ed Excellence Stars Restaurant. Saranno proprio i temporary restaurant "stellati" la grande novità di questa edizione che vedranno la partecipazione di due guest star assolute: Giuseppe Di Iorio, del ristorante 1 Stella Michelin Aroma, che con l'occasione sarà insignito del premio "Excellence Chef", e Andrea Pasqualucci, del ristorante 1 Stella Michelin Moma. Il primo si esibirà ai fuochi nella seconda giornata di Excellence, venerdì 12 novembre, dalle ore 12:00 alle 16:00, realizzando un menu degustazione ideato per incantare i palati di tutti i presenti con prodotti del territorio e rigorosamente stagionali come il cachi vaniglia e la zucca, entrambi simbolo dell'autunno. Le eccellenze nostrane saranno anche alla base dei piatti ideati da Pasqualucci che prenderà le redini della cucina di Excellence il 13 novembre, dalle 12:00 alle 16:00, per siglare un menu studiato ad hoc per rendere omaggio ai temi principali di questa edizione della kermesse. Sostenibilità, eticità e ricerca costante della qualità attraverso i piccoli produttori e una filiera corta e certificata sono, infatti, da sempre i punti cardine della cucina del Moma. Una filosofia abbracciata dallo chef e dalla sua brigata ma soprattutto dai patron Gastone e Franco Pierini. Ad aprire le danze dei cooking show nell'area Food Experience, mercoledì 10 novembre, ci sarà Antonio Gentile, chef del ristorante 47 Circus sull'incantevole terrazza del FortySeven Hotel che, insieme a Marco Moroni di Bistrot Bio, proporrà i suoi piatti dai sapori decisi e delicati, semplici ma di grande raffinatezza, tradizionali ma con un tocco di freschezza e innovazione propria della sua cucina. Sarà la grande cucina romana, schietta e gustosa, la protagonista del cooking show a tema "la rinascita" in programma l'11 novembre guidato da Daniele Roppo, cuoco de Il Marchese, insieme a Roberto Campitelli de L'Osteria di Monteverde. Il terzo giorno di Excellence sarà invece la volta di Dino De Bellis, nuovo chef di Epos Bistrot all'interno dell'Azienda Vinicola Poggio Le Volpi a Monteporzio Catone. A lui il compito, insieme a Fundim Gjepali, chef di Antico Arco, di far assaporare ai partecipanti tutto il gusto della cucina autentica dei Castelli Romani, solida, golosa e soprattutto stagionale. Il 13 novembre sarà, invece, eccezionalmente la pizza alla base del cooking show di Stefano Marzetti, chef del ristorante Mirabelle sulla terrazza panoramica dell'Hotel Splendide Royal. Lui,

quotidianamente alle prese con l'alta cucina e con le più audaci tecniche di cottura, si cimenterà in un quattro mani con Edoardo Papa. L'obiettivo: realizzare la pizza gourmet d'eccellenza. Nello stesso giorno, a portare il mare e il profumo di iodio all'interno della Nuvola di Fuksas ci penseranno, invece, Mirko Di Mattia e Giovanni D'Ecclesiis, rispettivamente gli chef dei ristoranti Livello1 di Roma e Il Vistamare di Latina, che reinterpreteranno il concetto di rinascita attraverso un piatto dal gusto unico che traghetterà con la mente i partecipanti lungo le coste sabbiose della regione. Tra i protagonisti dell'incontro "Dialoghi della Cucina" in programma l'11 novembre alle ore 13:30, in programma nell'Area Cloud, ci sarà Andrea Antonini, il giovane ed entusiasta chef del ristorante stellato Imàgo dell'Hotel Hassler. Nel corso del talk, Antonini porterà la sua idea di innovazione in cucina che si fonda sempre sulla più autentica tradizione gastronomica e sulla purezza dei sapori esaltati però dall'assoluta originalità e dall'avanguardia nelle tecniche di cottura utilizzate. Infine, a rappresentare la FIC (Federazione Italiana Cuochi) nel corso del talk in programma il 13 novembre alle 15:00 all'interno dell'Area Food Innovation ci sarà Giuseppe D'Alessio, chef del ristorante Settimo, situato sull'incantevole terrazza panoramica del Sofitel Roma Villa Borghese. Nel corso dell'incontro, lo chef affronterà il tema della sostenibilità in cucina, da sempre uno dei pilastri della sua filosofia culinaria, passando attraverso la scelta delle materie prime e delle tecnologie utilizzate, dall'attenzione agli sprechi alla scelta di ridurre la plastica negli imballaggi. Saranno dunque quattro giornate di grande spettacolo e cultura da vivere tutte d'un fiato in compagnia di alcuni dei più grandi chef d'Italia, riuniti alla nuvola con un'unica sfida comune: rilanciare e far rinascere il mondo dell'enogastronomia attraverso la sostenibilità e la valorizzazione del territorio.

Programma 10 novembre, 14:30-15:30 – Area Food Experience – cooking show a quattro mani con Antonio Gentile (47 Circus) e Marco Moroni (Bistrot Bio)

11 novembre, 13:30–14:30 – Area Food Experience – cooking show a quattro mani con Daniele Roppo (Il Marchese) e Roberto Campitelli (L'Osteria di Monteverde)

11 novembre, 13:30 – 14:30 – Area Cloud – Dialoghi della Cucina con Andrea Antonini (Imàgo), Igles Corelli, Antonio Sciuollo e Salvatore Tassa

12 novembre, 12:00-16:00 – temporary restaurant con Giuseppe Di Iorio (Aroma)

12 novembre, 16:30-17:30 – Area Food Experience – cooking show a quattro mani con Dino De Bellis (Epos Poggio Le Volpi) e Fundim Gjepali (Antico Arco)

13 novembre, 12:00-16:00 – temporary restaurant con Andrea Pasqualucci (Moma)

13 novembre, 16:30-17:30 – Area Food Experience – cooking show "Pizza Excellence" a 4 mani con Stefano Marzetti (Mirabelle) ed Edoardo Papa (In Fucina)

13 novembre, 15:00 - Area Food Innovation – talk con Giuseppe D'Alessio (Settimo)

13 novembre, 17:30-18:30 – Area Food Experience – cooking show a quattro mani con Mirko Di Mattia (Livello1) e Giovanni D'Ecclesiis (Il Vistamare)

Menu Giuseppe Di Iorio Culatello di Zibello, flan di caprino, insalata fresca con melograno e noci pecan Capesanta arrosto su vellutata di cachi vaniglia, nocciola tostate e fior di cappero Tagliolini zucca e gorgonzola con perle di caviale e pane profumato al rosmarino Guancia di vitello brasata al vino rosso con crema di polenta bianca e patata dolce Cremoso alla gianduia, gelatina alla grappa e spugna al pistacchio

Menu Andrea Pasqualucci Cachi, mostarda, noci, rucola ed erborinato di pecora Terrina di vitello, mistanza, carciofi e salsa cacciatora Chitarrinina alla gricia D.O.L. Capocollo di maiale Duroc, chutney di mele, senape e indivia Cremoso alla verbena, visciole, gelato alle mandorle

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



(*Prima Pagina News*) Mercoledì 10 Novembre 2021

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS  
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma  
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577  
E-mail: [redazione@primapaginanews.it](mailto:redazione@primapaginanews.it)