



## **PPN FOOD - Food: torna l'appuntamento con "Taste of Roma"**

**Roma - 23 mag 2022 (Prima Pagina News) La nuova edizione si terrà dal 6 al 10 luglio. Tante le novità, a partire dalla nuova location del Foro Italico e dalla inedita collocazione estiva.**

Taste of Roma, dal 2012 parte del circuito internazionale dei Taste Festivals, dopo due anni di stop forzato torna finalmente ad allietare i palati dei gourmand della capitale e lo fa con un'edizione ricca di novità, a partire da luogo e date. Dopo il grande successo delle precedenti 8 edizioni svolte presso i giardini pensili dell'Auditorium Parco della Musica, che hanno fatto registrare oltre 200.000 visitatori, il Festival 2022 offrirà ai romani un'esperienza ancora più memorabile nella nuova collocazione del Foro Italico, tra lo stadio Olimpico e quello del tennis. Novità anche per le date che posizionano l'evento nel cuore dell'estate romana, dal 6 al 10 luglio, con l'ampliamento della programmazione al mercoledì, passando così da 4 a 5 serate. Mauro Dorigo, general manager di Beit Events società organizzatrice dell'evento, racconta con soddisfazione il cambio di location: "Siamo entusiasti di annunciare una nuova grande collaborazione con Sport e Salute che ha abbracciato l'idea di ospitare il nostro festival negli spazi del Foro Italico. Questa nuova veste, più ampia e inclusiva, farà di Taste of Roma un festival pronto ad accogliere sempre più romani e non, che vogliano scoprire la città da un punto di vista culinario." Le parole chiave di questo ritorno? Inclusione e condivisione. Questi ultimi due anni hanno confermato come il mangiare e bere bene abbiano avvicinato le persone, le abbiano tenute connesse l'una all'altra, offrendo a ognuno la possibilità di ricercare ciò che meglio rispondeva al suo gusto, cucinando la propria ricetta per condividerla con i propri cari. I dati rilevati in questo periodo sono molto interessanti. C'è stato un +140% di acquisti di beni alimentari, anche legati al delivery, che hanno dato una forte spinta alla vendita di prodotti di prossimità, in grado di ridurre tempi di consegna e problemi logistici. La ristorazione di livello, che mai si era immaginata la possibilità di utilizzare l'asporto, si è spesso organizzata per offrire tale servizio, ripensando menù e organizzazione. I giovani si sono cimentati con nuovi format e nuovi storytelling, dalle cucine dei ristoranti all'agricoltura 4.0. In un momento complesso, il cibo è stato e continua a essere nutrimento anche per l'anima. Taste of Roma, attenta a questi trend, vuole portare ognuno a trovare il gusto, il piatto, l'ingrediente, il produttore o la bottega che consenta di tornare a gustare liberamente la città. Grandi cambiamenti anche nella compagine degli chef e dei ristoranti coinvolti che verrà presto svelata. Fra le immancabili icone delle passate edizioni di Taste of Roma, vi sarà l'inserimento di molte new entry del panorama cittadino, poiché la ristorazione si è ormai sviluppata in molteplici direzioni ed è sempre in continua evoluzione. Grazie all'ingresso di nuovi partner, ci saranno tante inedite attività, laboratori e incontri che offriranno differenti punti di vista sul modo di osservare il mondo della cucina. Primo tra tanti, Miele che ha deciso di diventare il Presenting Partner del festival: il noto brand di elettrodomestici, che propone soluzioni innovative nel settore



cooking, porterà i taster direttamente a casa degli chef per scoprire il loro lato più umano e autentico. Il Direttore Marketing di Miele Italia, dott. Andrea D'Aloia, spiega con entusiasmo: "Anche gli chef sono tornati nelle cucine delle loro case per vivere con i propri cari i lunghi periodi di fermo attività che hanno rappresentato un momento fondamentale di riflessione e sperimentazione. E proprio da lì vogliamo ripartire. Noi di Miele abbiamo chiesto loro di condividere quelle ricette e quei pensieri e di aiutarci a portarle nelle case dei visitatori di Taste, supportati dalle nostre tecnologie che, oltre a semplificare i procedimenti e regalare una soddisfazione quotidiana di utilizzo, hanno sempre un occhio attento alla sostenibilità." Silvia Dorigo, co-founder di Be.it e direttrice creativa del festival, offre un ulteriore spunto di riflessione: "In questi anni il tempo a disposizione ci ha portato, o riportato, a cimentarci ai fornelli. Abbiamo cucinato, brindato e pasteggiato di fronte agli schermi e con pochi intimi per tanti mesi e il cibo ha rappresentato ancora una volta il legame più forte. Ora vogliamo tornare a farlo tutti insieme e, finalmente, fuori casa, perché l'empatia che si crea negli eventi dal vivo, nessun monitor potrà mai sostituirla".

*(Prima Pagina News) Lunedì 23 Maggio 2022*