



PPN FOOD - Food: al via la nuova edizione di "Taste of Roma"

Roma - 22 giu 2022 (Prima Pagina News) Dal 6 al 10 luglio, al Foro Italico, appuntamento con il Festival più amato dai gourmand romani.

Dopo due anni di stop, il Taste of Roma, dal 2012 parte del circuito internazionale dei Taste Festivals, torna finalmente ad allietare i palati dei gourmand della capitale con un'edizione ricca di novità. A cominciare dal periodo scelto - dal 6 al 10 luglio - nel cuore della frizzante estate romana, proseguendo con l'ampliamento della programmazione al mercoledì, passando così da quattro a cinque serate. Gli spazi del Foro Italico di Roma - ulteriore novità - ospiteranno foodies, gourmet, appassionati e curiosi, per un'esperienza ancor più memorabile, all'insegna del buon cibo e del buon bere, che si confermano elementi fondamentali di nutrimento per le anime e strumenti di condivisione. Mauro Dorigo, general manager di Be.it Events società organizzatrice dell'evento, racconta con soddisfazione il cambio di location: "Siamo entusiasti di questo binomio tra Sport e Salute che ha abbracciato l'idea di ospitare il nostro festival negli spazi del Foro Italico, un luogo suggestivo dedicato agli sport che ha galvanizzato il nostro spirito di squadra: sarà una kermesse da ricordare per la ricchezza dei suoi sapori e per la bravura degli chef coinvolti, pronti a entrare in partita!" Silvia Dorigo, co-founder di Be.it e direttrice creativa del festival, prosegue: "È un'emozione grandissima aver riunito una così grande compagine variegata di chef: ognuno di loro si differenzia per visione culinaria e offre a tutti noi un nuovo punto di vista sulla gastronomia italiana". Un'edizione, quindi, che vuole essere una base per ripartire e per riportare la cucina tra il pubblico, riscoprendo anche le tradizioni di casa, come spiega il direttore Marketing di Miele Italia. Il dott. Andrea D'Aloia, racconta con entusiasmo l'idea del progetto "In cucina da me" by Miele: "Il periodo di fermo attività ha rappresentato anche per gli chef una riscoperta della cucina domestica e un momento fondamentale di riflessione e sperimentazione. 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." Ristoranti e Chef Otto ristoranti e chef saranno presenti per tutta la durata della manifestazione: dagli stellati Idyllo di Francesco Aprea, La Pergola di Heinz Beck, Acquolina di Daniele Lippi, proseguendo con molti nomi d'avanguardia come Aede con Fabrizio Cervellieri, Campocori Hotel Chapter con Alessandro Pietropaoli, Carter Oblio con Ciro Cucciniello, Adelaide dell'hotel Vilon Roma con Gabriele Muro e Acquasanta con Enrico Camponeschi. Sempre sull'onda dell'inclusione ha preso corpo la grande novità di questa edizione, permettendo tanto a chef di grande cultura ed esperienza che alle giovani new entry della scena romana di occupare a rotazione nel corso delle cinque serate, due postazioni di cucina. Saranno presenti: gli stellati Riccardo di Giacinto di All'Oro, Giuseppe di Iorio di Aroma Restaurant, Angelo Troiani del



Convivio Troiani; i blasonati Andrea Fusco di Taki Off, Stefano Marzetti di Mirabelle e Yamamoto Eiji di Sushisen con i dinamici Sara Scarsella di Sintesi, Mirko Di Mattia di Livello 1, Daniele Roppo de Il Marchese, Alessandro Borgo di Giulia Restaurant. Questo consentirà una visione più ampia del panorama ristorativo capitolino, approfondendo e ripensando ai grandi cambiamenti avvenuti nel settore e condurrà il pubblico attraverso esperienze gustative sempre nuove e diverse ogni giorno. Taste è anche un appuntamento con il buon bere. Due le postazioni di quest'anno, occupate dai nomi più famosi della vineria romana: Trimani e Buccone. I Trimani riprendono le postazioni di mescita all'interno del festival gastronomico più gustoso e saporito dell'anno insieme agli chef veterani ed esordienti e alle loro esclusive ricette. Presentano una carta dei vini, con etichette che caratterizzano la zona di provenienza, originali e di carattere, studiata per accompagnare gli ingredienti, i gusti e i sapori di questa edizione che si annuncia ricca di momenti speciali. Buccone sbarca a Taste of Roma Festival e per la prima volta esce dallo storico negozio di via Ripetta per incontrare gli chef e gli appassionati. Eleganza informale e qualità a tutto tondo sono le parole d'ordine di "Buccone vini e olii" e durante la manifestazione si racconterà la storia di questo negozio tanto classico quanto capace di rinnovarsi senza perdere l'atmosfera. Per l'occasione, è stata preparata una carta dei vini chiamando gli amici che producono con passione le bottiglie che riempiono gli alti scaffali e vengono servite ogni giorno al banco. La spedizione al Foro Italico sarà guidata da Sarah Kamal che anima con energia e gusto il servizio in via Ripetta. Taste Hub Tantissimi e di grande interesse anche i talk e i laboratori che si svolgeranno all'interno dell'area Taste Hub, spazio in cui i talenti del mondo food & beverage hanno l'occasione di relazionarsi con il grande pubblico, spiegare le proprie ricette, raccontare le proprie passioni, divertirsi con delle simpatiche interviste. Un fitto programma di interventi, "un taste per tutti i gusti": da Ruben Bondi (cucinaconruben) a FraFoodLove, da Federica Pasquini a Aurora Cavallo del blog Cooker Girl, tanti sono i giovani che offriranno spunti da Next Gen Food Creators per capire come le più giovani generazioni si avvicinano a questo tema. Anche il benessere avrà i suoi momenti, così come il baking e gli spunti di viaggio gourmet dove i talent coinvolti, ispirati da Zespri Kiwi, offriranno spunti e ricette sulle colazioni o le merende più salutari e gustose. Molteplici saranno le suggestioni che daranno prova tangibile di come il mangiare e il bere bene abbiano avvicinato le persone e le abbiano tenute connesse l'una all'altra. Al Taste 2022 non poteva mancare la Molinari VIP Lounge, un'oasi con terrazzo dove potersi concedere delle coccole, a partire dal "Molinari Mule" di benvenuto, un cocktail fresco e particolarmente adatto per l'estate, di cui i visitatori potranno apprendere la ricetta, abbinato ad uno sfizioso assaggio di pesce proposto da Acquaroom Terrazza Molinari, con il prodotto fornito da Ittica Urbano. Sempre presso la Vip Lounge sarà possibile degustare il Prosciutto di Parma che offrirà inoltre a tutti i visitatori, presso il proprio Truck, il primo assaggio del festival: dei panini gourmet studiati in collaborazione con il campione Filippo Magnini. "Cotto al dante: il gioco delle parole che nutrono" è invece il nome dell'attività presentata con Scarabeo all'interno della VIP Lounge, grazie alla quale i visitatori potranno proporre parole che nutrono corpo e anima, per avere la chance di vincere così una cena in uno dei ristoranti partecipanti. Scatole di Scarabeo Junior saranno anche a disposizione nell'area bimbi, che sarà gestita e organizzata da Solaya Communication in collaborazione



con Eventi Imperfetti, l'associazione delle famiglie di Roma. Per la prima volta, il Taste of Roma si svolge in un periodo in cui le scuole sono chiuse e quindi per i genitori si presenta l'opportunità di portare i propri figli senza il pericolo che si annoino, avvicinandoli sin da piccoli alla buona tavola e al gioco che stimoli la creatività. Altra novità di quest'anno sarà il Baileys Light Garden, un dehor colorato e giocoso dove sarà possibile scoprire in anteprima una nuova versione della famosa crema al Whiskey Irlandese. Baileys Deliciously Light è fatto di autentica panna irlandese e contiene il 40% di calorie in meno rispetto a Baileys Original. Perfetto per chi vuole "viziarsi" in ogni momento. RDS è la radio ufficiale mentre Food Network è il media partner TV che schiererà al Taste i suoi giovani talent: Cookergirl alias Aurora Cavallo, Luca Terni ed Enrica Della Martira. Pasabahce/Nude è lo sponsor tecnico che omaggerà i calici a tutti i visitatori, per continuare nella tradizione di Taste verso la sostenibilità e il "plastic - less". Chef & Maitre e Stazione90 sono invece gli sponsor tecnici che forniranno agli chef le giacche di Taste of Roma.

(Prima Pagina News) Mercoledì 22 Giugno 2022