



Daniele Roppo de Il Marchese.

PPN FOOD - Food: successo per l'edizione 2022 di Taste of Roma

Roma - 11 lug 2022 (Prima Pagina News) Protagonisti della manifestazione sono stati gli chef, anche stellati, dai veterani della manifestazione come Heinz Beck e Francesco Apreda, agli emergenti come Alessandro Pietropaoli di Campocori e

Romani e turisti hanno sfidato il caldo torrido e la pioggia pur di non mancare all'appuntamento enogastronomico più atteso dell'estate che è tornato, in una nuova location, dopo due anni di stop, per far incontrare grandi chef e foodlovers a caccia di nuove tendenze e ricette tutte da provare. Si è, infatti, concluso poche ore fa, negli spazi antistanti lo Stadio Olimpico, il Taste of Roma 2022 la manifestazione nata per avvicinare il grande pubblico alla cucina fine dining della Capitale. Cinque giorni ad alto tasso gastronomico in cui gli chef, anche stellati, hanno potuto conoscersi, confrontarsi e scambiarsi consigli e intuizioni come in una vera e propria fucina di idee. Inclusione, convivialità e innovazione sono state le parole chiave dell'evento che si sono potute ritrovare non solo nei menu proposti dai singoli ristoranti ma anche nell'area In cucina da me by Miele - dove si sono svolte vere e proprie lezioni pratiche incentrate su ricette semplici e replicabili a casa che hanno entusiasmato i partecipanti di tutte le età - e negli argomenti di dibattito dell'area Taste Hub. Eterogeneo, infatti, il pubblico di Taste of Roma, che era composto da addetti del settore, semplici appassionati e curiosi, famiglie con bambini e coppie giovani e meno giovani. Ben diciotto i ristoranti e gli chef che hanno animato le serate con i loro menu, dai veterani della kermesse, Heinz Beck de La Pergola e Francesco Apreda di Idylia by Apreda, ai volti noti dell'alta cucina e alle nuove leve del fine dining. Tra i ristoranti "resident" della manifestazione ci sono stati Daniele Lippi di Acquolina, Gabriele Muro di Adelaide, Alessandro Pietropaoli di Campocori, Fabrizio Cervellieri di Aede, Ciro Cucciniello di Carter Oblio e Enrico Camponeschi di Acquasanta. Si sono alternati, nel corso delle serate, anche Sara Scarsella e Matteo Compagnucci di Sintesi, Alessandro Borgo di Giulia Restaurant, Angelo Troiani del Convivio Troiani e Riccardo Di Giacinto di All'Oro. E ancora Stefano Marzetti del Mirabelle, Giuseppe di Iorio di Aroma Restaurant, Mirko di Mattia di Livello 1, Andrea Fusco di Taki Off, Yamamoto Eiji di Sushisen e Daniele Roppo de Il Marchese. Nell'area Taste Hub, dedicata alle nuove tendenze del settore food, viste dalle giovani leve, sono stati protagonisti nomi di grande rilevanza del panorama gastronomico romano e laziale - dagli instagrammer Ruben Bondi, Federica Pasquini, Frafoodlove, Cooker Girl e Serena Brighelli a Valerio Esposito, patron della gelateria Tonka, e Mirko D'Amico chef di The Coat Club - con dimostrazioni, momenti di approfondimento e gustose ricette. E ancora gli chef Massimo Viglietti e Andrea Pasqualucci chef dello stellato Moma, e i giovanissimi Simone Maddaleni e Francesca Minnella, rispettivamente chef e pastry chef di Madeleine, proseguendo con Matteo Militello di Aventina, Giacomo Bellantoni di Bellantoni Cioccolato, Luca

Terni, il re della carne, Enrica della Martira, semifinalista di Masterchef, e Paolo Trimani, patron della storica enoteca che da oltre 200 anni rifornisce la Capitale di etichette di pregio. Non sono mancati, però, anche nel corso di questa edizione i volti noti dello spettacolo come Anna Falchi, Massimiliano Ossini, Juliana Moreira, Anna Pettinelli e Massimiliano Rosolino, oltre ad alcuni degli influencer più amati del momento come Emma De Longis, Martina Pinto, Alessandro Poggi e Aurora Cavallo. E ancora Stella Menna, Martina Palma e Daniela Vietri. Sponsor della kermesse, oltre a Miele che ha messo a disposizione la propria cucina per i laboratori, anche Zespri - che con i suoi deliziosi kiwi, ha animato lo spazio del Taste Hub, con spunti e ricette per colazioni e merende salutari ma golose - Molinari, Baileys Deliciously Light, Ittica Urbano, Prosciutto di Parma, Trimani, RDS, Scarabeo, Solaya Communication in collaborazione con Eventi Imperfetti - che ha organizzato e gestito l'area bambini - Food Network, Dimensione Suono Soft, Pasabahce/Nude, Chef & Maitre e Stazione90, sponsor tecnici delle giacche degli chef fornite al Taste. Mauro e Silvia Dorigo, patron di Be.it Events Srl, società organizzatrice di Taste of Roma, confermano la buona riuscita di questa importante ripartenza: "Siamo felici del bilancio positivo di questa manifestazione a cui teniamo tantissimo e il nostro grazie va a tutti gli chef, agli addetti ai lavori e al pubblico romano, che si sono fatti portavoce del nostro amore per la città. Il cibo, ancora una volta, ci ha uniti e ci ha fatti ritrovare insieme. E questo è ciò che ci rende davvero appagati di questa edizione 2022".

(Prima Pagina News) Lunedì 11 Luglio 2022