



Home » [Eventi](#) » [Eventi Roma novembre 2017: le botteghe del Mercato Centrale in festa, Vignaioli naturali nel weekend](#)

## Eventi Roma novembre 2017: le botteghe del Mercato Centrale in festa, Vignaioli naturali nel weekend



6 Novembre 2017 Comments 0 Puntarella Rossa

**Eventi Roma novembre 2017 (da lunedì 6 a domenica 12).** Novembre entra nel vivo, e sono tanti gli appuntamenti, del buon bere e del buon cibo, che vi riscaldano nei primi freddi. Dalla festa delle botteghe del **Mercato Centrale** ai **Vignaioli naturali al Westin Hotel**, dal **Maritizzo Rosso** in trasferta alla birreria di Eataly (e in casa con il nuovo aperitivo nel bistrot letterario dell'Eur) alla cena a quattro mani da **Romeo Chef & Baker**. Ecco tutti gli **eventi Roma novembre 2017** della settimana.

### Lunedì 6 novembre

## Excellence 2017 Food Innovation

[Privacy settings](#)



Ultimo appuntamento negli spazi di **SET in via Tirso** con **"Excellence 2017 // Food Innovation"**, dove potrete entrare in contatto con i migliori chef e operatori del settore enogastronomico e della ristorazione di qualità. Il tema scelto quest'anno è **"Contaminazioni"**: e quindi tutte le connessioni dell'enogastronomia con cinema, pittura, letteratura, filosofia, televisione, storia, sport, musica, natura e Paesi esteri che troveranno spazio nei **cooking show degli chef**. In campo più di 90, tra i più talentuosi nel panorama dell'alta ristorazione italiana. Qualche nome? **Francesco Apreda** (Imàgo all'Hassler – Roma), Roy Caceres (Metamorfosi – Roma), Angelo Troiani (Il Convivio – Roma), **Giuseppe di Iorio** (Aroma – Roma), Giulio Terrinoni (Per me – Roma), **Lele Usai** (Quarantunododici / Il Tino – Fiumicino), Gianfranco Pascucci (Pascucci al Porticciolo – Fiumicino) e Iside De Cesare (La Parolina – Trevinano). E ancora: **Nikita Sergeev** (L'Arcade – Porto San Giorgio, FM), Faby Scarica (Villa Chiara Orto e Cucina – Vico Equense, NA), Domenico Stile (Enoteca La Torre – Roma), Paolo Gramaglia (Ristorante President – Pompei, NA), Luigi Nastri (Stazione di Posta – Roma), Paolo Trippini (Ristorante Trippini – Civitella del Lago, TR), **Davide Del Duca** (Osteria Fernanda – Roma) e tanti altri.

**Orario:** lunedì 6/11 dalle 11 alle 18

**Costo:** 15 euro biglietto d'ingresso (valido per tutta la durata della manifestazione)

*Excellence 2017 @ SET, Spazio Eventi Tirso, via Tirso, 14 Roma. Pagina Facebook*

## Eataly Ostiense – Maritozzo Rosso in birreria



Il **Maritozzo Rosso** ospite oggi della **Birreria di Eataly** con la proposta di **tre maritozzi salati: maritozzo cacio e pepe, pere e guanciale croccante** (realizzato con ricotta di pecora e pecorino Agri In (1 premio Gambero Rosso), pecorino romano doc realizzato in provincia di Roma con l'aggiunta di un baccello di vaniglia per un tocco originale e delizioso); **maritozzo con scarola alla partenopea** (maritizzo vegetariano, a base di scarola ripassata con pinoli, olive e uvetta); **maritozzo alla picchiapò** (lesso non lesso, cottura a bassa temperatura sottovuoto del manzo poi sfilacciato e ripassato alla picchiapò). Il tutto abbinato alle birre artigianali della birreria di Eataly.

**Orario:** dalle 19

*Eataly, piazzale XII Ottobre 1492, Roma. Tel. 06 9027 9201*

## Magazzino Scipioni – Percorsi degustativi enogastronomici

I LUNEDI' DI  
**MAGAZZINO  
SCIPIONI**  
IL VINO IN TUTTE LE SUE FORME

**6 NOVEMBRE 2017**  
*Trittico Riesling: Alsazia, Austria e Germania.  
Sei tratti della mineralità.*

Trittico **Riesling**: Alsazia, Austria, Germania. Sei tratti della mineralità: è questo il secondo dei cinque appuntamenti degustativi enogastronomici di **Magazzino Scipioni**. L'esperto Marco Sciamanna vi porterà alla scoperta del Riesling renano, vitigno a bacca bianca, originario della Germania e poi diffusosi anche in Alsazia ed Austria. In abbinamento a: perla di bufala con composta di pomodoro e basilico; **lombetto di maiale alle mele ed erbe aromatiche**; fregua alla bottarga; **faraona zucca e radicchio**; tofu arrostito e due modi di funghi; fondue di taleggio e nocciola. Le aziende vinicole protagoniste sono Domaine Leon Faller; Bauer; Gessinger.

**Orario:** dalle 20.30

**Costo:** 40 euro

## Romeo Chef & Baker – Elogio d'autunno



Cena a quattro mani con gli **chef Cristina Bowerman** e **Pepe Guida da Vico Equense**, una stella Michelin nella sua **Antica Osteria Nonna Rosa**. Nel menu: sfizi dalla gastronomia di Romeo; zuppa di tuberi autunnali; jam session di pasta in tre passaggi; agnello, stilton e patate americane; loto & castagna; piccola pasticceria.

**Orario:** dalle 20.30

**Costo:** 80 euro (vini & champagne in abbinamento inclusi)

*Romeo Chef & Baker, piazza dell'Emporio 28, Roma. Tel. 06 32110120 – 06 45229090*

**Martedì 7 novembre**

**La Buvette – Happy hour**



Torna a La Buvette l'aperitivo che abbina l'arte del buon bere e a quella del buon cibo, con degustazione a base di bollicine italiane della storica Cantina Marchesi de Frescobaldi accompagnata da piatti della cucina toscana. Nel menu: mousse di porcini e grana e focaccia al rosmarino; ficattole e battuto di colonnata al rosmarino; arancini al tartufo; tartine a base di salsiccia e melanzane, patè di fegatini toscano e cipolla caramellata, aringa affumicata e salsa verde, mousse al tartufo. Il tutto accompagnato da musica soul, funk, jazz & lounge.

**Orario:** dalle 18.30

**Costo:** 7 euro a consumazione (1 calice 'Leonia Brut Frescobaldi' + 1 piatto food a scelta)

*La Buvette, via Vittoria 44 – 47, Roma. Tel. 06 679 0383*

## Il Maritozzo Rosso – Bistrot letterario



A partire da oggi, **nel bistrot del Maritozzo Rosso della Mondadori di Viale Europa**, nasce il **bistrot letterario**, una nuova iniziativa che proseguirà tutti i martedì con un **aperitivo gourmet a base di maritozzi e buon vino**. Ogni settimana un libro nuovo da leggere e su cui dibattere con un calice di vino in mano.

**Orario:** dalle 18,30

**Costo:** 7 euro

*Il Maritozzo Rosso @ Libreria Mondadori, viale Europa 90, Roma. Tel. 3807562525*

# Mercato Centrale Roma – Il degustabirra

**martedì 7 novembre**  
~~dalle 10.00~~ **dalle 19.00**  
Spazio Fare - secondo piano



**BIRRA  
MORETTI**

**il  
degu  
-sta  
birra**



**il mercato  
CENTRALE  
ROMA**

E' il **secondo appuntamento con il degusta birra al Mercato Centrale di Roma**, dopo quello del 12 ottobre. Un corso gratuito e aperto a tutti per imparare a degustare la birra. Oggi l'incontro per conoscere ed assaggiare l'Affligem Blod, Rouge, Triple e Murphy's Stout.

**Orario:** dalle 19

**Costo:** gratuito, iscrizione tramite mail a [eventi.roma@mercatocentrale.it](mailto:eventi.roma@mercatocentrale.it)

*Mercato centrale Roma, via Giolitti 36, Roma. Tel. 06 9293 9569*

## Secondo Tradizione – Cena degustazione

Martedì 7 Novembre | ore 20.30

## Degustazione Da Roma ai Castelli Romani



**Cena con degustazione** questa sera da **Secondo Tradizione** con i vini dell'**azienda Omina Romana di Velletri**. Si alterneranno piatti dalla cucina e degustazione di salumi e formaggi della bottega La Tradizione. Ecco il menu: dalla cucina: manzo, erbe, frutta secca con Hermes Diactoros; guancia di vitello, radici e tuberi con Cesanese; dal banco i salumi: coppa di testa da maiali bradi Villanello, Lombo da Maiali Bradi, capocollo di Martina Franca, salame di Nera dei Nebrodi con Syrah; dal banco i formaggi: Roccolo della Val Taleggio, Cacio Sbronzio, Grananglona, Canestraio dei Nebrodi, Castelmagno 2015, con Diana Nemorensis.

**Orario:** dalle 20.30

**Costo:** 40 euro vini inclusi

*Secondo Tradizione, via Rialto, 39 Roma. Tel. 06 3973 4757*

**Mercoledì 8 novembre**

## Osteria di Birra del Borgo – Teglie roventi



L'**Osteria di Birra del Borgo** incontra i **pizzaioli d'Italia**: inizia oggi il primo dei quattro appuntamenti con i migliori pizzaioli d'Italia che si confronteranno con la pizza in teglia dell'Osteria. **Andrea "CECIO" Morini** (della "**Pizzeria da Cecio**" di **Porcari a Lucca**) sarà il primo dei quattro protagonisti a portare le sue creazioni all'interno dell'Osteria.

**Orario:** dalle 17 a mezzanotte

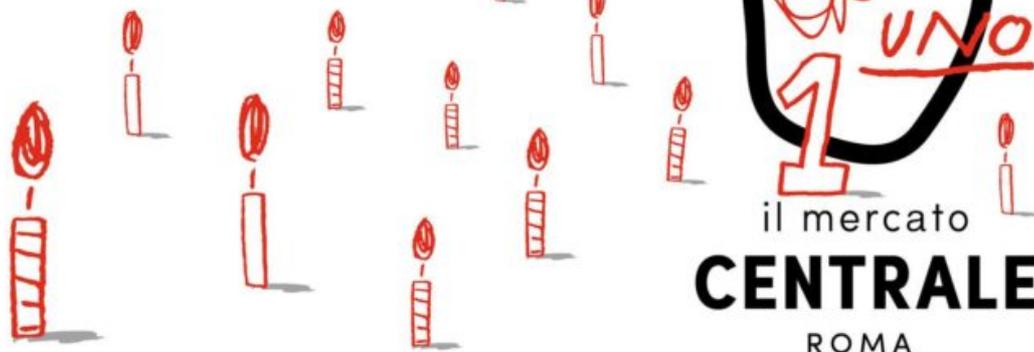
**Costo:** pizze dai 10 ai 15 euro

*L'Osteria di Birra del Borgo, via Silla 26, Roma. Tel. 06 8376 2316*

## Mercato Centrale Roma – Festa di compleanno

mercoledì 8 novembre dalle 18.00  
il primo compleanno del Mercato Centrale

tutti per



Siamo arrivati al **primo compleanno del Mercato Centrale Roma** "Tutti per Uno". Musica, arte e ovviamente tanti gli artigiani del gusto che vi terranno compagnia con le loro creazioni. **Uramaki lime e hosomaki color** di Donato Scardi, **Souté di cozze** della famiglia Galluzzi, Montanare pomodoro e formaggio di Martino Bellincampi, **Calzone fritto all'amatriciana** di Pier Daniele Seu, Nero d'Avola riserva 2012 Azienda Agricola Marabino di Luca Boccoli, Carciofi fritti di Alessandro Conti e Gabriele La Rocca, **Suppli con coda alla vaccinara** di Stefano Callegari, Hamburger di Chianina di Enrico Lagorio, Gnocchetti in crema di cavolfiore con la 'nduja di Egidio Michelis, **Polpette vegane** di Marcella Bianchi, Mousse di ricotta al tartufo di Luciano Savini, Arancine di caramelo Pannocchietti, **Pizza rossa e pane e olio** di Gabriele Bonci, Spiedini di Fausto Savigni, Gelato di Luca Veralli, Giallina di Beppe Giovale, **Tiramisù** di Pierangelo Fanti. Alle 22 si taglia la torta, preparata da Gabriele Bonci insieme alla Fondazione IL FARO, mentre si fa festa con l'after party.

**Orario:** dalle 18

*Mercato centrale Roma, via Giolitti 36, Roma. Tel. 06 9293 9569 [Evento Facebook](#)*

## Gatsby Cafè – Aperenglish



Candy Moon



Tequila Boom Boom



G and T



Spritz



Cup of tea...

...whatever your mixology,  
mix it with English !

English conversation with experienced  
mother tongue teacher.

Level B1. And above.

Every Wednesday at 7 pm

Aperitivo + Lezione 15€

Prenotazione obbligatoria!

AperEnglish

with Professor Robert Kirk, only at



Al **Gatsby Cafè** continua il ciclo di incontri per migliorare il **vostro inglese all'ora dell'aperitivo**. A guidarvi, l'insegnante Robert Kirk. Prenotazione obbligatoria.

**Orario:** dalle 19

**Costo:** 15 euro (lezione + aperitivo)

Gatsby Cafè, piazza Vittorio Emanuele 106, Roma. Tel. 06 6933 9626

## Don – Festa del vino novello



### Festa del vino Novello

Mercoledì 8 Novembre dalle 19.00

Per ogni pizza fritta acquistata  
un calice di vino in omaggio!



Oggi a partire dalle 19 potrete festeggiare insieme a **Don, la vera pizza fritta napoletana**, l'arrivo del **vino novello**. Sarà l'occasione per degustare gratuitamente i nuovi "sfizi" dolci e salati che entreranno a far parte stabilmente del nostro menu. Qualche esempio? Tra i salati: **Palle di riso** (riso, sugo di pomodoro + funghi, salsiccia e mozzarella di bufala o prosciutto cotto e mozzarella di bufala); **crocchè di patate** (crocchetta di patate con mozzarella di bufala, prezzemolo, noce moscata, parmigiano e pecorino); torta rustica (torta salata di pasta sfoglia con friarielli e salsiccia e provola oppure scarole, olive nere, uvetta, pinoli e provola); graffette Sale e pepe (nodini di pizza fritta con sale e pepe); **frittata di pasta** (bucatini, sugo di pomodoro, pecorino e parmigiano). Tra i dolci: graffette (nodini di pizza fritta ricoperti di zucchero); Nutellona (fritta tonda ricoperta di nutella, zucchero a velo e granella di nocciole); **Bon bon Nutella** (bombette di pizza fritta con cuore di nutella, zucchero a velo e granella di nocciole). In più, **per ogni pizza fritta acquistata avrete un calice di vino novello in omaggio**.

**Orario:** dalle 19

*Don Vera pizza fritta napoletana, via di San Francesco a Ripa 103, Roma. Tel: 06 5811796*

## Gustamundo – Cena eritrea



Il progetto **Gustamundo** nasce con l'obiettivo di promuovere l'integrazione sociale attraverso la cucina. "**Ogni cena, una storia**" è lo slogan di questa iniziativa: ai fornelli si alternano di settimana in settimana cuochi itineranti, diventando protagonisti in cucina realizzando specialità e prelibatezze del loro paese di origine. Al termine della cena, gli chef salgono in sala a raccontare agli ospiti i loro piatti, la tradizione che li sorregge, la loro storia personale. Oggi è la volta della **cucina eritrea, con degustazione di Zighinì e Injera, e Tamales latinoamericani**. L'incasso della serata sarà destinato al finanziamento dei progetti solidali di inclusione sociale sostenuti da Gustamundo con le onlus partner visibili sul sito: [www.gustamundo.it](http://www.gustamundo.it).

**Orario:** dalle 20

**Costo:** 20 euro + bevanda inclusa

*Gustamundo, Via G. de Vecchi Pieralice 38. Tel. 06 3937 7282*

## Giovedì 9 novembre

## Apt – Aperitivo fusion



**Apt & Gipsy Market** organizzano l'aperitivo in cui cucina fusion e mixology si incontrano. Ad ogni piatto fusion verrà abbinato il drink perfetto. Le proposte? Tra i **cocktail**: Monet's Garden (Elisir Cardamomo&Menta, Liquore Strega, Sciroppo Passion Fruit, limone, succo di cetriolo); Belle Epoque (Bourbon, St. Germain, Liquore alla Ciliegia, Zucchero Liquido, Limone, Top Prosecco); Rivera (Tequila Rep, Creme de Violette, Assenzio, Lime, Chartreuse Gialla) e tanti altri. Dal lato food, invece, troverete tra gli altri gli **Uramaki Rolls**: Montmatre (salmone alla Bourguignonne, avocado); Be-Beef (tartare di manzo speziata, carciofo, avocado); Yanomami (tonno fresco menta&maracujà, ananas, avocado).

**Orario:** dalle 19

**Costo:** 2 formule: 1 roll + 1 drink 15 euro; 3 roll + 1 drink 25 euro

*Apt, via Clementina 9, Roma. Tel. 340 583 0639*

## Gustamundo – Cena peruviana



Dopo l'appuntamento di ieri da **Gustamundo** con la cena eritrea, oggi è la volta della **cucina peruviana**. Con degustazione di **Aji de pollo e Tamales latinoamericani**. L'incasso della serata sarà destinato al finanziamento dei progetti solidali di inclusione sociale sostenuti da Gustamundo con le onlus partner visibili sul sito: [www.gustamundo.it](http://www.gustamundo.it).

**Orario:** dalle 20

**Costo:** 20 euro + bevanda inclusa

*Gustamundo, Via G. de Vecchi Pieralice 38. Tel. 06 3937 7282*

**Venerdì 10 novembre**

**Eataly – Wine Festival**



Nella **nuova enoteca appena inaugurata** al **terzo piano di Eataly**, due giorni interamente dedicati al vino e al vivaio di piccoli e giovani produttori di Eataly. Troverete l'**area degustazioni**, con la possibilità di assaggiare oltre **100 vini** raccontati direttamente dai produttori (al costo di 15 euro comprensivi di braccialetto, calice e taschina brandizzati dell'evento, taccuino e matita). I protagonisti dell'**area food**, invece (dove la consumazione è in modalità gettoni) saranno: **Ristorante Livello 1, Ercoli 1928, Pasticceria Le Levain**. E poi intrattenimento e musica. Chi non volesse degustare tutti i vini, ha la possibilità di scegliere i vini alla miscita o di acquistare tutte le bottiglie del festival a costo di scaffale e di poterle consumare pagandole direttamente alla cassa dedicata. Il food e i calici alla miscita sono acquistabili tramite gettoni del valore di 2 euro.

**Orario:** venerdì 10 novembre dalle 18 alle 24; sabato 11 dalle 16 alle 24

**Costo:** modalità di pagamento a gettoni; 15 euro per l'area degustazioni vini

*Eataly, piazzale XII Ottobre 1492, Roma. Tel. 06 9027 9201 [Evento Facebook](#)*

**GnamGlam – I vini della Serenissima**

 [Privacy settings](#)



Continuano gli appuntamenti con le **"Vigne in Salotto" da GnamGlam**. Appuntamento di oggi dedicato al cuore della **Doc Lison Pramaggiore**, nella città metropolitana di Venezia. Ecco le etichette in degustazione: Sauvignon Veneto orientale Igt; Friulano Lison Classico Docg; Merlot Lison Pramaggiore Doc3; Rosso Molino Veneto orientale Igt; Il Priore Veneto orientale Igt: vini che saranno raccontati da Antonio Mazzitelli, docente Fisar. Nel menu invece troverete: **tacos di mare all'avocado e lime su salsa di yogurt**; cous cous in salsa di bisi; polenta all'Amatriciana; **luganega alle prugne**; tartufini neri.

**Orario:** dalle 20.30

**Costo:** 25 euro (prenotazione obbligatoria entro il 9/11 alle 12)

*GnamGlam, via Appio Claudio 289, Roma. Tel. 366 9714107*

## Gustamundo – Cena con Nasser e Barry, Camerun e Costa d'Avorio



Ancora un appuntamento con le **cene solidali di Gustamundo**. Questa sera potrete scoprire con Nasser e Barry la **cucina di Camerun e Costa d'Avorio**. Nel menu: Maloripodgia (**riso con carne di pecora**); Alloco Poisson (**filetti di orata con platano**). In collaborazione il Centro di accoglienza straordinaria di via Barzilai (Anagnina, Roma). L'incasso della serata sarà destinato al finanziamento dei progetti solidali di inclusione sociale sostenuti da Gustamundo con le onlus partner visibili sul sito: [www.gustamundo.it](http://www.gustamundo.it).

**Orario:** dalle 20

**Costo:** 20 euro + bevanda inclusa

*Gustamundo, Via G. de Vecchi Pieralice 38. Tel. 06 3937 7282*

**Sabato 11 novembre**

**Vignaioli Naturali a Roma**

**VIGNAIOLI NATURALI A ROMA**  
organizzato da Tiziana Gallo

The Westin  
Excelsior Rome  
Via Vittorio Veneto, 125  
Roma

Sabato	Domenica
<b>11</b> novembre	<b>12</b> novembre
12:00 - 19:00	12:00 - 19:00

Il **vino naturale** come moda? No, come modo di vivere: è la filosofia che anima la decima edizione di **"Vignaioli Naturali a Roma"**, l'evento organizzato da **Tiziana Gallo** che si terrà nei giorni di sabato 11 e domenica 12 novembre al **Westin Hotel Excelsior di via Veneto a Roma**. Tanti i nomi, i volti dei produttori e le storie di chi ha sposato un'agricoltura sostenibile che potrete incontrare nell'evento: solo per citare il Lazio, azienda Maria Ernesta Berucci, Il Vinco, Piero Riccardi e Lorella Reale, Azienda vitivinicola Carlo Noro, La Visciola, Damiano Ciolli, azienda agricola Colicchio Marco. E poi vignaioli dalla Sicilia, dal Veneto, dal Piemonte.

**Quando:** 11-12 novembre

**Orario:** dalle 19 alle 21

*Vignaioli Naturali a Roma @ The Westin Excelsior Rome, via Vittorio Veneto, 125 Roma. Tel. 3388549619 [Sito](#)*

## Gustamundo – La cucina dell'Iran



Ultimo appuntamento settimanale con il **ciclo di cene solidali di Gustamundo**. Questa sera scoprirete con Nahid la cucina dell'Iran. Nel menu: Gheyme (riso, carne bovina, lenticchie gialle e yogurt); Koo koo sabzi (ve

zard (riso, zafferano). L'incasso della serata sarà destinato al finanziamento dei progetti solidali di inclusione sociale sostenuti da Gustamundo con le onlus partner visibili sul sito: [www.gustamundo.it](http://www.gustamundo.it).

**Orario:** dalle 20

**Costo:** 20 euro + bevanda inclusa

*Gustamundo, Via G. de Vecchi Pieralice 38. Tel. 06 3937 7282*

**Domenica 12 novembre**

**Apt – Dude club live**



**Ogni domenica l'aperitivo è in musica da Apt**, il locale di Monti: a partire dalle 19, live acustico che spazierà tra jazz, swing, blues e musica sperimentale. **Domenica 5 novembre Dude Club** sarà dedicato al dixieland e allo swing, il jazz dei bianchi di New Orleans. Sidney Bechet, Bix Beiderbecke, Louis Prima rivivranno attraverso le improvvisazioni del **trio guidato dal maestro Michele Villari al clarinetto e arricchito dal piano di Francesco Digilio e dal contrabbasso di Alessandro del Signore**. A condire il tutto, **i cocktail di Apt**, tra classici e ricette della casa.

**Orario:** dalle 19

**Costo:** ingresso libero

*Apt, via Clementina 9, Roma. Tel. 340 583 0639*

Tags [eataly roma](#) [eventi roma novembre 2017](#) [excellence 2017 food innovation](#) [mercato centrale roma](#)

Category [Eventi](#) [News](#)

Share this post:



ABOUT AUTHOR

[Privacy settings](#)