



Vinòforum: torna l'appuntamento con The Night Dinner

Grandi chef, video, musica e cene esclusive, da accaparrarsi solo su prenotazione. Anche per la quindicesima edizione di **Vinòforum**, fino al 24 giugno a **Roma**, in zona Farnesina, torna l'appuntamento con **The Night Dinner**, con i migliori chef, dedicato questa volta al passato, presente e futuro.



Il **16 giugno** c'è **Antonella Raimondi Vallesi di Pacifico**. Il suo passato prevede *nikkey chips*, buccia di patata frita, tartare di salmone, maionese *acevichada* come entrèe, *ceviche* puro di corvina, *leche de tigre*, cipolla mais, mentre il presente sarà *causa caliente*, con patate, *aji amarillo*, orata, gamberi, uova di quaglia. Per chiudere nel futuro con *lomo a lo pobre*: filetto di vitella, banana frita, salsa asiatica, uova di quaglia. I piatti saranno abbinati ai vini dell'azienda Tenuta di Fiorano.



17 giugno: è tempo di **Oliver Glowig**. Lo chef presenterà una Tartare di palamita con crema di ricotta e fagiolini, una Millefoglie di pesce bandiera e melanzane con crema di peperoni, Eliche cacio e pepe ai ricci di mare, Coda di bue croccante con insalata di sedano e aceto balsamico e Spuma di caprino con fragole e sablè al fior di sale. A lui saranno accostate le etichette selezionate da Balan. Si riparte poi il **22 giugno** con **Andrea di Raimo di Ercoli 1928**, con menu ancora da definire, ma con i vini di Terra Moretti Vini. Il **23 giugno** invece è il turno di **Daniele Mangiaracina di Sughero**, con la sua Crocchetta di seppia con crema di zucchine al verdello di Sicilia, panatura con frise pugliesi, Minestra estiva di tenerumi e cozze di Taranto, Triglia al finocchietto con crema di mandorle e cipolline, per chiudere con il dolce Sapore di Sicilia e Puglia. L'abbinamento prevede i vini Jermann.

IL 17 GIUGNO C'È OLIVER GLOWIG; IL 22 ANDREA DI RAIMO; IL 23 DANIELE MANGIARACINA



Si chiude quindi il **24 giugno** con **Mirko Di Mattia di Livello 1**. Lo chef presenta un Bottoncino di pane con astice, maionese al levistico e avocado, Pizza di seppia alla marinara, Calamaro allo scoglio e *Argentina*. Il tutto con i vini di Cantina Terzano.