



Vinòforum: tutti gli chef dell'edizione 2018

10 giornate ricche di gusto, piatti stellari, interessanti spunti e stimoli sull'universo dell'enogastronomia e, ovviamente, grandi vini. È quasi pronta la 15° edizione di **Vinòforum** Lo Spazio del Gusto, l'evento in scena a **Roma**, in Lungotevere Maresciallo Diaz – Zona Farnesina, **fino al 24 giugno**. Saranno presenti in primis oltre **500 cantine vitivinicole italiane e internazionali**, per un totale di circa **2.500 etichette** in degustazione. Vino protagonista indiscusso della manifestazione, ma accompagnato ai nomi di grandi chef, maestri pizzaioli, esperti di settore e degustatori d'eccezione.



Per i **Maestri in Cucina**, ai forni alcuni dei migliori pizzaioli d'Italia, insieme a chef internazionali. Ogni sera ci sarà una coppia diversa, formata – novità di quest'anno – non soltanto da uno chef e da un pizzaiolo, ma anche da 2 cuochi o 2 diversi maestri d'impasto. Le coppie previste sono **Gennarino Esposito** (Torre del Saracino) e **Antonio Madonna** (Aqua By Lexus Fish Restaurant), **Roy Caceres** (Metamorfosi) e **Tano Simonato** (Tano Passami l'Olio), **Salvatore Grasso** (Gorizia 1916) e **Raffaele De Mase** (Flora Restaurant), **Mirko Campoli** (Osteria 140) e **Alessio Rovetta** (7 Ponti), **Angelo Lebiu** (Le Due Torri) e **Antonino Esposito** (Acqu'e Sale, Ahum!), **Danilo Magurno** (Verace) e **Giorgio Caruso** (Lievità), **Diego Vitagliano** (10 Diego Vitagliano Pizzeria) e il team di Muu Muzzarella, **Marco Mattana** (Epiro) e **Giorgio Moffa** (L'Antica Pizzeria da Ciro dal 1923).

GLI CHEF SI UNISCONO AI MAESTRI
PIZZAIOLI PER MAESTRI IN CUCINA



Parata di stelle per **Cucine a Vista**, i temporary restaurant che vedono impegnati **Gianfranco Pascucci**, i **fratelli Serva**, **Massimo Viglietti**, **Giuseppe Di Iorio**, **Riccardo Di Giacinto**, **Adriano Baldassarre**, **Kotaro Noda**, ma anche **Heinz Beck** (La Pergola), **Igles Corelli** (Mercerie), così come **Stefano Marzetti** (Mirabelle) e **Alba Esteve Ruiz** (Marzapane). Un format, quello di Cucine a Vista, che prevede 3 diverse portate, dai pezzi forti del proprio repertorio a nuove creazioni frutto di estro, ricerca e tecniche innovative. Un dream team dei fornelli che per l'occasione sarà *abbinato* ai grandi champagne delle 5 Maison più importanti al mondo: Dom Pérignon, Krug, Veuve Clicquot, Moët & Chandon, Ruinart.



Per **The Night Dinner** 6 gli incontri in calendario, con **posti limitati e solo su prenotazione**: venerdì 22 sarà il turno di **Andrea Di Raimo** di Ercoli 1928, lo chef abbinerà i suoi piatti ad una selezione delle eccellenze enologiche firmate Terra Moretti Vino; sabato 23 un pieno di profumi mediterranei con **Daniele Mangiaracina** di Sughero che duetterà con i vini targati Jermann; domenica 24 grande chiusura affidata a **Mirko Di Mattia** del ristorante Livello 1 in abbinamento ai vini di Cantina Terlan.



Grande novità di Vinòforum 2018 è la **Wine & Gourmet Arena**, un palcoscenico posizionato nel cuore della manifestazione, dove vanno in scena interessanti **show tra degustazioni, talking e presentazioni** tenute da enti, organizzazioni e testate giornalistiche del settore, con protagonisti personaggi noti dell'universo dell'enogastronomia. Sotto i riflettori le migliori produzioni agroalimentari nazionali e internazionali, dai focus sulla Borgogna e altri terroir d'eccellenza all'arte della mixology, dal ruolo dei professionisti della sala alle nuove frontiere della cucina d'autore.