



TASTE OF ROMA 2017 – Il Festival degli Chef
Dal 21 al 24 Settembre | Giardini Pensili | Auditorium Parco della Musica | ROMA

Ormai giunto alla sesta edizione, **Taste of Roma** torna dal 21 al 24 settembre ai giardini pensili di Auditorium Parco della Musica. «È il Festival degli Chef» spiega **Mauro Dorigo, General Manager di BEIT EVENTS**, «una grande festa dove gourmet e amanti della buona cucina siedono alla stessa tavola per condividere la loro passione per il cibo».

L'evento romano si inserisce fra le tappe italiane in calendario: segue il successo di Maggio di **Taste of Milano**, e conclude l'estate prima della grande novità invernale di **Taste of Courmayeur**, in programma dal 26 al 28 Gennaio 2018 presso il Courmayeur Mountain Sport Center.

Il rapporto tra la Capitale e la manifestazione vanta da sempre un feeling speciale, suggellato lo scorso anno dal primo tutto esaurito registrato nella serata di sabato, segno inequivocabile della passione che accumuna gli italiani e affascina i turisti per il buon cibo e per i suoi migliori interpreti.

Taste of Roma 2017 punta a superare gli oltre 28000 visitatori del 2016, arricchendosi di nuovi chef, ristoranti e collaborazioni. Cresce il programma delle attività: si potrà scegliere tra scuole di cucina, degustazioni, showcooking e laboratori innovativi, tutti gratuiti e aperti a chiunque si voglia mettere alla prova.

Quest'anno saranno **15 i ristoranti** protagonisti con i loro rispettivi **top chef**. Il menu giungerà così a ben 60 portate gourmet realizzate in loco nelle cucine dell'evento. Spetterà a ogni visitatore comporre il proprio menu ideale, scegliendo tra i tanti piatti presenti.

Confermata anche quest'anno la collaborazione con la Fondazione Musica per Roma. E sarà proprio la musica a giocare un ruolo fondamentale a Taste of Roma 2017, un evento che da sempre vuole essere molto più di una semplice degustazione culinaria.

*«Sono lieto di salutare questa nuova edizione di Taste of Roma, un'edizione molto importante per la nostra Fondazione» –racconta **José R. Dosal, Amministratore Delegato della Fondazione Musica per Roma** - «perché coincide con i 15 anni di attività dell'**Auditorium Parco della Musica**. Per questo compleanno gli chef hanno deciso di fare un regalo all'Auditorium e a tutti i buongustai: la tradizionale formula che consente a tutti di assaggiare tre prelibatezze dei grandi chef si arricchirà di un quarto piatto dedicato al nostro Auditorium e ispirato al connubio tra cucina e musica. Taste of Roma è del resto da sempre una vera e propria festa dell'enogastronomia, con una formula di grande prestigio che permette al grande pubblico la possibilità di avvicinarsi agli chef stellati e conoscere qualcuno dei loro segreti. Ma la festa non sarebbe completa se non si svolgesse in un luogo bello e ospitale come i giardini pensili del Parco della Musica, che anche quest'anno renderanno Taste of Roma una delle più importanti e prestigiose manifestazioni europee del settore enogastronomico».*

Così il piatto speciale creato da ogni chef dà vita a una **Sinfonia di gusto**: assaggiarlo sarà come assistere a un concerto di sapori. Quest'anno alla grande tavola di Taste of Roma la musica e la cucina si incontrano in un'armonia perfetta, capace di mescolare i piatti ai 4 momenti della melodia: allegro, adagio, minuetto e rondò. Ecco che il menu si legge come un pentagramma di pietanze in cui si alternano sapori frizzanti, tradizionali e innovativi, momenti di degustazione e di vivace creatività, tutti da assaporare fino in fondo. Un'esperienza di suoni e aromi alla scoperta della propria sinfonia di gusto perfetta.

I RISTORANTI E GLI CHEF PROTAGONISTI DELL'EDIZIONE 2017

A Taste of Roma potrai assaggiare le creazioni di:

Acquolina

Bistrot 64

Glass Hostaria

Alessandro Narducci

Kotaro Noda

Cristina Bowerman

Acquolina	Alessandro Narducci
Bistrot 64	Kotaro Noda
Glass Hostaria	Cristina Bowerman
Il Convivio Troiani	Angelo Troiani
Il Tino	Daniele Usai
Imàgo all'Hassler	Francesco Aprea
La Pergola-Hotel Rome Cavalieri	Heinz Beck
La Terrazza Hotel Eden	Fabio Ciervo
Marzapane Roma	Alba Esteve Ruiz
Metamorfosi	Roy Caceres
Mirabelle Hotel Splendide Royal	Stefano Marzetti
Per me	Giulio Terrinoni
Stazione di Posta	Luigi Nistri
Achilli Enoteca al Parlamento	Massimo Viglietti
Tordomatto	Adriano Baldassarre

Rinnovata la tradizione di utilizzare per i pagamenti il **Sesterzio**, valuta speciale dei Taste Festivals italiani, il cui valore è di 1 euro. Per gli acquisti basta ricaricare la Card Sesterzi che ti verrà consegnata all'ingresso o che potrai ricevere in tutti i punti cassa distribuiti negli spazi dell'evento.

La formula per gustare l'alta cucina resta invariata: ogni ristorante propone 3 piatti in formato degustazione, con prezzi variabili tra i 6 e gli 8 Sesterzi, più una portata speciale ispirata alla musica del valore di 10 Sesterzi.

I PARTNER E LE ATTIVITA' DELL'EDIZIONE 2017

ELECTROLUX

A fianco di Taste Festivals Italia troviamo anche quest'anno **Electrolux** nelle vesti di presenting partner, azienda leader mondiale nella produzione di apparecchiature domestiche e professionali.

*«In Electrolux abbiamo come obiettivo primario permettere alle persone di vivere in modo più intenso, appassionato e stimolante la propria vita, regalando nuove esperienze anche attraverso l'utilizzo degli elettrodomestici presenti nel nostro quotidiano» - spiega **Daniele Siciliano, Brand and Marketing Manager Electrolux Major Appliances Italia**. «Per questo vogliamo essere sempre al fianco di partner di qualità e partecipare a progetti innovativi come i Taste Festivals».*

Durante le quattro giornate della manifestazione, Electrolux metterà a disposizione i suoi elettrodomestici di ultima generazione – piani cottura a induzione, forni combinati a vapore e piccoli elettrodomestici ispirati a quelli dei grandi professionisti – da provare in workshop e sessioni di cucina interattive sotto la guida esperta degli chef di Electrolux Chef Academy.

Presso **La Scuola di Cucina Electrolux** i visitatori troveranno in alternanza grandi cuochi pronti a svelare le loro ricette e a dare consigli sui migliori apparecchi e metodi di cottura. Durante gli incontri verranno guidati nella preparazione di piatti gustosi, utilizzando le pentole e gli accessori della gamma Infinite Chef Collection ed i piani ad induzione firmati Electrolux. Inoltre, avranno modo di scoprire come ricreare piatti gustosi, combinando la magia del vapore e della cottura sottovuoto, grazie al forno CombiSteam Pro e al cassetto SousVide di Electrolux.

Presso La scuola di pasticceria Electrolux potranno mettere le "mani in pasta" con l'aiuto degli strumenti più all'avanguardia del marchio, come le impastatrici Assistent e i nuovi forni PlusSteam. Tutti i corsi saranno tenuti da grandi pasticceri: un'occasione unica per imparare i trucchi del mestiere e realizzare il tuo dolce perfetto.

Per scoprire di più sul mondo degli elettrodomestici e godere di un momento conviviale e tranquillo, invitiamo i visitatori presso la **Lounge Electrolux**, dove potranno assistere ad una serie di showcooking di diversi Chef, vederli all'opera da vicino, e soddisfare le eventuali curiosità sulle funzionalità degli elettrodomestici, grazie al supporto di uno chef dell'Electrolux Chef Academy.

diversi Chef, vederli all'opera da vicino, e soddisfare le eventuali curiosità sulle funzionalità degli elettrodomestici, grazie al supporto di uno chef dell'Electrolux Chef Academy.

Coffe experience con illy

Illy prosegue la partnership internazionale con i Taste Festivals. L'azienda leader globale nel segmento del caffè di alta qualità ha siglato un accordo per tutto il 2017 diventando coffee partner ufficiale di ben 9 Festivals, per portare nel mondo l'eccellenza italiana e il gusto del blend unico illy, composto da nove pregiate varietà di arabica. Una conferma del solido legame di illy con il mondo della ristorazione d'eccellenza, oltre alla volontà di condividere con un pubblico internazionale la cultura del caffè e l'impegno costante per la sostenibilità.

Durante le quattro giornate del Festival, lo spazio illy organizza due momenti di incontro, l'**Università del Caffè** e il **Discover illy your way**, dedicati a tutti gli amanti del caffè.

Per scoprire i segreti nascosti dentro una tazzina di caffè, dagli aromi al processo produttivo, partecipa agli appuntamenti di degustazione organizzati dagli esperti illy. Preparati a vivere una nuova esperienza di caffè: più intensa, più gustosa, più vera.

Taste the World con Etihad Airways

Etihad Airways torna a Taste of Roma con l'iniziativa **Taste the World**, la sfida dedicata alla creatività in cucina.

Come in tutti gli altri eventi Taste, anche a Taste of Roma i 15 cuochi protagonisti del Festival metteranno alla prova le proprie capacità culinarie. Ciascuno di loro potrà proporre un solo piatto, il suo migliore, alla giuria composta da uno chef di Etihad, un esperto di Taste Festivals e un food influencer italiano.

Il cuoco vincitore volerà a Taste of Abu Dhabi dove si terrà la gran finale della competizione con tutti i vincitori di Taste of the World.

Birrificio Angelo Poretti

Partner di Taste of Roma, il **Birrificio Angelo Poretti** vanta una storia di quasi 140 anni. Una storia di passione e cultura della buona birra che diffonde attraverso la sperimentazione e la condivisione, proponendo un'ampia gamma di birre caratterizzate dalla sapiente selezione e combinazione di diverse varietà di luppolo.

Durante le quattro giornate del Festival, il Birrificio metterà a disposizione del pubblico la propria arte del "saper fare" birra, organizzando una serie di incontri e **laboratori di degustazione**. Potrai avventurarti nel divertente mondo del food pairing in base ai tuoi gusti culinari, scegliendo tra gli abbinamenti birra e pesce, birra e salumi, e birra e formaggi. A guidarti in quest'esperienza gustativa saranno i Mastri Birrai del Birrificio: sarà un'occasione unica per incontrare grandi esperti del settore e conoscere al meglio le birre del Birrificio Angelo Poretti.

Sempre per incoraggiare il pubblico di Taste of Roma a provare nuovi sapori, i menu stessi di ogni ristorante proporranno originali abbinamenti birra-cibo. Lasciati tentare dai consigli dei Beer Experts e prova le diverse birre del Birrificio Angelo Poretti che meglio si sposano con le creazioni di ogni singolo Chef.

La cucina di Casa di Esselunga

Esselunga, Food partner ufficiale di Taste of Roma, ha deciso di mettere in piedi un esperimento di Social Cooking che rompe tutti gli schemi.

Il contest **La Cucina di Casa Esselunga** si rivolge a tutti gli appassionati della buona cucina italiana. La sfida è di proporre le pietanze della nostra tradizione culinaria in tutte le sue sfumature. Le regole sono semplicissime: cucina un piatto con gli ingredienti che ti verranno proposti, mettendoci tutta la tua fantasia. Poi invia la foto e la ricetta del tuo piatto.

Il vincitore avrà un posto in cattedra a La casa di Cucina Esselunga a Taste of Roma - questa è la tua grande occasione di diventare chef protagonista per un giorno e insegnare le tue ricette.

I Maestri in Cucina Ferrarelle

I Maestri in Cucina Ferrarelle è un'iniziativa originale che abbina la pizza di qualità, l'alta cucina e

I Maestri in Cucina Ferrarelle

I **Maestri in Cucina Ferrarelle** è un'iniziativa originale che abbina la pizza di qualità, l'alta cucina e l'effervescenza naturale dell'acqua Ferrarelle. Per quattro cene e due pranzi verranno messi insieme ai fornelli un grande chef e un maestro pizzaiolo. A loro spetterà creare, a quattro mani, un menu frutto della contaminazione delle loro sapienti arti; una vera esperienza di gusto a 360° unica e irripetibile per chi avrà il piacere di partecipare.

Prova l'effervescenza di questo menù e scopri qualcosa in più sul patrimonio culinario del nostro Paese.

In Cucina con LopiGLIK

In **Cucina con LopiGLIK** è uno spazio di incontro, libero e informale, tra pubblico e grandi chefs, esperti food&beverage e influencers. Si tratta di un viaggio a 360 gradi nel mondo della cucina strutturato in **24 appuntamenti** che avranno come filo conduttore il tema dell'innovazione. Come importanti vini sfidano la tradizione vitivinicola e chef emergenti propongono abbinamenti rivoluzionari, così LopiGLIK ha innovato il modo di favorire la prevenzione cardiovascolare offrendo per la prima volta una doppia azione su colesterolo e glicemia.

Le tematiche e le attività saranno le più diverse: **chef ed enologi si alterneranno a show cooking, degustazioni, workshop e wine tasting**. Potrai inoltre ascoltare i consigli di una **nutrionista** per saperne di più sulla prevenzione cardiovascolare, e scoprire i piccoli accorgimenti quotidiani da adottare per favorire la correzione di alcuni dei principali fattori di rischio cardiovascolari.

In Cucina con LopiGLIK è organizzato in collaborazione con **Trimani**, il più antico negozio di vini di Roma e da sempre partner di Taste. La loro selezione di vini è pensata ad hoc per accompagnare tutti i sapori del Festival - quest'anno raccoglie ben 60 etichette! Assaggerai vini che raccontano una storia e un territorio, tutti serviti in bicchieri **Paşabahçe**, calice ufficiale dei Taste Festivals Italia.

IQOS LOUNGE

L'**IQOS Lounge** è lo spazio giusto per prendersi un momento di pausa dall'entusiasmo travolgente del Festival.

Qui non solo troverai un ambiente rilassante, ma potrai scoprire qualcosa in più sul dispositivo IQOS, la grande novità della Philip Morris, che consente di scaldare il tabacco senza bruciarlo eliminando così il processo di combustione e la formazione di moltissimi composti nocivi alla salute, per un mondo senza fumo.

L'IQOS Lounge ospita inoltre la Press Room di Taste of Roma e le degustazioni a tema dell'Enoteca Trimani.

VIP LOUNGE

A chi vuole godersi l'esperienza del Festival nel migliore dei modi facendosi viziare e coccolare come si deve, Taste of Roma propone la **VIP Lounge**, uno spazio esclusivo a disposizione di coloro che acquisteranno il biglietto VIP, che include un ingresso dedicato, una Card Sesterzi precaricata e molte altre attenzioni speciali.

Non perderti l'aperitivo gourmet di benvenuto firmato AcquaRoof, locale nel cuore di Roma famoso per i suoi sfiziosi assaggi chiamati "gocce" e i suoi cocktail innovativi che saranno accompagnati dalla buona musica del DJ set firmato da **RDS 100% Grandi Successi**.

AREA KIDS

Anche quest'anno, Taste of Roma pensa alle famiglie e ai piccoli chef!

L'Area Kids all'interno del Festival organizza ogni giorno mini laboratori di cucina e di impasto, tutti gestiti da grandi chef ed esperti. Qui i bambini potranno divertirsi mettendo direttamente le "mani in pasta" e imparare ad apprezzare il cibo sano e genuino.

Il programma di attività dell'Area Kids è davvero ricco e non si limita a laboratori a tema cucina: ci saranno anche corsi di musica, inglese, teatro, tanti giochi e spazio libero alla creatività.

Con il biglietto famiglia potrai trascorrere una giornata all'insegna del divertimento, del buon cibo e della creatività.

Con il biglietto famiglia potrai trascorrere una giornata all'insegna del divertimento, del buon cibo e della creatività.

I BIGLIETTI DI TASTE OF ROMA

Il biglietto di ingresso costa 16 euro (sono previste riduzioni per i più piccoli) e ti permette di accedere all'evento e partecipare a tutte le attrazioni (consumazioni escluse).

Non rischiare di rimanere fuori e salta le code acquistando ora il tuo biglietto: li trovi in vendita su www.tasteofroma.it, su www.ticketone.it e in tutti i suoi punti vendita, e presso la biglietteria di Auditorium Parco della Musica.

TASTE OF ROMA IN BREVE

Dove: Giardini Pensili | Auditorium Parco della Musica | viale Pietro de Coubertin, 30 | 00196 ROMA

Quando: dal 21 al 24 settembre 2017

Ingresso in prevendita acquistabile su www.tasteofroma.it e www.ticketone.it

Orari di apertura al pubblico:

- 21 settembre - giovedì 19:00 - 24:00
- 22 settembre - venerdì 12:00 – 15:00 (su invito) | 19:00 – 24:00
- 23 settembre - sabato 12:00 – 17:00 | 19:00 – 24:00
- 24 settembre - domenica 12:00 – 17:00 | 19:00 – 24:00

Per scaricare il comunicato stampa in formato digitale e la cartella stampa completa:

<http://www.tasteofroma.it/press>

Per essere sempre aggiornati sulle ultime novità: www.tasteofroma.it

Facebook fan page: www.facebook.com/tastefestivalsitalia/

Instagram: www.instagram.com/tastefestivalsitalia

Hashtag ufficiale: #tasteofroma #sinfoniedigusto

Ufficio Stampa Taste of Roma

Flavia Marincola

+39 380 3040264 | flavia.marincola@newblend.it | info@newblend.it

Ufficio Stampa per TV e Radio

Federica Fresa

+39 335 5481631 | federicafresacomunicazione@gmail.com



Taste of Roma è un progetto di



Ufficio stampa Taste of Roma