



PPN FOOD - Roma, Vinoforum 2024: il Circo Massimo diventa il tempio del vino e del buon cibo

Roma - 18 giu 2024 (Prima Pagina News) Appuntamento dal 17 al 23 giugno.

L'iconico Circo Massimo si prepara ad accogliere l'edizione 2024 di Vinoforum. Dal 17 al 23 giugno il vino sarà il protagonista attraverso un susseguirsi di degustazioni guidate, challenge & blind tasting per operatori, master class e top tasting, mentre l'alta cucina sfilerà nelle Night Dinner. Tra i grandi protagonisti della settimana Fabio Dodero chef del ristorante Metis, Andrea Pasqualucci chef del ristorante stellato Moma e Stefano Marzetti, Executive Chef del ristorante Mirabelle dell'Hotel Splendide Royal. Tra i molti appuntamenti che scandiscono l'estate romana Vinoforum è uno dei più attesi. Al Circo Massimo dal 17 al 23 giugno la manifestazione promette anche quest'anno di essere un'esperienza imperdibile, dove la passione per il vino e l'alta cucina si incontrano in una cornice storica senza pari. Se i Temporary Restaurant offrono un modo informale e veloce per poter conoscere in una sola serata molteplici espressioni culinarie del panorama gastronomico nazionale, le Night Dinner sono l'occasione per sperimentare l'alta cucina in modalità immersiva dove lo chef intrattiene i commensali con un vero e proprio spettacolo. Narrative culinarie è il focus delle Night Dinner di quest'anno che, rispondendo al bisogno di un ritorno all'autenticità, porrà al centro della serata la cultura racchiusa nella tradizione gastronomica e nella sua evoluzione raccontata attraverso selezionatissime materie prime. Quest'anno, inoltre, i piatti dei menu saranno abbinati ai cocktail elaborati da Massimo D'Addezio (Chorus Café Roma) con il supporto di Velier. Inoltre, la playlist della serata sarà compilata dagli stessi chef per essere ascoltata in abbinamento ai loro piatti. Giovedì 20 giugno alle ore 21.00 sarà la volta dello chef e proprietario del ristorante Metis, Fabio Dodero che per la Night Dinner di Vinoforum, in collaborazione con pasta La Molisana, ha pensato a tre piatti della sua carta estiva che includano sia un primo realizzato per l'occasione con il formato scelto per lui che un suo dolce signature. Si parte con Calamaro, asparagi, piselli e yuzu un piatto molto tecnico ispirato a un grande classico della cucina italiana come seppia e piselli utilizzando però, in questo caso, il calamaro. A questo segue il primo, con il formato di pasta delle Trofie La Molisana con condimento ai ricci di mare e tè nero affumicato. Per dolce, infine, Fabio ha pensato di proporre il suo grande classico, l'Uovo nel bosco: è una cheesecake con "tuorlo" di frutto della passione, nido di pasta kataifi e terra di crumble al cacao, dessert presente nella carta di Metis fin dall'apertura. Come abbinamenti musicali per l'antipasto di Calamaro, asparagi, piselli e yuzu Fabio fa ascoltare "No man no Cry" di Jimmy Sax; con le Trofie con ricci e tè nero ha trovato che la giusta emozione nascesse con "Per Elisa" di Beethoven, mentre l'Uovo nel bosco si unisce perfettamente con "You & me" di Flume remix Disclosure. Venerdì 21 giugno, la Night Dinner sarà firmata dallo chef Andrea Pasqualucci, del



ristorante stellato Moma. Ad aprire il percorso saranno le Tagliatelle di seppia alla puttanesca, piatto signature del Moma, frutto di una particolare lavorazione di seppie locali, che richiama prepotentemente la tradizione e la mediterraneità e porta in tavola l'alternanza di sapori acidi e dolci molto cara alla cucina dello chef. Colonna musicale sarà un'ironica provocazione che, richiamando il personaggio di Davy Jones in Pirati dei Caraibi, ne propone il tema He's a pirate di Klaus Badelt. Si proseguirà con un omaggio al Rigacuore, nuovo nato in casa La Molisana, un rigatone a forma di cuore servito con salsa di foie gras e polvere di lamponi. Il nuovo formato proposto in versione integrale si sposa perfettamente con la grassezza della salsa alleggerita dall'acidità del lampone. Mito indiscusso, legato alla convivialità del cibo e ai pranzi in famiglia è, per Andrea Pasqualucci, Bud Spencer e così a Trinity, brano indimenticabile del film Lo chiamavano Trinità, affida il compito di accompagnare il suo Rigacuori. Se a chiudere la night dinner sarà il golosissimo Cake di polenta con chantilly alla vaniglia e coulis di fragole, a Ennio Morricone, il re dei compositori delle colonne sonore, l'onore di traghettare verso la conclusione della serata con il tema de Il mio nome è nessuno, film preferito dallo chef. Domenica 23 giugno, ore 21.00 chiuderà le Night Dinner di Vinoforum 2024 Stefano Marzetti executive Chef del ristorante Mirabelle dell'Hotel Splendide Royal di Roma. Sapori dal chiaro richiamo alla mediterraneità, contaminazioni e gioco tra dolce e salato saranno gli ingredienti di un menù allegro e vivace che rispecchia il carattere istrionico e solare dello chef. L'ode ai sapori della tradizione italiana che si trova nella Tartare di manzo affumicata con pappa di pomodorini biologici, cremoso di burrata e cristalli di basilico, darà l'incipit al menu che vuole essere anche un omaggio al Circo Massimo. Per questo Marzetti sceglie Roma Capoccia come accompagnamento alla sua Tartare. La canzone, infatti, era contenuta nel primo c.d. di Venditti che l'artista dedicò proprio a questo magico luogo. Contaminazioni, tradizione e ironia sono presenti nel piatto dedicato a La Molisana: "Arigatò!" Rigatone, roveja, baccalà confit, mayo di peperone alla brace e foglie di shiso. Che sia il saluto orientale o la sfida raccolta da Alberto Sordi davanti al mitico piatto di pasta, Arigatò è un viaggio tra sapori d'oriente, tradizioni romane e richiami alle origini umbre dello chef: il piatto è una cacio e pepe insaporita con alghe e foglie di shiso, poi arricchita dalla roveja, il piccolo legume anche noto come pisello selvatico, molto presente in Umbria. Scelta musicale per l'occasione Made in Japan degli Alphaville. Chiude la serata un piatto dalle note dolci e salate, composta da una carne dalla grande personalità ammansita dallo chef con la dolcezza delle ultime ciliege di stagione e da un abile contrasto di sapori, consistenze e temperature: il Piccione in due cotture con ciliegie, foie gras, sorbetto al cioccolato fondente e mandorle tostate. Un carattere ludico e ironico quello dello chef che sceglie di terminare la serata abbinando a questo piatto il mitico Pupo con il suo Gelato al Cioccolato... dolce un pò salato, chiudendo le Night Dinner con un sorriso che è un augurio per un'estate all'insegna dell' ottimo cibo e del buon vino.

di Valerio Viola Martedì 18 Giugno 2024