**Torna il meraviglioso mondo di Taste of Roma!**

*Dal 18 al 21 settembre all’Auditorium Parco della Musica*

*la terza edizione capitolina del Food festival più grande del mondo*

*Roma, 19 settembre 2014* - Tra i buoni motivi per cui quest’anno buongustai, aspiranti critici enogastronomici, appassionati e semplici curiosi non possono assolutamente perdere l’appuntamento di fine estate con Taste of Roma, sicuramente ce ne sono alcuni particolarmente convincenti.

Innanzitutto, 12 chef stellati in persona, tra i più rinomati del panorama non solo romano, ma internazionale, dal 18 al 21 settembre, nei giardini pensili dell’Auditorium Parco della Musica, saranno al completo servizio dei visitatori. Quando ricapita un’occasione del genere?! Stiamo parlando di chef del calibro di: **Francesco Apreda**, executive chef del ristorante Imàgo all’Hassler; **Heinz Beck**, l’artefice di meravigliose invenzioni a La Pergola-Hotel Rome Cavalieri; **Cristina Bowerman**, anima e genio creativo di Glass Hostaria; **Roy Caceres** e i suoi fantasiosi abbinamenti per il ristorante Metamorfosi; **Danilo Ciavattini** dell’Enoteca La Torre, nella prestigiosa dimora di Villa Laetitia; **Fabio Ciervo**, della Terrazza dell’Eden, amante delle leggerezza e della genuinità in cucina; **Riccardo Di Giacinto** che sprigiona la grande passione per il suo lavoro al ristorante All’Oro; lo chef per eccellenza amante dei contrasti **Andrea Fusco** del Giuda Ballerino; lo stravagante e, nello stesso tempo, raffinato **Anthony Genovese** per Il Pagliaccio.

Il “dream-team” di chef continua con **Giulio Terrinoni** di Acquolina, immediatamente riconoscibile dall’abilità con cui mescola la tradizione della cucina laziale ad ingredienti che vengono dal mare; **Angelo Troiani** del Convivio Troiani, noto per la sua cucina senza regole fisse e in continua trasformazione; e infine **Daniele Usai**,chef de Il Tino, nei cui piatti il tocco di semplicità e di legame con il territorio non manca mai.

Ce ne è davvero per ogni palato: altra ragione per cui non si può mancare! Ogni visitatore potrà scegliere tra le 36 portate presentate dagli chef e comporre il proprio menù a base dei piatti che più lo ispirano e incuriosiscono, per una volta ad un prezzo abbordabile compreso tra i 4 e i 6 Sesterzi (1 Sesterzo vale 1 euro).

Un altro motivo? Per la prima volta a Taste of Roma si potranno degustare “piatti green”, ricette sostenibili per metodo di cottura, ingredienti utilizzati, trasporto delle materie prime e preparazione. A tal proposito, in linea con i temi di Expo 2015 legati all’energia per la vita, il festival ha stretto una partnership con Cloros, società specializzata in servizi alle aziende dedicati alla sostenibilità, per intraprendere insieme un percorso che sta prendendo piede in tutti gli appuntamenti italiani di Taste. Obiettivo: sensibilizzare il pubblico alla cultura di una cucina sostenibile.

A questa, si aggiunge la novità del Wine caveau ([www.winecaveau.it](http://www.winecaveau.it)): vini leggendari e introvabili che diventano accessibili a tutti. Qualche esempio? Si potranno sorseggiare al bicchiere etichette provenienti dalle riserve delle migliori cantine nazionali e delle collezioni private, come quelle dell’enoteca romana Trimani, delle cantine Antinori e dai caveau Krug, Ruinart e Veuve Cliquot. Ogni bottiglia di vino verrà proposta con relativo prezzo al bicchiere; non appena sarà raggiunto il numero minimo di persone a copertura del costo di acquisto, lo stappo e l’esperienza per i fortunati partecipanti diventerà reale.

**Ci saranno quasi 150 eventi fra cui scegliere in quattro giorni.**

Da non perdere gli appuntamenti all’Electrolux Chefs’ Secrets, la Scuola di Cucina del festival. Anche quest’anno, gli aspiranti cuochi potranno “rubare i segreti” dei grandi chef nei numerosi corsi di cucina organizzati in collaborazione con A Tavola con lo Chef, cucinando sugli innovativi piani ad induzione Inspiration Range di Electrolux a disposizione di tutti i partecipanti.

Il Gruppo Electrolux, leader globale nel settore degli elettrodomestici e delle apparecchiature per uso professionale, che da quasi 100 anni è partner dei migliori Chef d’Europa, ha infatti avviato un’importante collaborazione con i Taste Festivals europei di cui è main sponsor

Ma c’è di più! L’Electrolux Taste Theatre di questa edizione romana si avvale della preziosa collaborazione de Il Cucchiaio d’Argento. Nell’ambito del progetto intitolato “Contaminataste”, promosso dalla Casa editrice per celebrare l’arte della contaminazione gastronomica, Stefano Caffarri, Direttore di Cucchiaio.it, ospiterà presso il teatro un elenco di selezionati chef italiani che, dal vivo, dimostreranno come creare le proprie delizie, utilizzando i forni per la cottura a vapore e sottovuoto ed i piani ad induzione Electrolux. Tra i tanti, interverranno Loretta Fanella, vulcanica pasticciera di Adrià e Pinchiorri con il suo “Giardino Zen”, Marco Martini, Chef emergente dell’anno che porterà un’eretica versione della pizza e mortadella, e Matteo Fronduti, direttamente dal Manna di Milano con una interpretazione di Trippa Speziata. Sia per i nomi già conosciuti che per gli chef più giovani, la mission sarà la stessa: raccontare e presentare piatti rassicuranti, riconoscibili, italiani ma pur sempre contaminati da quell’ingrediente inatteso che farà la differenza. Gli chef di Electrolux Chef Academy saranno a disposizione dei partecipanti durante tutta la manifestazione per rispondere ad ogni domanda sulle nuove tecnologie di cottura sia nella scuola di cucina Electrolux Chefs’ Secrets che all’Electrolux Taste Theatre.

E a fare la differenza quest’anno saranno anche le Cene di Tributo a Krug: Taste of Roma, in partnership con la famosa maison, intende celebrare quell’eccellenza assoluta nel mondo dello champagne che si distingue per la qualità, la selezione delle uve, la passione e lo stile fuori dal comune. La musica e lo champagne più raffinato si sposeranno, quindi, con i piatti dei grandi chef. Si avrà quasi la sensazione di “ascoltare” lo Champagne, avvolti dalla sua essenza. Per chi è curioso di provare, potrà vivere questa intensa esperienza a Taste of Roma in un esclusivo spazio. Ogni sera, venti persone avranno la possibilità di gustare un menù d’eccezione creato da una coppia di Chef di altissimo livello. I maestri si ispireranno a un genere musicale a loro caro e affine per creare piatti raffinati e creativi in abbinamento allo Champagne Krug Grande Cuvée.

Il festival, quindi, in questa edizione capitolina, mostra davvero tutta la sua singolarità. E a renderlo ancora più ineguagliabile, ci pensano le speciali performance di chef molto noti al grande pubblico, che hanno scelto Taste of Roma per incontrare da vicino i propri fan. Carlo Cracco, chef Rubio, Arcangelo Dandini, Francesco Fichera, Gino Sorbillo daranno dimostrazione di come in cucina sia possibile mescolare equilibrio, sregolatezza, eleganza e istintività e ottenere una perfetta combinazione di ingredienti.

Per chi ama, invece, la cucina artigianale e vuole scoprire i segreti dell’arte dell’impasto, c’è The Lab: l’occasione più unica che rara in cui imparare a mettere ‘le mani in pasta’ e carpire trucchi per ricette perfette. Anche quest’anno il laboratorio sarà affidato alla maestria della scuola di Angelo Troiani - Coquis Ateneo Italiano della Cucina.

Chi ha una passione sconfinata per la pasta in tutte le sue forme e la preferisce già pronta, potrà approfittare delle degustazioni verticali di Voiello, un vero e proprio percorso multisensoriale in cui saranno sollecitati tutti i sensi coinvolti. Si potranno scoprire le diverse consistenze della pasta, i profumi delle erbe aromatiche, la viscosità dell’olio extravergine, le note acide del pomodoro e quelle sapide dei formaggi.

Insomma, a Taste of Roma tante occasioni gustose e da cui imparare. E per i più piccoli? Ci sarà un'area kids, coordinata in collaborazione con lenuovemamme.it e Zero6, in cui potranno divertirsi tra libri, giochi, laboratori, diversificati a seconda del target di età, e veri e propri percorsi di educazione al gusto.

A dimostrazione di quanto l’attenzione verso il mondo dei bambini e dell’alimentazione sia alta, l’Ospedale Pediatrico Bambino Gesù è diventato partner solidale del festival. Taste of Roma sostiene, infatti, *“*Nutribus”, il progetto educativo del Bambino Gesù, volto a promuovere corrette abitudini alimentari, a supportare le famiglie e prevenire le possibili patologie legate all’alimentazione.

L'Ospedale sarà presente all'interno dell’Area Kids con i propri "Laboratori del gusto": bambini e ragazzi di tutte le età potranno sperimentare con il gioco il loro rapporto con il cibo, attraverso la conoscenza degli alimenti di base (soprattutto frutta e verdura) e la loro manipolazione, usando i cinque sensi per avvicinarsi a cibi spesso nuovi o non graditi.

“La terza edizione di Taste of Roma rappresenta in maniera ormai consolidata la celebrazione dell’alta ristorazione romana e della cucina d’autore che, per quattro giorni, diventa alla portata di tutte le tasche” spiega Mauro Dorigo, General manager di Brand Events Italy, società che in Italia organizza Taste Festival. “Come sempre, i piatti proposti dagli chef protagonisti giocano un ruolo centrale, ma tante sono le iniziative e le novità previste. Quest’anno il festival sposa la causa della sostenibilità, riflettendo sulla salvaguardia delle risorse alimentari e ambientali, mentre dal versante enologico arriva la sorpresa più gradita: cento etichette rare, scovate nelle più prestigiose collezioni private, saranno disponibili in degustazione presso il Wine Caveau- continua Mauro Dorigo – E’ una festa all’insegna dell’incontro tra sapori, profumi, colori, musica, appuntamenti con chef esclusivi, ma anche dell’attenzione verso l’educazione alla sana e gustosa alimentazione, in particolare dei più piccoli con laboratori ad hoc organizzati grazie a partnership di livello”.

L’Amministratore delegato della Fondazione Musica per Roma, Carlo Fuortes sottolinea come “il lussuoso picnic animato che Taste of Roma organizza per quattro giorni sui giardini pensili dell’Auditorium non solo propone il vertice della qualità enogastronomica della Capitale, ma è anche in grado di valorizzare uno degli scorci più suggestivi del complesso progettato da Renzo Piano. Intorno alle prelibatezze preparate dai più grandi chef fioriscono iniziative per l’intrattenimento del pubblico e per la conoscenza dei segreti della buona tavola e della grande cucina. La formula di Taste of Roma rispecchia in pieno il progetto della Fondazione Musica per Roma, ormai collaudato nel corso di dodici stagioni: coniugare qualità, divulgazione e partecipazione all’interno dello splendido scenario dell’Auditorium”.

“Dove c’è buon cibo non può mancare il buon vino! A Taste of Roma varrà veramente la pena fermarsi in uno dei diversi wine bar e farsi guidare dall’esperienza del nostro team di professionisti”, commenta invece Francesco Trimani, della storica Enoteca Trimani, partner di Taste of Roma dal 2012. “Sarà l’occasione per scoprire rarità enologiche italiane e straniere abbinate ai sapori della cucina creativa e sostenibile proposta dagli chef”.

Con il patrocinio di Regione Lazio e Roma Capitale.

Si ringraziano: Ape Romeo e Consorzio Prosecco DOC

**INFO SU PROGRAMMI, ORARI E BIGLIETTI**: [WWW.TASTEOFROMA.IT](http://WWW.TASTEOFROMA.IT)

**Contatti stampa:** Barbara Orrico - 02.89054165 - 347.5419012 [borrico@dagcom.com](mailto:borrico@dagcom.com)

Elena Guzzella - 02.89054151 - 333.8176898 [eguzzella@dagcom.com](mailto:eguzzella@dagcom.com)