

Il nostro sito usa i cookie per poterti offrire una migliore esperienza di navigazione. I cookie che usiamo ci permettono di conteggiare le visite in modo anonimo e non ci permettono in alcun modo di identificarti direttamente. Clicca su OK per chiudere questa informativa, oppure approfondisci cliccando su "Cookie policy completa".

Chiudi

/ VINÒFORUM 2020, L'ENOGASTRONOMIA IN SCENA A ROMA AL PARCO TOR DI QUINTO

Scritto da Specchio Economico il 13 Settembre 2020. RetroSpecchio

VINÒFORUM 2020, L'ENOGASTRONOMIA IN SCENA A ROMA AL PARCO TOR DI QUINTO

Si tiene a Roma fino a domenica 20 settembre la diciassettesima edizione di **Vinòforum – Lo Spazio del Gusto**, primo evento dedicato al comparto enogastronomico a essere inaugurato dopo gli annullamenti forzati per via della pandemia da Covid-19. La location scelta è la stessa dello scorso anno, il parco Tor di Quinto, ma con un perimetro più vasto che si estende per 12.000 metri quadri andando quindi incontro alle esigenze che il periodo storico richiede.

"La voglia di ripresa è forte – spiega **Emiliano De Venuti**, CEO di Vinòforum – e ci auguriamo che Vinòforum 2020 rappresenti il primo importante passo di un rinascimento del Made in Italy enogastronomico. Business, formazione ed entertainment rappresentano i tre pilastri del nostro approccio. Valori e azioni concrete di cui si ha enorme necessità in questo delicato momento. Senza ovviamente dimenticare il rispetto delle regole, più che mai fondamentale in questa fase".



Proprio per assicurare sempre il rispetto delle normative vigenti, e quindi la salute di espositori e visitatori, è stato redatto uno scrupoloso protocollo di sicurezza sulla base delle linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive realizzate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome. I grandi spazi all'aperto di Vinòforum consentono di ospitare un cospicuo numero di persone, evitando assembramenti e garantendo l'osservanza delle distanze interpersonali. L'affluenza è gestita monitorando in ogni momento il limite massimo di capienza, grazie anche a percorsi all'interno e all'esterno della manifestazione e a spazi espositivi singoli, aperti su

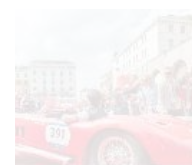
POTREBBE INTERESSARTI ANCHE...



VINÒFORUM 2020, L'ENOGASTRONOMIA IN SCENA A ROMA AL PARCO TOR DI QUINTO

AGGIORNAMENTO PARTITE IVA NEL SECONDO TRIMESTRE 2020

MESSAGGIO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA DEL KAZAKHSTAN KASSYM - ZHOMART TOKAYEV AL POPOLO KAZAKO



FRA SETTEMBRE E OTTOBRE A BRESCIA FESTIVAL DEI SAPORI, CENTOMIGLIA, FRANCIACORTA IN CANTINA, 1000 MIGLIA



CNAPPC (CONSIGLIO NAZIONALE ARCHITETTI) SUL SUPERBONUS 110%: "OTTIMA IDEA IN GRADO DI GENERARE PLUSVALORE"



CLOUD: ISTRUTTORIE ANTITRUST NEI CONFRONTI DI GOOGLE, APPLE E DROPBOX

ASSOCLIMA. FEDERICO MUSAZZI NUOVO SEGRETARIO GENERALE

tre lati e ben distanziati. Inoltre è possibile prenotare e acquistare on-line i biglietti al fine di ridurre al minimo le code. È infine presente personale specializzato a garantire il rispetto delle regole, anche in merito alla pulizia degli ambienti e delle attrezzature.

"Il tutto – prosegue Emiliano De Venuti – per far sì che espositori e visitatori possano vivere l'evento nella maniera più sicura e tranquilla possibile. La scelta di spostare la manifestazione da giugno a settembre fa ricadere sulla stessa l'onore e l'onere di rimettere in moto il comparto fieristico italiano legato al settore food&beverage, che rimane uno dei principali asset dell'economia nazionale. Anche per questo motivo opereremo con la massima cura e attenzione sotto tutti i punti di vista. L'obiettivo, ora più che mai, è quello di coadiuvare le aziende nella ripartenza, creando rete tra produttori, operatori del settore e consumatori finali e promuovendo, come impone la nostra filosofia, la cultura enologica e gastronomica del Paese".

Una promozione in grande stile dal momento che prenderanno parte a Vinòforum 2020 centinaia di cantine provenienti da ogni angolo della Penisola e la manifestazione permetterà in primis di riprendere le tante iniziative, rimaste in sospeso, di promozione e presentazione di nuovi prodotti. A questo scopo verranno concessi alle aziende ampi spazi e momenti di incontro con professionisti e appassionati. L'organizzazione si adopererà in particolar modo per incentivare e accrescere la presenza di buyer, enotecari, ristoratori, sommelier, f&b manager e tutti quegli addetti ai lavori interessati al mercato enogastronomico.

Ricchissimo e denso di interesse sarà dunque il calendario delle **degustazioni** e degli **approfondimenti tematici**, offrendo l'imperdibile occasione di degustare un gran numero di etichette; inoltre sarà occasione di assaporare la cucina e le preparazioni di ristoranti e attività culinarie di qualità di Roma e del Lazio. Infatti, secondo la formula del **temporary restaurant** già sperimentata con successo, ogni giorno sono presenti chef, pasticceri e gelatai a proporre le loro creazioni per il pubblico, il quale potrà dilettersi in infinite combinazioni di abbinamento cibo-vino, grazie alle numerosissime etichette a disposizione.



Tags: **CIBO** **VINO** **CHEF** **ROMA** **FOOD** **RISTORANTI** **SPECCHIO GASTR(EC)ONOMICO**
RISTORAZIONE **SETTEMBRE 2020**