Taste of Roma, piatti griffati al Parco della Musica

hdrimg-2b-49u-b1cf5049

Taste of Roma è l'appuntamento per eccellenza dell'estate enogastronomica romana. **I food lovers non dovranno mancare, dal 15 al 18 settembre sempre al Parco della Musica, alla rassegna che propone piatti griffati ma a prezzi accessibili a tutti.** Le specialità vengono infatti offerte a prezzi di vendita che variano tra i 5 e i 7 euro, ad eccezione delle "icone" che non superano comunque i 10 euro. Nella quattro giorni di evento sono previsti lezioni live, showcooking con grandi chef, degustazioni accessibili a tutti e pagate con la "Sesterzi card", in omaggio al conio dell'impero romano. Tra le novità di quest'anno, grazie alla collaborazione con Esselunga, prenderà vita il 'Charity Restaurant', parte integrante del parterre dei ristoranti protagonisti. Quattro chef coinvolti per il menu di quattro portate firmate da altrettanti grandi esponenti del panorama italiano e non solo: Anthony Genovese, Oliver Glowig, Gianfranco Pascucci e Massimo Viglietti. Tutto il ricavato sarà devoluto in beneficenza a onlus e associazioni di primaria importanza.

Electrolux porterà a Taste of Roma alcuni dei migliori chef d'Europa con cui lavora. Nelle cucine saranno presenti celebrità del calibro di Adriano Baldassarre (Tordomatto), Alba Esteve Ruiz (Marzapane Roma), Alessandro Narducci (Acquolina), Andrea Fusco (Giuda Ballerino), Angelo Troiani (Il Convivio Troiani), Cristina Bowerman (Glass Hostaria), Daniele Usai (Il Tino), Davide Del Duca (Fernanda Osteria), Francesco Apreda (Imago all'Hassler), Giulio Terrinoni (Per me), Heinz Beck (La Pergola-Hotel Rome Cavalieri), Roy Caceres (Metamorfosi) e Stefano Marzetti (Mirabelle Hotel Splendide Royal). Si rinnova nei contenuti anche la collaborazione con l’Enoteca Trimani, vinai in Roma dal 1821, che proporrà al pubblico oltre alla consueta ricca carta dei vini, la Carta dei Vini del Lazio: i piatti icona degli chef saranno tutti abbinati a vini locali selezionati con lo stesso obiettivo di qualità, applicata con fantasia e precisione.