

## “Solstizio d’Estate – Illuminati dal Gusto”

COMUNICATO STAMPA &ldquo;Solstizio d&rsquo;Estate &ndash; Illuminati dal Gusto&rdquo;VI° Edizione 16 e 17 giugno 2018In scena ad Officine Farneto la kermesse dell&rsquo;Enogastronomia di Eccellenza Italiana La sesta edizione di &ldquo;Solstizio d&rsquo;Estate &ndash; Illuminati dal Gusto&rdquo; torna ad animare la capitale il 16 e 17 giugno 2018, nell'elegante cornice di Officine Farneto a Roma, in via Monti della Farnesina 77...

La kermesse enogastronomica di eccellenze italiane, organizzata da Taste Factory che aprirà gli ingressi alle ore 11:00 per gli Operatori del Settore, alle 13:00 per gli Appassionati e terminerà alle 23.00 - sottolinea l&rsquo;Amministratore Unico dott. Alessio Ranaldi - si articolerà su un filo conduttore che vuole proporre e valorizzare le nostre tradizioni enogastronomiche, la ricchezza del nostro territorio, con un&rsquo;attenzione particolare ai servizi connessi, alla formazione, all&rsquo;innovazione ed all&rsquo;internazionalizzazione. La VI edizione di &ldquo;Solstizio d&rsquo;Estate&rdquo; vuole sottolineare ulteriormente il requisito di eccellenza nell&rsquo;anno 2018 definito dal MIPAAF &ldquo;L&rsquo;Anno del Cibo Italiano nel Mondo&rdquo; focalizzando l&rsquo;attenzione su due novità importanti: Internazionalizzazione: attraverso la creazione di una Buyer Lounge che rappresenterà due mercati emergenti, Cina e Brasile, alla continua ricerca di eccellenze enogastronomiche italiane, con accesso consentito solo ed esclusivamente agli espositori partecipanti all&rsquo;evento e regolamentato dal servizio d&rsquo;ordine dello stesso. Sala Conferenze dove per entrambi i giorni della manifestazione si terranno incontri e workshop sui temi del business, della formazione, dell&rsquo;innovazione e del giornalismo legati al mondo dell&rsquo;enogastronomia di eccellenza. L&rsquo;incontro ed il confronto tra operatori del settore, appassionati, stampa, food blogger ed aziende espositrici presenti rappresenteranno un&rsquo;opportunità concreta di visibilità, di crescita e di business per tutti.

Presenze di prestigio quelle di Dominga, Marta ed Enrica Cotarella con la Scuola di Alta Formazione di Sala &ldquo;Intrecci&rdquo; - aggiunge la dott.ssa Ivana Feliziani, PR & Ufficio Stampa &ndash; ed il Progetto &ldquo;Tellus per il sociale&rdquo;.

Coloreranno l'evento &ndash; sottolinea Filippo Ranaldi, Project Manager &ndash; gli Show Cooking realizzati in entrambe le giornate, coordinati dallo Chef Danilo Compagnucci dell&rsquo;Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi di Roma, condotti dagli Chef:

- Iside De Cesare &ldquo;La Parolina&rdquo; (Trevinano - VT) 1 stella Michelin - Enzo Politelli &ldquo;Terrazza Calabritto&rdquo; (Napoli &ndash; Milano) - Valentina Santanicchio &ldquo;Capitano del Popolo&rdquo; (Orvieto &ndash; TR) - Giancarlo Polito &ldquo;La Locanda del Capitano&rdquo; (Montone - Perugia) - Claudio Matrecano &ldquo;Brigata IPSEOA Vincenzo Gioberti&rdquo; (Roma) - Simone Ballicu &ldquo;Pastificio San Lorenzo&rdquo; (Roma) - Albino Santilli &ldquo;Seri il Forno 1961&rdquo; (Roma) - Severino Richiusa &ldquo;Brigata IPSEOA Pellegrino Artusi&rdquo; (Roma) - Simone Domicoli &ldquo;Catering Milanese&rdquo; (Milano) - Danilo Compagnucci &ldquo;Brigata IPSEOA Pellegrino Artusi&rdquo; (Roma)

Costante ai nostri eventi la presenza degli Studenti di alcuni Istituti Alberghieri di Roma, che oltre a realizzare, secondo le indicazioni dello Chef di ogni Show Cooking, dimostrazioni in real-time da far degustare agli operatori e agli ospiti in sala, saranno coinvolti attivamente nella manifestazione, nell&rsquo;accoglienza e nel servizio, affiancando le aziende presso i desk in un&rsquo;esperienza stimolante che li catapulterà nella realtà lavorativa, superando la linea sottile esistente fra la partecipazione ed il coinvolgimento attivo qualificante.

Presenza costante all'evento l&rsquo;Associazione &ldquo;Viva la Vida: nel mondo di Giuseppe Roseti&rdquo; a cui sarà devoluta una donazione. ----- dott. Mario Melillo Taste Factory Srls Ufficio Stampa Mobile & Whatsapp: +39-320-2197206 email: comunicazione@tastefactory.eu