

“Solstizio d’Estate – Illuminati dal Gusto”

COMUNICATO STAMPA “Solstizio d’Estate – Illuminati dal Gusto”VI° Edizione 16 e 17 giugno 2018In scena ad Officine Farneto la kermesse dell’Enogastronomia di Eccellenza Italiana La sesta edizione di “Solstizio d’Estate – Illuminati dal Gusto” 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’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’attenzione particolare ai servizi connessi, alla formazione, all’innovazione ed all’internazionalizzazione. La VI edizione di “Solstizio d’Estate” vuole sottolineare ulteriormente il requisito di eccellenza nell’anno 2018 definito dal MIPAAF “L’Anno del Cibo Italiano nel Mondo” focalizzando l’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’evento e regolamentato dal servizio d’ordine dello stesso. Sala Conferenze dove per entrambi i giorni della manifestazione si terranno incontri e workshop sui temi del business, della formazione, dell’innovazione e del giornalismo legati al mondo dell’enogastronomia di eccellenza. L’incontro ed il confronto tra operatori del settore, appassionati, stampa, food blogger ed aziende espositrici presenti rappresenteranno un’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 “Intrecci” - aggiunge la dott.ssa Ivana Feliziani, PR & Ufficio Stampa – ed il Progetto “Tellus per il sociale”.

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

- Iside De Cesare “La Parolina” (Trevinano - VT) 1 stella Michelin - Enzo Politelli “Terrazza Calabritto” (Napoli – Milano) - Valentina Santanicchio “Capitano del Popolo” (Orvieto – TR) - Giancarlo Polito “La Locanda del Capitano” (Montone - Perugia) - Claudio Matrecano “Brigata IPSEOA Vincenzo Gioberti” (Roma) - Simone Ballicu “Pastificio San Lorenzo” (Roma) - Albino Santilli “Seri il Forno 1961” (Roma) - Severino Richiusa “Brigata IPSEOA Pellegrino Artusi” (Roma) - Simone Domicoli “Catering Milanese” (Milano) - Danilo Compagnucci “Brigata IPSEOA Pellegrino Artusi” (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’accoglienza e nel servizio, affiancando le aziende presso i desk in un’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’Associazione “Viva la Vida: nel mondo di Giuseppe Roseti” a cui sarà devoluta una donazione. ----- dott. Mario Melillo Taste Factory Srls Ufficio Stampa Mobile & Whatsapp: +39-320-2197206 email: comunicazione@tastefactory.eu