



## **ROMA GOLOSA:**

**Dopo Milano, Firenze e Santa Lucia di Piave,  
ROMA diventa il nuovo Girone dei GOLOSI!**

*Dal 2 al 4 dicembre **Roma diventa Golosa** negli spazi del **Guido Reni District**: il gotha degli artigiani con le loro eccellenze del made in Italy nel settore food & wine, **importanti Chef e Pizzaioli** in irresistibili cooking show e **Laboratori a tu per tu** con produttori e professionisti del settore per una attesissima kermesse in un **villaggio temporaneo dall'irresistibile sapore natalizio**.*

Roma 16 Novembre 2017 - La Capitale non poteva sentirsi meno importante e golosa di Milano, di Firenze o di Santa Lucia di Piave (TV), ed è per questo motivo che, grazie all'incontro tra l'equipe del **Gastronauta® di Davide Paolini** e quella di **Excellence di Pietro Ciccotti**, prende finalmente forma "ROMA GOLOSA".

**Dal 2 al 4 dicembre** infatti, negli spazi del **Guido Reni District**, di fronte il Museo Maxxi (zona Flaminio), debutta la **prima edizione di Roma Golosa**: una **grande manifestazione dedicata sia al mondo dei professionisti enogastronomici**, sia a quello dei foodies romani sia al grande pubblico di appassionati e curiosi che avranno a disposizione **tre giorni per assaporare le specialità regionali di una selezione di artigiani del gusto provenienti da tutto il Paese**.

Un'occasione unica ed imperdibile che vede Roma, nel mese più goloso dell'anno, spostare su di sé il baricentro delle eccellenze alimentari italiane: dal **pane di Matera** alla **pasta di Gragnano**, dalla **colatura d'alicci di Cetara** all'**aceto balsamico di Modena**, dal **pesto genovese** al **pecorino toscano**, dal **prosciutto di Parma** alla **mortadella bolognese** al **capocollo di Martina Franca**; dal **tartufo** proveniente dalle zone più vocate al **fungo ipogeo** al **panettone**; dal salmone alle ostriche fino allo **zampone** e alle **migliori etichette del BuonPaese**.

Ma Roma Golosa non finisce qui, perché Gastronauta® ed Excellence uniscono le forze per regalare, oltre alle degustazioni di qualità, anche **spettacolari cooking show ad opera dei migliori Chef italiani.**

Ad aprire l'evento, **sabato 2 dicembre, Heinz Beck** (Ristorante La Pergola – Roma), **Cristina Bowerman** (Glass Hostaria e Romeo – Roma), **Renato Bosco** (Saporè – San Martino Buon Albergo, Saporè Pizza Stand Up e Saporè Downtown – Verona). **Domenica 3 dicembre** sarà la volta di **Franco Pepe** (Pepe in grani – Caiazzo, La Filiale – Erbusco), di **Gianfranco Vissani** (Ristorante Vissani – Baschi), dei fratelli **Alessandro e Pierluigi Roscioli** (Roscioli – Roma) che per la prima volta duetteranno sullo stesso palco, di **Fulvio Pierangelini**, di **Luciano Monosilio** (Pipero – Roma), di **Diego Vitagliano** (10 Pizzeria a Pozzuoli). **Lunedì 4 dicembre** toccherà a **Giuseppe Lo Iudice** e **Alessandro Mocchi** (Ristorante Retrobottega – Roma) salire sul palco.

Con le farine **Petra di Molino Quaglia** la lievitrice conduttrice e scrittrice **Sara Papa** condurrà due laboratori su come realizzare il pane quotidiano e su come produrre un pane senza glutine con gusto; la pasticciera **Roberta Pezzella** realizzerà un pane di grani antichi, **Luciano Monosilio** preparerà la pasta fresca e **Nicola Olivieri** svelerà i segreti del lievito natalizio per eccellenza, il panettone.

Cuore dell'evento sarà la grande **Area Osteria** allestita da **Birra del Borgo**, main partner dell'evento, dove i visitatori del Festival potranno stazionare trovando ristoro con “Pizza e Birra” di qualità assoluta - servite nello stile già rodato di “Osteria di Birra del Borgo” (via Silla 26a, Prati, Roma) - ed una proposta gastronomica sempre alla ricerca di nuovi abbinamenti e preparata con materie prime selezionatissime.

Per arricchire l'area espositiva e i cooking show, **ROMA GOLOSA** sarà anche teatro di **convegni tematici legati agli argomenti e alle dinamiche più interessanti del settore come marketing e territorio**, approfonditi attraverso case history di **aziende leader e figure di spicco nel mondo dell'accoglienza, dell'enogastronomia e della formazione.**

Nell'ambito di **ROMA GOLOSA**, in collaborazione con “**La Pecora Nera**” - casa editrice indipendente specializzata nella realizzazione di guide enogastronomiche nel Lazio, in Lombardia e in Piemonte - **premierà inoltre 50 trattorie, 20 botteghe del gusto, 20 enoteche e 10 gelaterie di Roma e provincia oltre a un indirizzo per tipo nelle altre quattro province del Lazio.**

**ROMA GOLOSA**, nell'area dell'ex **Caserma Guido Reni** costituita da **23 spazi indipendenti**, recuperati in stile post industriale a seguito di un virtuoso progetto culturale del Comune di Roma, **diventerà un villaggio del gusto in cui incontrarsi e conoscere la vicino materie prime, chef e pizzaioli di fama internazionale, sarà possibile a chiunque.** **ROMA GOLOSA**, non sarà solo un grande ritrovo dei migliori artigiani del gusto d'Italia, ma **un evento in grado di avvicinare alla consapevolezza del cibo di qualità, attraverso una mirata ed efficace dinamica d'interazione tra le parti.**

## **ROMA GOLOSA**

### **in breve**

Quando: 2- 3 - 4 dicembre 2017

Dove: Guido Reni District – Via Guido Reni 7, Roma

Orario di apertura al pubblico: Sabato 12.00-21.00; Domenica  
11.00-20.00;

Lunedì 10.00-17.00

Ingresso Adulti: 10 euro

Ingresso Bambini (6-12 anni): 5 euro

### **Info ROMA GOLOSA**

02.86462555/1919

06.57288215

Per Accrediti Stampa

[info@romagolosa.it](mailto:info@romagolosa.it) [www.romagolosa.it](http://www.romagolosa.it)

Canali Social:

Fb: @Gastronauta.official; @ExcellenceMagazine

Tw: @ilgastronauta

Insta: gastronauta\_official

Hashtag: #RomaGolosa



**MAIN PARTNER**



**IN COLLABORAZIONE CON**



**ARSIAL**

**MEDIA PARTNER**



**PARTNER**

