**PRESSO IL ROMA CONVENTION CENTER LA NUVOLA, FINO A LUNEDÌ 11 NOVEMBRE**

# PROSEGUE NEL SEGNO DELL’ECCELLENZA

# LA MARATONA ENOGASTRONOMICA

# DI EXCELLENCE 2019

Apertura in grande stile per **Excellence 2019**, settima edizione del grande evento organizzato dai fratelli editori **Pietro e Claudio Ciccotti** e dedicato all’universo enogastronomico, in programma fino a lunedì 11 novembre presso il **Roma Convention Center La Nuvola** (viale Asia, 40). Cospicua affluenza di pubblico, tra appassionati e addetti ai lavori, nella giornata di inaugurazione, che ha visto cooking show, tavole rotonde, degustazioni, talk show, incontri B2B e B2C, andare in scena con un ritmo serratissimo.

*“Un fine settimana all’insegna della valorizzazione del made in Italy –* sottolinea Pietro Ciccotti – *con Roma a fare da vetrina diffusa per le tante realtà d’eccellenza presenti, qui ad Excellence, come a Mercato Mediterraneo presso la Fiera di Roma. Una partnership racchiusa nel nome Roma Food Exhibition che ci auguriamo possa proseguire nel tempo come ideale connubio tra pubblico e privato”.*

Una maratona che proseguirà domenica 10 e lunedì 11 con un fitto calendario di appuntamenti a tema. In prima linea gli chef, circa 100 in 3 giorni, protagonisti nelle **3 aree cooking show**: Food Innovation, Next Cooking Lazio ed Excellence Academy.

In **Food Innovaton** proseguiranno i ‘**Dialoghi della Cucina’**, con personaggi ‘fuori dagli schemi’, provenienti da differenti settori e contesti culturali, a fare da spalla a cuochi blasonati. Domenica 10, a partire dalle ore 13.00, e fino alle 19.00, si esibiranno: Ciro Scamardella in compagnia della giornalista Laura Delli Colli; Cristina Bowerman con Giovanni Rastelli (innovatore); Stefano Marzetti; Iside De Cesare con Camilla Cormanni dell’Istituto Luce Cinecittà; Lorenzo Iozzia; Oliver Glowig; Antonio Lebano. E ancora, lunedì 11, Paolo Gramaglia (ore 13.00) e Daniele Usai con il professore universitario Alberto Pratesi (15.00).

In **Next Cooking Lazio** sul palco saliranno coppie di cuochi (o singoli chef) del Lazio con lo scopo di dare risalto ai prodotti della propria regione. E quindi, domenica 10, dalle ore 12.30: Valerio Mattaccini e Andrea Dolciotti; Marco Moroni e Roberto Campitelli; Ornella De Felice e Mirko Moglioni; Yamamoto Eiji. Alle ore 16.30 invece entra in scena il giornalista enogastronomico Luigi Cremona, per la rubrica **‘Falsi d’Autore’**, con maestri del calibro di Gianfranco Pascucci, Anthony Genovese e Francesco Apreda pronti a rendere omaggio ad alcuni piatti che hanno fatto la storia della cucina. Lunedì 11 la programmazione riprende con Massimo Viglietti (11.00), mentre, alle ore 16.00, si terrà la finale di **Race to the Stars**, il contest, in memoria dello chef Alessandro Narducci, dedicato ai cuochi under 30 nati o residenti nel Lazio e organizzato in collaborazione con la Regione Lazio e Arsial.

I docenti di Coquis e di altre scuole di cucina di Roma saranno i protagonisti di **Excellence Academy**. Domenica 10, dalle 12.30: Pier Daniele Seu e Antonio Gentile; Gabriele Fazzini e Dino De Bellis; Jacopo Mercuro e Riccardo Zanni; Claudio Favale e Dino De Bellis; Riccardo Zanni e Paolo Trippini; Antonio Sciullo; chiudono la giornata i volti di Italian Kitchen Academy (17.30) e di Les Chefs Blancs (18.30). Lunedì 11, ultimi appuntamenti con Walter Regolanti (13.00) e, per ‘Dialoghi della Cucina’, Giuseppe Di Iorio (15.00).

Decine gli incontri, tra talk show e presentazioni nei **3 teatri** presenti all’interno della ‘Nuvola’: PwC Arena, Excellence Lab ed Eelxclence Cloud.

Nella **PwC Arena** (firmata dal network internazionale leader nei servizi professionali alle imprese, per il secondo anno consecutivo main sponsor dell’evento), domenica 10, alle ore 15.30, Alex Revelli e Susanna Cusini dell’Università Telematica San Raffaele presentano il manuele ‘La felicità alimentare esiste’, mentre, alle 17.30, si va ‘Alla scoperta della cucina ebraica: tradizione millenaria e successo contemporaneo’, a cura di Gusto Kosher. Lunedì 11, alle 11.30, la casa editrice Pecora Nera presenta la guida ‘Roma nel Piatto 2020’, dedicata ai migliori locali del Lazio. Alle 14.15, si chiude con il Congresso Nazionale APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani).

In **Excellence Lab**, domenica 10, alle ore 15.00, Readytec propone ‘Chef & Cloud dalla cucina alla tavola, il cuore del tuo ristorante passa dalla rete’ (relatore Maurizio Chionne); alle 16.00, Coinbar parla di ‘ Evoluzione del format ristorativo e dei pagamenti digitali’ (relatore Antonello Cugusi).

In **Excellence Cloud** vanno in scena importanti iniziative, come, domenica 10 alle ore 13.30, il talk ‘Ricette di donna - Donne di talento si raccontano, con: Marta Cotarella (produttrice vino Famiglia Cotarella) Paola Colucci (chef Pianostrada) Arianna Vulpiani (produttrice food BioFarm Orto&Uova) Cristina Brizzolari (produttrice Riso Buono) Alba Esteve Ruiz (chef Antica Fonderia) Veronica Bancalá e Ileana Di Sabatino (Ass.ne We World)’. Poi, lunedì 11 alle 13.30, si parla del servizio con ‘Emergente Sala Pop’ (a cura di Lorenza Vitali). Per finire, alle 16.00, l’assegnazione dei ‘Pizza Awards’ di Mangia e Bevi, sorta di Oscar della pizza italiana, con la conduzione delle giornaliste Sara De Bellis e Chiara Giannotti.

Nello spazio **We Love Tasting**, al via le degustazioni guidate, domenica 10 alle ore 15.00, con le ‘chicce’ gastronomiche di Magazzino Scipioni; poi con le etichette dell’azienda vinicola Terenzi (alle 16.00, con la delegazione del Lazio delle Donne del Vino); e, alle 17.00, con i vini di Sanvitis. Lunedì 11, alle 12.00, focus sulle bollicine tricolori del Consorzio del Prosecco DOC; per finire, alle 14.00, la delegazione del Lazio delle Donne del Vino ‘incontra’ l’azienda Casale della Ioria.

Sempre attiva inoltre, con assaggi e seminari, l’Oleoteca di **EVOO School Italia**, la scuola sull’olio extravergine di oliva promossa da Coldiretti Unaprol e Fondazione Campagna Amica.

Naturalmente rimangono in bella mostra, con le loro eccellenze da conoscere e degustare, le **100 aziende presenti** nello spazio espositivo del Roma Convention Center La Nuvola.

Sarà ancora la startup ‘pOsti’ a curare infine gli appuntamenti dell’area **Food Tech**. I temi approfonditi domenica 10, a partire dalle ore 11.30: ‘Food&Turismo, il viaggio della panzanella’, ‘Il ristorante del futuro – sostenibile, accessibile, sano’, ‘Il fritto tech – bello, buono e tracciato’, ‘Food online - l’acquisto: una nuova esperienza con il dropshipping’. Ancora, lunedì 11, dalle 12.00: ‘Chef 4.0 – tra tradizione e tecnologia’, ‘Il bloody mary digitale – barman per un giorno’, ‘Il marketing digitale - l’incontro di domanda e offerta sui prodotti di nicchia’.

Excellence 2019 si svolge grazie al fondamentale contributo di **PwC, Arsial, Regione Lazio e Maserati Samocar.**

***Excellence****, insieme a* ***Mercato Mediterraneo****,**brand di Fiera Roma, sono le due manifestazioni capofila di* ***Roma Food Exhibition****, il nuovo grande evento diffuso dedicato alla filiera agroalimentare ed enogastronomica che per la prima volta punta a coinvolgere l’intera Capitale con un denso programma di attività volte a valorizzare cibi, produzioni, tradizioni e culture legati ai valori del made in Italy e della Dieta Mediterranea. Un calendario di appuntamenti diffusi, sotto il claim ‘Tutti Insieme. A Roma’, per accendere i riflettori su una visione attuale, globale e intrigante del Food Business in un’ottica di gioco di squadra e nuove alleanze future, con la Città Eterna a fare da plus. Ad aver già aderito, Il Festival della Gastronomia di Luigi Cremona e Lorenza Vitali.*

EXCELLENCE 2019

ROMA, 9-10-11 NOVEMBRE

Orari: sabato dalle 12 alle 21; domenica dalle 11 alle 19; lunedì dalle 11 alle 17 Roma Convention Center La Nuvola - Viale Asia, 40)

Ingresso 15€ calice incluso – Accesso gratuito per operatori del settore previo accredito Accrediti e Programmi: [www.excellenceroma.it](http://www.excellenceroma.it/)

Ufficio stampa Excellence 2019 MG Logos di Stefano Carboni & C. [info@mglogos.it](mailto:info@mglogos.it) - 06 45491984