



Food & Agroalimentare - Roma: Vinòforum a Villa Borghese, in vetrina 3.200 etichette e chef stellati

**Roma - 31 ago 2026 (Prima Notizia 24) Dal 7 al 13 settembre 800
cantine e masterclass internazionali. Spazio a Partesa e al**

Parmigiano Reggiano.

Dal 7 al 13 settembre il parco di Villa Borghese ospita la nuova edizione di Vinòforum, appuntamento dedicato all'enogastronomia che riunisce oltre 800 cantine, 3.200 etichette e i principali consorzi di tutela italiani. L'evento, promosso con il sostegno di Roma Capitale, Arsial, Regione Lazio, Arsac, Masaf e Regione Marche, propone un calendario articolato tra degustazioni guidate, momenti di approfondimento e incontri diretti con i produttori. Come evidenziato dal ceo Emiliano De Venuti, la centralità del confronto con i vignaioli rappresenta l'elemento chiave per comprendere l'identità dei singoli territori e delle differenti denominazioni. Il programma include le 'Night Dinner' curate da chef del panorama nazionale e le 'Wine Top Tasting' organizzate dall'Associazione Sommelier, affiancate da una selezione di proposte internazionali che spaziano tra le produzioni di Borgogna, Alsazia, Champagne, Giappone e Sud Africa. L'iniziativa dedica ampio spazio agli operatori del canale Ho.Re.Ca. con la presenza dello stand di Partesa, strutturato per offrire consulenze dedicate sulla gestione delle carte dei vini e sulla vendita attraverso una selezione da 13 regioni. Tra le novità di questa edizione figura il Parmigiano Reggiano, che presenta a Vinòforum il primo Corso di Assaggiatore Ufficiale in partenza a Roma ad ottobre, articolato in sette giornate di masterclass e abbinamenti per illustrare le caratteristiche e le stagionature della Dop.

(Prima Notizia 24) Lunedì 31 Agosto 2026