



A ROMA, PRESSO IL ROMA CONVENTION CENTER LA NUVOLO, DAL 9 ALL'11 NOVEMBRE

EXCELLENCE 2019 TRA ALTA RISTORAZIONE, CREATIVITA' E SPERIMENTAZIONE

TRE GIORNI DI COOKING SHOW, APPROFONDIMENTI E DEGUSTAZIONI

Una nuova location, tra le più scenografiche della città; una sorta di 'fuori salone' che anticipa la kermesse; un futuro progetto che farà di Roma la Capitale del gusto. Torna ampliato, e con importanti novità, l'appuntamento capitolino di **Excellence**, organizzato dai fratelli editori **Pietro e Claudio Ciccotti** in programma **dal 9 all'11 novembre**. Una tre giorni, quella della settima edizione, che come da tradizione accenderà i riflettori sui grandi temi del made in Italy enogastronomico e sui suoi protagonisti, ma questa volta dal 'palco' di un teatro d'eccezione, il **Roma Convention Center La Nuvola**, capolavoro firmato dall'archistar Massimiliano Fuksas (viale Asia, 40) che si prepara a ospitare cooking show, tavole rotonde, degustazioni, talk show, incontri B2B e B2C, ma anche cuochi e realtà aziendali tra i più importanti del settore a livello nazionale e non solo. Senza dimenticare enti istituzionali, scuole di formazione professionale di sala o di cucina, associazioni d'impresa, buyer, opinion leader, giornalisti, imprenditori F&B, sommelier e ristoratori.

Cento, in particolare, **gli chef** - molti dei quali stellati - protagonisti degli spettacoli di cucina che si svolgeranno in tre aree diverse: **Next Cooking Lazio** (cooking show a 4 mani con cuochi e prodotti del Lazio), **Food Innovation** (cooking show con chef stellati moderati da un personaggio 'fuori dagli schemi') ed **Excellence Academy** (cooking show con chef docenti di Coquis e di altre scuole di cucina di Roma). **Cento anche le aziende** espositrici, tra artigiani del gusto e industriali di alta qualità, schierati nell'avveniristica struttura congressuale che accoglierà anche diverse cantine vitivinicole italiane, alcune delle quali saranno protagoniste dello spazio **We Love Tasting**, mentre a fare da punto di ritrovo per l'olio extravergine di oliva sarà l'area **Evo School**, gestita da Coldiretti.

*"Con un approccio analitico, propositivo e orientato all'avanguardia - spiega **Pietro Ciccotti, ideatore dell'evento ed editore di Excellence Magazine** - vogliamo offrire a professionisti e appassionati una visione d'insieme dell'enogastronomia tricolore d'eccellenza, cercando di raccontarne la qualità indiscussa, le storie che stanno dietro, le tendenze, le ultime novità e soprattutto il valore culturale, che rappresenta l'obiettivo principale. E per farlo, oltre a sfruttare una nuova location dal forte appeal, proponiamo da una parte esperienze improntate sulla food innovation e sulla food experience e dall'altra una full immersion nell'affascinante mondo degli chef con veri e propri spettacoli ai fornelli. Nel mezzo, le opportunità di business e il matching tra mondo produttivo, stakeholder e grande pubblico attraverso incontri B2B e B2C, ma anche presentazioni, talk show e dibattiti".*

Creatività, sperimentazione e affari sono dunque i tratti distintivi del ricco calendario di attività di Excellence 2019, che per il secondo anno consecutivo vede come main sponsor **PwC** (network internazionale leader nei servizi professionali alle imprese). Ma, attraverso un ventaglio di incontri ad hoc che quest'anno si susseguiranno all'interno di **tre teatri** e nell'area **Excellence Cloud** ci sarà spazio anche per l'**approfondimento**, il racconto e la condivisione di progetti e idee. Si va dal Congresso Nazionale Apici (Associazione Professionale Cuochi Italiani) all'evento *Falsi d'Autore* curato da Luigi Cremona con gli chef stellati chiamati a riprodurre piatti che hanno fatto la storia della cucina; dalle presentazioni



della guida 'Roma nel Piatto' (edita da Pecora Nera) e dell'anteprima della guida 'Roma Doc' de La Repubblica; dal talk show dedicato ai 100 anni dell'azienda vinicola La Scolca alla presentazione del progetto M'Ama.Seeds 'Recupero delle antiche colture e delle antiche culture per la salute dell'Uomo e del Pianeta' (a cura di M'Ama.Art).

E se, parlando di conferme, vale la pena ricordare che torna per il secondo anno il **contest Race to The Stars** in memoria dello chef Alessandro Narducci (un competizione riservata a giovani chef under 30 nati o residenti nel Lazio e organizzata in collaborazione con la Regione Lazio e Arsial che, dopo le fasi eliminatorie presso la scuola Coquis, si concluderà proprio lunedì 11 novembre in chiusura di Excellence), sul fronte delle **novità 2019** c'è ancora da annoverare il 'fuori salone' **Excellence Off**: quattro cene all'insegna dell'alta cucina e dei grandi vini italiani, in programma dal 5 all'8 novembre (a pagamento e su prenotazione fino a esaurimento posti) che permetteranno di vivere in anteprima una vera e propria food experience in pieno stile Excellence, in compagnia di quattro grandi chef e dei loro piatti abbinati a quattro importanti cantine d'Italia (Francesco Aprea - Velenosi Vini; Roy Caceres - Cantine Briziarelli; Cristina Bowerman - Famiglia Cotarella; Daniele Usai - La Scolca).

Guardando ancora al nuovo ma in un'ottica di progetti sinergici, infine, la 7^a edizione di Excellence in tandem con la 3^a edizione di Mercato Mediterraneo (9-12 novembre, Fiera Roma) saranno i 'trampolini' ideali per **Roma Food Exhibition**, il maxi calendario di eventi diffusi legati al Food Business italiano e mediterraneo che punta a coinvolgere tutta la città, con l'obiettivo di mettere a sistema manifestazioni di riferimento e fiere di settore per celebrare sotto un unico ombrello l'alta ristorazione e lo straordinario paniere agroalimentare del Mare Nostrum.

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

Per info e prenotazioni cene Excellence Off scrivere a: excellence@excellencemagazine.it

Ufficio stampa Excellence 2019

MG Logos di Stefano Carboni & C.

info@mglogos.it - 06 45491984