

# [“Roma Hortus Vini”: all’Orto Botanico tre serate tra grandi vini, spettacoli e meraviglia](#)

Categoria: Food and Wine

scritto da Giordana Fauci | 14 Giugno 2026



## **“Roma Hortus Vini”: all’Orto Botanico tre serate tra grandi vini, spettacoli e meraviglia**

**Torna a Trastevere la settima edizione dell’evento che celebra i vitigni autoctoni italiani, in una delle cornici più suggestive della Capitale**

**di Giordana Fauci**

Dal 12 al 14 giugno torna **“Roma Hortus Vini”**, la manifestazione dedicata ai vitigni autoctoni italiani che, giunta alla sua settima edizione, trasforma **l’Orto Botanico di Roma** in un luogo sospeso tra natura, cultura e gusto.

Tra viali alberati, piante secolari e scorci illuminati dalla luce soffusa della sera, **i protagonisti sono oltre 200 etichette provenienti da ogni regione dello Stivale**, tutte ottenute da vitigni autoctoni e presentate direttamente dai produttori.

Cuore simbolico dell’evento è il **Vigneto Italia**, autentico scrigno di biodiversità che raccoglie in un unico spazio circa 150 varietà di vitigni autoctoni italiani.

**Qui il vino diventa racconto, memoria e territorio**, offrendo ai partecipanti l'opportunità di costruire un percorso di degustazione personale e libero, guidato esclusivamente dalle proprie emozioni e sensazioni.

**Le degustazioni sono accompagnate da una selezione gastronomica proposta dai food truck** presenti all'interno del giardino.

Il programma della manifestazione è pensato per regalare ai visitatori un'atmosfera di sogno e meraviglia, ove **arte e spettacolo si fondono armoniosamente con il paesaggio naturale dell'Orto Botanico**.

L'ingresso è animato dalle **"Creature di sogno"**, figure sospese tra fantasia e natura che accolgono il pubblico all'inizio della serata.

Nel corso dell'evento il Vigneto Italia prende vita grazie a **spettacoli di giocoleria, trampolieri e suggestive performance artistiche**.

Ad accompagnare il pubblico la musica di **Extradate Dj Set**; tra gli appuntamenti più attesi il **"Teatro di...vino"**, spettacolo esclusivo scritto e interpretato da Michele La Ginestra.

Ogni sera, ai piedi della suggestiva Fontana degli Undici Zampilli, l'attore romano intreccia racconti, ironia e cultura del vino in una *pièce* inedita capace di coinvolgere il pubblico tra sorrisi e riflessioni.

Grande protagonista è, inoltre, **Luca Maroni**, esperto internazionale e ideatore del progetto, che guida le celebri **"Dégustation sur l'herbe"**.

A chiudere le serate è **"L'incanto della luna"**, uno spettacolo di danza aerea che vede una grande luna luminosa sospesa tra i filari del Vigneto Italia. Un finale poetico e suggestivo, capace di lasciare negli occhi e nel cuore dei visitatori il ricordo di un'esperienza unica.

*"Roma Hortus Vini"* conferma la sua identità di evento capace di raccontare il vino italiano in modo originale e coinvolgente.

**Un appuntamento che celebra la ricchezza dei territori e la biodiversità vitivinicola** in una delle location più affascinanti della Città Eterna.

---

## **["Cocktails In The City" debutta a Roma: due giorni tra mixology, musica e cultura del bere all'Orto Botanico](#)**

Categoria: Food and Wine

scritto da Damiana Cicconetti | 14 Giugno 2026

# COCKTAILS *in the* CITY

## ROME

**“Cocktails In The City” debutta a Roma: due giorni tra *mixology*, musica e cultura del bere all’Orto Botanico**

Dal 16 al 17 maggio la Capitale ospita per la prima volta il format internazionale nato a Londra: *pop-up bar*, *bartender* di fama mondiale, degustazioni, workshop e intrattenimento nel cuore di Trastevere

di Damiana Cicconetti

Roma si prepara a divenire il nuovo epicentro europeo della *mixology* contemporanea: dopo aver conquistato Londra con dieci edizioni consecutive sold-out, il celebre format internazionale **“Cocktails In The City”** sceglie la Capitale italiana per il suo debutto in Europa continentale, trasformando uno dei luoghi più affascinanti della città in un’esperienza multisensoriale dedicata al mondo del bere di qualità.

Dal 16 al 17 maggio la suggestiva cornice dell’**Orto Botanico di Roma** ospiterà infatti tre giornate all’insegna della creatività, della sperimentazione e dell’intrattenimento, con un programma che **unisce cocktail culture, musica, formazione e spettacolo**.

Nel cuore di Trastevere, tra giardini storici, serre monumentali e percorsi immersi nella natura, prenderà vita una vera e propria cittadella del gusto contemporaneo.

Un format che punta a coinvolgere sia gli appassionati del settore sia il grande pubblico, offrendo un viaggio esperienziale tra **i migliori cocktail**

**bar, i brand più innovativi e alcuni tra i bartender più influenti della scena internazionale.**

L'evento rappresenta un momento importante per Roma e per tutto il comparto italiano dell'ospitalità, sempre più protagonista nel panorama globale del *beverage*.

L'obiettivo è quello di costruire **un ponte tra il modello londinese e l'identità gastronomica e culturale romana, valorizzando l'eccellenza italiana.**

Il cuore pulsante della manifestazione saranno i *pop-up* bar, reinterpretazioni temporanee e spettacolari di alcuni tra i locali più rinomati del panorama mondiale: ogni spazio sarà progettato per offrire un'esperienza unica, con ***signature cocktails* creati per l'evento.**

Il programma includerà degustazioni guidate, workshop tematici, masterclass con esperti del settore, incontri dedicati alle nuove tendenze della *mixology* e installazioni immersive pensate per stimolare tutti i sensi.

L'idea alla base di "*Cocktails In The City*" è quella di superare il concetto tradizionale di festival dedicato ai cocktail, proponendo **un'esperienza culturale diffusa**, in grado di raccontare il bere contemporaneo come fenomeno creativo, artistico e sociale.

Negli ultimi anni **la Capitale ha visto crescere il numero di cocktail bar d'autore**, professionisti premiati e realtà innovative in grado di ridefinire il concetto di ospitalità.

L'arrivo di "*Cocktails In The City*" rappresenta anche un segnale importante per il turismo esperienziale e per il mondo degli eventi lifestyle in Italia.

Sempre più persone, infatti, cercano **esperienze che uniscano intrattenimento, qualità gastronomica e dimensione culturale.**

In tal senso, il format internazionale si prepara a divenire uno degli appuntamenti simbolo della primavera romana.

---

## **Giuseppe Lorini: l'imprenditore che ha saputo unire tradizione, benessere e innovazione**

Categoria: Food and Wine  
scritto da Giordana Fauci | 14 Giugno 2026



## **Giuseppe Lorini: l'imprenditore che ha saputo unire tradizione, benessere e innovazione**

**Esperienze gastronomiche chetogeniche: la visione e l'impatto di un imprenditore che sta ridefinendo il concetto di ristorazione consapevole in Italia**

di **Giordana Fauci**

Nel panorama contemporaneo della ristorazione orientata al benessere, **Giuseppe Lorini** si afferma come una figura imprenditoriale in grado di coniugare tradizione culinaria, attenzione alla salute e innovazione nel format esperienziale.

Attraverso il progetto "**Alimentiamo**", Lorini ha sviluppato un modello di **eventi gastronomici chetogenici** che non si limita alla semplice proposta di un menù, ma costruisce vere e proprie esperienze immersive dedicate a chi desidera seguire un'alimentazione low carb senza rinunciare al piacere della convivialità e della cucina italiana.

Il suo percorso imprenditoriale si inserisce in una visione più ampia: **riportare la ristorazione al centro di un equilibrio tra gusto e consapevolezza alimentare.**

Un approccio che trova piena espressione nelle **collaborazioni con ristoranti** e location storiche del territorio laziale, trasformate per l'occasione in spazi dedicati alla degustazione chetogenica.

La filosofia che guida il progetto "**Alimentiamo**" si fonda su un principio: **dimostrare che la cucina keto non è una rinuncia, ma una reinterpretazione**

creativa della tradizione gastronomica.

Ogni evento diventa **un percorso studiato per valorizzare ingredienti selezionati**, tecniche di preparazione artigianali e una nuova sensibilità verso il benessere alimentare.

Tra le iniziative più rappresentative spiccano le serate organizzate nel mese di aprile, che coinvolgono alcune realtà della ristorazione romana e del territorio circostante.

Il calendario prevede appuntamenti come la **“Keto Experience”**, una cena chetogenica pensata come degustazione guidata, ove piatti della tradizione vengono reinterpretati in chiave low carb dallo chef, mantenendo intatta l'identità culinaria originaria, al contempo adattata ai principi della dieta chetogenica.

Gli eventi si configurano come **momenti di incontro tra pubblico, cucina e cultura alimentare**, con un format che unisce informazione, esperienza sensoriale e intrattenimento gastronomico.

Al centro del progetto si colloca **una visione imprenditoriale chiara**: rendere la ristorazione chetogenica accessibile, strutturata e replicabile, trasformandola da tendenza di nicchia a modello esperienziale consolidato.

**Giuseppe Lorini emerge come un imprenditore che interpreta il cambiamento dei consumi alimentari** con uno sguardo pragmatico ma innovativo, attento alle nuove esigenze di un pubblico sempre più consapevole.

Il suo lavoro si muove lungo una linea sottile tra **tradizione e modernità**, tra cultura culinaria italiana e nuove esigenze nutrizionali, contribuendo a ridefinire il modo in cui si vive l'esperienza della ristorazione.

Più che una semplice proposta gastronomica, **“Alimentiamo”** si configura come un progetto culturale e imprenditoriale: un invito a **ripensare il rapporto tra cibo, benessere e convivialità**.

**Foto dell'archivio personale di Giuseppe Lorini**

---

## **“ViniAmo 2026”: il wine tasting della Capitale**

Categoria: Food and Wine  
scritto da Giordana Fauci | 14 Giugno 2026



## **“ViniAmo 2026”**: il *wine tasting* della Capitale

**Il 29 marzo, all’Eur, la quarta edizione del *wine tasting* della Capitale con oltre 350 vini, masterclass e food d’eccellenza**

**di Giordana Fauci**

Domenica 29 marzo il mondo del vino è tornato protagonista a Roma con la quarta edizione di **“ViniAmo”**, l’evento dedicato ai migliori vini italiani e internazionali, che si è svolto presso l’Hotel Cristoforo Colombo nel quartiere EUR.

Un’intera giornata dedicata a **degustazioni, incontri con i produttori, masterclass e abbinamenti gastronomici**, pensata per appassionati, operatori del settore e stampa.

Organizzato da **Minelli Wine Events**, **ViniAmo celebra il meglio del Made in Italy** vinicolo con centinaia di etichette provenienti da cantine italiane e da eccellenze internazionali, offrendo un vero e proprio viaggio sensoriale tra territori, storie e sapori.

L’edizione 2026 è ricca: **oltre 350 i vini in degustazione**, tra produzioni di nicchia, annate particolari e vini premiati, come quelli selezionati dalla Guida Vini Decanto, ospite speciale dell’evento.

Accanto al vino, grande spazio anche alla gastronomia con area gourmet e prodotti selezionati: oli, salumi, affumicati, dolci da forno artigianali e spirits.

**Il cuore pulsante di ViniAmo 2026 sono state le masterclass**, esperienze guidate pensate per conoscere il vino in modo coinvolgente e divertente.

A chiudere la giornata **“ABC della Degustazione”** con **“Le Donne del Vino del Lazio”**, un momento dedicato alle basi della degustazione e ai vini delle cantine locali più rappresentative del territorio.

ViniAmo non è solo una degustazione, ma una vera festa del vino e del gusto: un luogo ove **scoprire vini, conoscere produttori che lavorano fuori dagli schemi e vivere un’esperienza fatta di racconti, profumi e sapori.**

Graphic created by: ViniAmo

---

## [Il fenomeno degli speakeasy, tra memoria storica e nuove forme di socialità](#)

Categoria: Food and Wine  
scritto da Giordana Fauci | 14 Giugno 2026



**Il fenomeno degli *speakeasy*, tra memoria storica e**

# nuove forme di socialità

## **Speakeasy: dal Proibizionismo americano alle reinterpretazioni contemporanee nello spazio urbano europeo**

di **Giordana Fauci**

Negli anni Venti del Novecento gli Stati Uniti furono protagonisti di una profonda trasformazione normativa e culturale con l'introduzione del **Proibizionismo**, sancito dal Eighteenth Amendment to the United States Constitution e reso operativo dal Volstead Act.

Questa legislazione vietava la produzione, la vendita e il trasporto di bevande alcoliche su tutto il territorio nazionale.

Tale misura, tuttavia, non riuscì ad eliminare il consumo di alcol; al contrario, favorì la nascita e la diffusione di locali clandestini noti come **speakeasy**, termine che alludeva alla necessità di parlare a bassa voce per evitare di attirare l'attenzione delle autorità.

Gli speakeasy costituirono un fenomeno sociale: non erano soltanto luoghi in cui si eludeva la legge, ma anche **spazi di aggregazione e sperimentazione culturale**, nei quali si intrecciavano pratiche sociali, espressioni artistiche e nuove forme di intrattenimento.

...Proprio in tali ambienti si svilupparono modelli di socialità urbana innovativi che contribuirono alla costruzione di un immaginario legato alla modernità, alla trasgressione e alla vitalità culturale delle grandi città americane.

Nel contesto contemporaneo **il modello dello speakeasy è stato ripreso e reinterpretato in numerose città europee**: elementi originariamente dettati dalla clandestinità come l'accesso discreto, gli ingressi poco visibili o l'atmosfera raccolta, vengono oggi recuperati come scelte estetiche e narrative, piuttosto che come necessità imposte da vincoli normativi.

In effetti, numerosi sono i locali che si inseriscono in tale linea di rielaborazione, proponendo ambienti che richiamano **l'immaginario degli speakeasy storici attraverso spazi intimi e curati nei dettagli**.

L'attenzione alla dimensione esperienziale si manifesta nell'integrazione tra **offerta gastronomica, mixology e progettazione dell'ambiente**, dando vita a luoghi pensati per favorire una fruizione più immersiva e personale.

La diffusione contemporanea di spazi ispirati agli speakeasy può quindi essere interpretata come parte di una più ampia ricerca di ambienti urbani in grado di offrire identità, intimità e riconoscibilità.

Non si tratta più di luoghi di opposizione alla norma, bensì di **contesti che valorizzano la memoria storica come elemento di costruzione simbolica**.

La ripresa del modello dimostra, in ultima analisi, come fenomeni nati in

circostanze eccezionali possano essere rielaborati nel tempo, assumendo significati nuovi e adattandosi alle esigenze culturali e sociali delle epoche successive.

Credit Photo by: Margaret Bourke – White

---

## Capodanno Cinese 2026: l'anno del Cavallo di Fuoco

Categoria: Food and Wine  
scritto da Giordana Fauci | 14 Giugno 2026



## **Capodanno Cinese 2026: l'anno del Cavallo di Fuoco**

**In un'interessante intervista Giorgia Chen, imprenditrice cinese cresciuta in Italia, racconta il suo ristorante De Zhuang e l'autentica esperienza della China Town nel cuore di Roma**

**di Giordana Fauci**

Roma si tinge di rosso, oro e luce per celebrare la **Festa di Primavera, il Capodanno Cinese**, che quest'anno accoglie il **Cavallo di Fuoco**, simbolo di **energia, movimento e trasformazione**.

Il quartiere Esquilino, cuore pulsante della comunità cinese a Roma, **domenica 22 febbraio** si trasforma in un palcoscenico a cielo aperto: lanterne rosse,

danze tradizionali, parate scenografiche e il suggestivo Ballo del Leone attirano curiosi di ogni età e provenienza.

A raccontare l'essenza di questa festa e la tradizione dell'**Hot Pot** è **Giorgia Chen**, imprenditrice di origine cinese che nel suo ristorante **De Zhuang** porta la vera esperienza della China Town nel cuore della Capitale.



**Com'è il Capodanno Cinese a Roma?**

*"Roma si trasforma: le strade diventano più luminose, profumate e colorate. È una festa che unisce famiglie cinesi e italiane, ma anche turisti e curiosi, in un **momento di condivisione e dialogo tra culture**. Vedere i bambini incantati dal Ballo del Leone o dagli artisti della "Festa dei Mille Volti" è emozionante: ogni dettaglio racconta tradizione, arte e magia..."*

**Il Cavallo di Fuoco, che significato ha?**

*"Il cavallo rappresenta energia, libertà e dinamismo; **il fuoco simboleggia passione e trasformazione**. È un invito a muoversi, evolversi e ad affrontare la vita con entusiasmo, senza perdere le proprie radici.*

**Perché l'hotpot è così speciale durante il Capodanno Cinese?**

*"L'hotpot non è solo un piatto, è un rito sociale. **Si cucina insieme, si aspetta insieme, si assapora insieme**. È un momento di unione e di famiglia. Anticamente le famiglie si riunivano intorno ad un'unica pentola, non solo per nutrirsi, ma anche per stare insieme e scaldarsi. Oggi il significato resta lo stesso: condivisione e armonia..."*



**Come reagiscono i romani che partecipano?**

*"Molti rimangono colpiti dal senso di comunità: è **un'esperienza che unisce**, fa scoprire sapori, profumi e tradizioni diverse, ma racconta valori universali come amicizia e convivialità..."*



**Ci sono simboli particolari legati alla festa?**

*"Sì: il maialino d'oro porta fortuna; il panda rappresenta pace e amicizia; le lanterne rosse speranza. Tutti simboli che, pur diversi dai nostri, **trasmettono desideri universali: salute, felicità e prosperità**. Il pesce è simbolo di prosperità; i **ravioli ripieni** sono segno di ricchezza; gli **involtini primavera** sono associati all'idea di benessere economico; il **riso** porta guadagno e fortuna; gli **spaghetti** sono un augurio di longevità; gli **agrumi, mandarini e arance**, oltre al **peperoncino** portano successo e buona sorte..."*



## Che messaggio lascia il Capodanno Cinese a Roma?

*“**Muoversi con energia**, trasformarsi senza perdere le proprie radici, crescere restando fedeli alla propria identità e aprirsi al mondo. Roma, con la sua multi-culturalità, diventa il palcoscenico ideale: qui il Capodanno Cinese non è solo una festa, ma una dichiarazione di convivenza, rispetto e speranza...”*.



Tra lanterne rosse che illuminano le strade, il Ballo del Leone, le danze e le parate, la Festa di Primavera diventa un ponte culturale: **un dialogo fatto di sorrisi, musica, profumi speziati e condivisione.**

Osservando le celebrazioni, si nota quanto questa tradizione non sia distante dal modo di vivere le feste occidentali: anche qui **si brinda al futuro, si mangia insieme e ci si augura un Anno Migliore.**



Cambiano i simboli, ma non il desiderio universale di felicità, salute e prosperità. Ed è proprio questo il messaggio più forte che il Cavallo di Fuoco lascia: **muoversi con energia, trasformarsi senza perdere le radici**, crescere restando fedeli alla propria identità e aprirsi al mondo senza smettere di riconoscersi negli altri.

...Una dichiarazione di convivenza, rispetto e speranza che parla a tutti: un nuovo inizio condiviso, capace di unire culture e generazioni.

**Credit Photo by: Damiana Cicconetti**

---

## [17 gennaio: Giornata Mondiale della Pizza](#)

Categoria: Food and Wine

scritto da Damiana Cicconetti | 14 Giugno 2026



## 17 gennaio: Giornata Mondiale della Pizza

Un simbolo globale della cultura gastronomica italiana

di Damiana Cicconetti

Il **17 gennaio** si celebra la **Giornata Mondiale della Pizza**, una ricorrenza dedicata al piatto italiano per eccellenza, amato in ogni angolo del pianeta.

Non a caso, la data coincide con la **festa di Sant'Antonio Abate, protettore dei pizzaioli**.

Nell'anno **2017** l'UNESCO ha riconosciuto l'arte tradizionale del pizzaiolo napoletano come **Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità**, così consacrando la pizza a "*simbolo della gastronomia italiana nel mondo...*".

Oggi si stima che in **Italia** vengano sfornate circa **8 milioni di pizze al giorno**, ma la storia di questo piatto ha radici molto antiche.

Già nell'antichità esistevano **forme rudimentali di pizza**: focacce cotte su pietra e arricchite con ingredienti semplici, consumate da viandanti o da chi aveva bisogno di un pasto veloce e sostanzioso.

Tuttavia, è nella **Napoli del XVIII secolo** che la pizza comincia a prendere forma come oggi la conosciamo, diventando parte integrante della cucina locale.

All'epoca veniva venduta per strada ed era considerata un cibo povero, spesso disprezzato dai visitatori stranieri che non ne comprendevano il valore.

Tutto cambia **nel 1889**, quando il pizzaiolo **Raffaele Esposito**, in onore della

**Regina Margherita di Savoia, prepara una pizza con mozzarella, pomodoro e basilico**, i cui colori richiamano il tricolore italiano: è nata così la Pizza Margherita, destinata a diventare la più iconica tra tutte.

Col tempo, poi, la pizza si diffuse in tutto il territorio nazionale, varcando di lì a breve i confini per conquistare il mondo.

...Merito anche dei migranti italiani, che all'inizio del Novecento l'hanno portata con sé in ogni continente, dando origine a varianti locali:

- **la pepperoni pizza degli Stati Uniti,**
- **la controversa Hawaiian pizza con ananas,**
- **versioni piccanti del Sud America,**
- **reinterpretazioni gourmet in Asia e Nord Europa.**

Pertanto, oggi ogni Paese ha la sua "pizza", adattata ai gusti locali.

Ma l'autenticità italiana persiste ancor oggi nel restare insuperabile, tanto da rendere la pizza uno dei motori economici della nostra gastronomia: **oltre 127 mila attività coinvolte nel settore, un fatturato annuo da 30 miliardi di euro e milioni di pizze sfornate ogni giorno.**

...Numeri da capogiro... E, a quanto pare, non solo in Italia.

Perché se l'Italia resta la Patria indiscussa della pizza, in termini di consumo pro-capite, **sono gli Stati Uniti a guidare la classifica: 13 kg di pizza all'anno per persona, contro gli 8 kg degli italiani.**

...Un dato sorprendente, che però non scalfisce il primato qualitativo della pizza made in Italy, invidiata ed imitata ovunque.

Perché la pizza è molto più di una semplice pietanza.

...È tradizione, creatività, condivisione.

**...È un rituale che unisce generazioni e culture diverse.**

Che la si gusti in una pizzeria storica di Napoli o in una metropoli oltreoceano, resta un simbolo universale di italianità, porta-bandiera della nostra cultura nel mondo.

Ecco perché l'istituzione della Giornata Mondiale della Pizza è l'occasione perfetta per celebrare non solo un piatto, ma una vera e propria icona culturale e sociale.

**...Un omaggio a tutti i pizzaioli, dunque, custodi di un'arte antica fatta di pazienza, passione e ingredienti semplici.**

E soprattutto, un invito a gustarla con consapevolezza, ricordando che in ogni fetta c'è un pezzo di storia italiana.

**Graphic created by: Giordana Fauci**

---

# Le Terrazze al Colosseo: un balcone sulla storia e sui sapori di Roma

Categoria: Food and Wine  
scritto da Giordana Fauci | 14 Giugno 2026



## **Le Terrazze al Colosseo: un balcone sulla storia e sui sapori di Roma**

**Archeocucina alla Terrazze del Colosseo: un viaggio sensoriale nell'antica Roma tra storia e sapori**

**di Giordana Fauci**

A pochi passi dall'imponente **Anfiteatro Flavio**, sorge un luogo che riesce a coniugare la bellezza del panorama con l'arte della gastronomia.

Le **Terrazze al Colosseo**, all'ultimo piano dell'Hotel Room Mate Mia, offrono oggi un'esperienza che va oltre il semplice aperitivo o la cena.

...Rappresentano un viaggio nella storia e nella cultura culinaria della Città Eterna.

**La terrazza si distingue per il suo design raffinato e versatile**, in linea con la recente ristrutturazione dell'hotel, destinato ad entrare nella prestigiosa Room Mate Collection.

Un **“balcone” che guarda il Colosseo**, ma anche un progetto lungimirante firmato da **Massimo Salerno** di Mchef e NoSilence Eventi, che unisce l'esperienza consolidata nel mondo Ho.Re.Ca. con **l'arte dell'ospitalità e dell'evento**, creando un luogo capace di accogliere sia piccoli momenti di convivialità sia grandi celebrazioni.

L'offerta eno-gastronomica è studiata per ogni momento della giornata. Il bistrot propone un *comfort food* cosmopolita, dai piatti di pesce e crostacei alle ricette della tradizione italiana, pensato per un pranzo veloce ma gustoso o per un aperitivo raffinato.



Ma è con il progetto **“L'Archeocucina racconta l'antica Roma”** che Le Terrazze al Colosseo raggiungono il loro apice culturale e storico.

**“A cena con Augusto e Nerone”**, invita gli ospiti a riscoprire la gastronomia romana imperiale, tra Ottaviano Augusto e Nerone, attraverso piatti tratti dai ricettari di **Marco Gavio Apicio** reinterpretati dallo Chef **Daniele Marzella**.

**La cena diventa così un'esperienza multi-sensoriale**: il Colosseo si trasforma in cornice scenografica; mentre attori professionisti intrecciano storie e aneddoti dell'epoca, trasportando gli ospiti in un passato che sembra rivivere sotto le stelle di Roma.

**Questo progetto è una forma di archeologia sensoriale**, ove la storia viene assaporata, raccontata e reinterpretata con rigore e creatività.

**La combinazione di ricerca storica, alta cucina e performance teatrale trasforma ogni pasto in un convivium**, un'occasione per vivere la tavola come lo facevano i grandi dell'antica Roma, tra eleganza e ritualità.

Passeggiare tra i tavoli, sorseggiare un drink e assaporare un piatto, significa così partecipare ad una narrazione che unisce architettura, storia e cibo, in un **racconto che è profondamente romano**.

**Credit Photo by: Le Terrazze al Colosseo**

---

**[Miss Chef celebra la cucina italiana in Tunisia: successo per la X](#)**

# Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

Categoria: Food and Wine  
scritto da Giordana Fauci | 14 Giugno 2026



**Miss Chef celebra la cucina italiana in Tunisia: successo per la X Edizione della “Settimana della Cucina Italiana nel Mondo”**

Il tema centrale dell'edizione 2025, “*La lingua del cibo*”, ha sottolineato il ruolo identitario della cucina delle donne come strumento di dialogo tra Italia e Tunisia

di Giordana Fauci

Dal 18 al 21 novembre l'associazione internazionale **Miss Chef** è stata protagonista, in Tunisia, della **X Edizione della “Settimana della Cucina Italiana nel Mondo”**.

La gara, tenutasi il 20 novembre presso l'**Academie des Chefs** di Tunisi, ha rappresentato il momento clou dell'evento.

L'iniziativa è stata realizzata in partnership con l'**Academie des Chefs**, con il patrocinio dell'**Ambasciata d'Italia a Tunisi**, nonché del **Ministero degli Affari Esteri italiano**.

Fondata nel 2012, l'associazione è presieduta da **Mariangela Petruzzelli**, giornalista e autrice tv per la Rai, direttrice artistica del premio e del

format televisivo, altresì responsabile del Dipartimento Pari Opportunità della CIM-Confederazione Italiani nel Mondo.

Miss Chef è la **prima competizione culinaria tutta al femminile** che vede sfidarsi alcune delle migliori chef italiane ed estere, con l'obiettivo di valorizzare i menù della tradizione culinaria italiana e promuovere le eccellenze eno-gastronomiche internazionali.

Il **concept unisce cultura, tradizione e innovazione**, con particolare attenzione alla **Dieta Mediterranea**, patrimonio dell'umanità, oltre che simbolo di benessere psico-fisico e qualità della cucina italiana.

Dunque, un format che promuove l'imprenditoria femminile nei settori agro-alimentare, artigianale, turistico, culturale ed eno-gastronomico, al contempo realizzando iniziative sociali e culturali volte a valorizzare il ruolo della donna nella società e nel mondo professionale.

Dal 2017 l'associazione è attiva anche nella lotta contro la violenza di genere, con progetti internazionali di cooperazione, formazione e turismo sostenibile in Paesi come Tunisia, Somalia, Mozambico, Congo, Niger e Senegal.

Il 20 novembre, pertanto, le quattro chef **Boumaiza Ameni, Ferchichi Ameni, Maria Garbi e Rawdha Ferchichi** si sono sfidate in un **show-cooking**, realizzando piatti storici in cui sono state sapientemente unite innovazione e tradizione, utilizzando prodotti tipici della dieta mediterranea italiana e tunisina.

I piatti sono stati valutati da due giurie: una **istituzionale**, composta da rappresentanti del mondo socio-culturale; una **tecnica**, formata da chef ed esperti gastronomi.

La giuria istituzionale è stata presieduta da **Wafa Khiari**, presidente dell'associazione tunisina Ahna Maak, composta da **Anna De Ioris, Amir Moussa e Dora Beji**.

La giuria tecnica è stata presieduta da **Ayoub Chافتar**, presidente dell'Academie des Chefs, insieme a **Raouf Jlassi, Slim Bettaieb ed Elena Schinaia**.

Le vincitrici hanno ricevuto i gioielli **Atika Handmade**, realizzati dall'artista **Meriem Sraieb**.

L'evento è stato presentato da **Neila Jazi**, responsabile comunicazione Miss Chef in Tunisia.

Sempre nella stessa giornata si è svolto il talk **"La lingua del cibo. Donne italiane e tunisine a confronto tra cucina, cultura e impresa"**.

Nella stessa occasione è stato finanche presentato il progetto **"La Festa dei Pastori di Semmama"**, evento culturale internazionale in programma dal 25 al 29 marzo 2026, dedicato alle tradizioni pastorali, alla sostenibilità e all'eno-gastronomia, con la partecipazione di artisti e operatori culturali

dall'Italia e dal mondo.

L'iniziativa ha puntato a valorizzare il dialogo culturale italo-tunisino attraverso la cucina femminile, promuovendo oltre alla dieta mediterranea, **l'imprenditoria e la creatività delle donne.**

Il tema centrale dell'edizione 2025, "**La lingua del cibo**", ha sottolineato il ruolo identitario della cucina delle donne, come strumento di dialogo tra Italia e Tunisia.

Mariangela Petruzzelli ha dichiarato, con orgoglio: *"Siamo onorati di aver portato Miss Chef in Tunisia, così consolidando due anni di lavoro sul territorio, con massima cooperazione tra donne italiane e tunisine. **Questo evento celebra la cultura, la gastronomia e il valore del lavoro femminile, ricordando anche l'importanza della lotta contro la violenza di genere, nel giorno simbolico del 25 novembre...**"*.

---

## [Premitour 2025: alla scoperta dell'oro verde di Puglia, tra Monti Dauni e Alto Tavoliere](#)

Categoria: Food and Wine

scritto da Damiana Cicconetti | 14 Giugno 2026



# Premittour 2025: alla scoperta dell'oro verde di Puglia, tra Monti Dauni e Alto Tavoliere

Un viaggio tra colline e uliveti per raccontare l'anima più autentica della Puglia, attraverso la sua eccellenza più preziosa: l'olio extravergine d'oliva

di Damiana Cicconetti

Dal 6 al 9 novembre giornalisti, videomaker e professionisti del settore agro-alimentare hanno preso parte al **Premittour 2025**, l'*educational tour* organizzato dall'**Associazione Only Food APS**, con il contributo della **Regione Puglia – Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale**.

Giunto alla quinta edizione, l'evento, organizzato da **Ilenia Diana**, è un omaggio alla cultura dell'olio e al lavoro di chi ogni giorno trasforma la terra in eccellenza, con passione, dedizione e amore per le proprie radici.

Il tour ha attraversato i **Monti Dauni e l'Alto Tavoliere**, donando ai partecipanti un'esperienza immersiva tra tradizione ed innovazione, sapori e racconti di vita, in cui **l'olio è divenuto filo conduttore e linguaggio universale**.

Come ha spiegato Ilenia Diana: *"L'obiettivo è valorizzare il lavoro di chi, con impegno e visione, rende la Puglia una terra di eccellenze..."*.

La prima tappa del viaggio ha portato i partecipanti tra le colline di Lucera.

La giornata si è conclusa a Biccari con il talk **#RaccontidiEccellenza**, dedicato alla valorizzazione dei piccoli borghi e, perciò, occasione di confronto tra Istituzioni, produttori ed esperti del settore agro-alimentare, tra cui **Gabriele Mansueto**, Consigliere Comunale; **Ilenia Diana**, Project Manager; **Rosario Di Donna**, ristoratore; **Luigi De Seneen**, esperto di Marketing e **Gerardo Fascia**, Innovation Manager, nonché autore del libro *"Acquasale, Diario civico di un meridionale autocritico"*.

Il secondo giorno è stato dedicato all'**Alto Tavoliere**, terra di ulivi secolari e famiglie che, da generazioni, custodiscono un patrimonio agricolo e culturale inestimabile.

Da **San Severo a Torremaggiore** le tappe della giornata hanno raccontato storie diverse ma unite da un'unica linfa: **l'amore per la terra**.

Ogni ettaro dei terreni ha visto crescere generazioni, che hanno unito **tradizione ed innovazione**, introducendo tecniche moderne e tecnologie che migliorano la lavorazione ma sempre nel rispetto della natura.

...Perché in **Puglia l'olio non è solo un alimento: è oro verde, una poesia liquida**, scritta ogni giorno con dedizione, identità ed amore per la propria terra.

**Credit Photo by: Giordana Fauci**