

I migliori vini italiani 2024: a Roma i vini “alla base del piacere” di Luca Maroni

scritto da Malinda Sassu | 01/02/2024



Dal 16 al 18 febbraio, torna l'evento dedicato al mondo del vino d'eccellenza, giunto alla sua XXIII edizione. Workshop, incontri, degustazioni e tanto altro al Salone delle Fontane dell'Eur

Il piacere della tavola e di un calice di vino, la serenità trascorsa “gustando” i ritmi lenti delle giornate e della natura che ci circonda: sono esperienze multisensoriali che coinvolgono non solo il senso del gusto, ma diventano esperienze culturali, sociali e personali che vanno oltre il semplice atto di nutrirsi.

“*Alla base del piacere*”, sarà, infatti, il claim dell'evento **I Migliori Vini Italiani 2024** che, dal 16 al 18 febbraio animerà il **Salone delle Fontane dell'Eur** a **Roma**, attraverso un ricco calendario di appuntamenti.

Al timone, come ogni anno, **Luca Maroni**, autore e ideatore de I Migliori Vini Italiani 2024, insieme a **Francesca Romana Maroni**, CEO di Sens Eventi.

I migliori vini italiani 2024, un ricco calendario di iniziative e degustazioni

Fulcro dell'evento saranno i tasting curati personalmente da [Luca Maroni](#), tra degustazioni guidate con i produttori e, novità assoluta di quest'anno, gli incontri "**Degustare non è assaggiare**" in cui lo stesso Luca Maroni racconterà il metodo di degustazione che ha ideato: prenderà per mano i presenti che con lui vivranno un viaggio sensoriale attraverso il vino senza eguali.

La medesima attenzione alla essenzialità dei gusti sarà adottata anche durante i laboratori: dal dolce al piccante, dall'acido all'umami, saranno tanti i sapori protagonisti degli incontri a tema.

Non mancheranno infatti workshop golosi sul cioccolato con **Nicola Salvi** di **Grezzo Raw Chocolate**, la prima pasticceria crudista al mondo, ma anche sul latte di bufala e sul suo più celebre derivato, la mozzarella, con **Mimmo La Vecchia**, mastro casaro del **Caseificio Il Casolare**.

Spazio anche alle olive, e al loro nettare prezioso, l'olio, con il laboratorio di **Luciano Stocchi**, Presidente della **Cooperativa Olivicola di Canino**, ma anche ai peperoncini di **Paola Peluso** dell'Azienda ligure **ViviPiccante**.

Un appuntamento da non perdere che si terrà, come ogni anno, nelle ampie sale del Salone delle Fontane al quartiere Eur a Roma, dal 16 al 18 febbraio. Per maggiori informazioni e acquisto biglietti: www.i-ticket.it