

7C SEVEN COMMUNICATION

presenta



The DINNER *Experience*



7° TAPPA
15 NOVEMBRE 2025
START AT 20.00

“THE DINNER EXPERIENCE” by CHEFS IN ROME è un progetto esclusivo che celebra l’arte culinaria e il patrimonio culturale della Città Eterna.

Un’esperienza gastronomica unica, articolata in **7 cene evento**, ciascuna ambientata in una location diversa di Roma e firmata da protagonisti d’eccellenza dell’alta cucina italiana.

Ogni serata è concepita come un **tributo alla bellezza e alla storia della Capitale**, in cui ogni portata si ispira a un monumento simbolo della città, trasformando l’esperienza culinaria in un percorso narrativo e sensoriale.

La cena si compone di **7 portate**: un entrée, un antipasto, due primi piatti, un secondo, un pre-dessert e un dessert.

Ogni piatto omaggia uno dei **grandi capolavori architettonici o artistici di Roma**, reinterpretandone lo spirito attraverso ingredienti, forme e suggestioni visive.

Inquadrando il QR CODE dedicato, l’ospite potrà accedere a un racconto immersivo che svela il significato profondo della creazione e il suo legame con la città.

Senza alzarti da tavola, visiterai Roma con i sensi: un tour emozionale tra le sue meraviglie, guidato dal gusto e dalla narrazione.

Ogni portata diventa **una tappa, ogni sapore una scoperta**, ogni dettaglio un frammento di quella bellezza senza tempo che rende Roma la città più affascinante del mondo.

7C SEVEN COMMUNICATION

Protagonisti della Serata

WWW.CHEFSINROME.IT



VINCENZO MANCINO

Gastronomo - Imprenditore del Gusto - Promotore Filiera Corta
DOL - TASTE'ACCIO



DANIELE DI GRAZIA

Maestro Pizzaiolo e Panificatore - Docente - Consulente
DI GRAZIA CONSULTING



LUISA DE MICCOLI

Pasticcera - Gelatiera - Docente

ELLE PASTRY & BREAD



Autori del Format



CRISTIANO BUCCIERO

Marketing Manager

Ideatore e Autore del Progetto CHEFS IN ROME



FRANCESCA NAPOLITANO

Sales Manager

Project Manager del Progetto CHEFS IN ROME

7C SEVEN COMMUNICATION

Programma Evento



20:00 – Inizio dell'evento:

- Presentazione del Progetto CHEFS IN ROME e delle THE DINNER EXPERIENCE 2025
- Durata: 10 minuti
- Il presentatore dà il benvenuto agli ospiti, introduce il progetto CHEFS IN ROME e presenta il concept delle THE DINNER EXPERIENCE 2025, spiegando il legame con la gastronomia e i monumenti di Roma.

20:10 – Lancio del Video di Introduzione:

- Il video di apertura della serata accompagna gli ospiti in un suggestivo viaggio visivo ed emotivo tra i monumenti di Roma. Attraverso spettacolari riprese aeree e una narrazione in voice over, il video racconta il menu della cena, svelando il processo creativo dei professionisti coinvolti e il legame profondo tra ogni piatto e il monumento che lo ha ispirato. La proiezione sarà visibile su un maxi schermo, quando previsto dalla location. In alternativa, sarà possibile visionare il video direttamente dal proprio smartphone tramite un apposito QR CODE presente sul tavolo. Un'introduzione coinvolgente che prepara il palato e la mente a vivere un'esperienza unica: un viaggio tra gusto, storia e bellezza.

20:15 – Presentazione Biografica dei Protagonisti:

- Dopo il video, in concomitanza del servizio dell'entrée, verrà letto in voice over il profilo dei tre protagonisti per raccontare il loro mood e la loro storia.

20:15 – Inizio del Servizio:

Servizio del Menu – 7 Portate

22:00 – Conclusione della Cena e Intervento Finale:

- Dopo la cena verranno annunciati per i ringraziamenti i tre protagonisti e per ringraziarli del loro contributo in un evento esclusivo come è THE DINNER EXPERIENCE.

Annuncio e Introduzione degli Sponsor del Progetto

- Verranno presentati anche gli sponsor del progetto, introducendo ciascuno con una breve lettura della loro biografia aziendale.

Consegna del Premio allo Chef:

- Consegna dei premi ai protagonisti per aver ospitato una delle tappa del format THE DINNER EXPERIENCE, celebrando così l'omaggio alla Città Eterna.

22:30 – Domande e Risposte del Pubblico:

- Se ci sono domande, il pubblico avrà la possibilità di interagire con i protagonisti e gli sponsor, approfondendo curiosità o temi trattati durante la serata.

22:45 – Fine della Serata:

- Ringraziamento a tutti i partecipanti, e annuncio della successiva tappa del format THE DINNER EXPERIENCE e delle attività del progetto CHEFS IN ROME.

L'intero evento sarà documentato dalle telecamere di CANALE 10, emittente televisiva che realizzerà uno speciale dedicato al progetto CHEFS IN ROME. Lo speciale racconterà i momenti salienti della serata, dalle fasi preparatorie alle emozioni vissute durante l'evento, restituendo al pubblico l'atmosfera unica dell'iniziativa. La messa in onda avverrà sull'emittente televisiva e sarà successivamente disponibile anche sui canali social ufficiali di CHEFS IN ROME, per permettere a tutti di rivivere l'esperienza, anche a distanza.



The background image is a blue-tinted photograph of a kitchen. In the foreground, there are three large, highly reflective metallic spheres. One sphere is hanging from the ceiling, while two others are on the floor. They reflect the surrounding environment, including a tiled wall and kitchen fixtures. In the background, a tiled wall with a grid of small circular tiles is visible, along with a wooden table and some kitchen items. The overall atmosphere is artistic and modern.

Menù della Sera

WWW.CHEFSINROME.IT

MENÙ DELLA SERATA

Passeggiando da Centocelle a Testaccio

PORTATA 1 - MAUSOLEO DI ELENA

Grissino di semola di grano duro
con lardo aromatizzato di Mangalica e caprino spalmabile

PORTATA 2 - PORTA MAGGIORE TOMBA DEL FORNAIO EURISACE

Crostini di Pane da grani antichi biologici abbinato a 4 formaggi

PORTATA 3 - VILLA CELIMONTANA E IL CLIVIO DI SCAURO

Croissant con candidum di capra e tartufo di campoli appennino

PORTATA 4 - TERME DI CARACALLA

Pizza e mortadella di maiale nero e olio nuovo di canino

PORTATA 5 - PIRAMIDE

Pan brioche imburato con alici di Gaeta e olio di Itrana

PORTATA 6 - MATTATOIO

Frittata di spaghetti **Senatore Cappelli**
con mozzarella di bufala di Amaseno,
pecorino romano stagionato in grotta e cotto di maiale nero
(realizzato con Spaghettoni **Senatore Cappelli BRAGAGNOLO**)

PORTATA 7 - MONTE DEI COCCI

Maritozzo "Monte dei Cocci"
Brioche romana farcita con crema di marroni e panna
su base di meringa croccante ispirato alla terra dei cocchi
(realizzato con Panna e Burro **Fattoria Latte Sano**)

CLOSING DRINK

Degustazione Amaro **SANFILLIPPO**

€ 35,00 P.P.

Acqua e Wine Paring Incluso

Bevande Escluse



*Info e
Prenotazioni*

SAVE THE DATE
15 NOVEMBRE 2025 ORE 20.00



TASTE'ACCIO
VIA DI MONTE TESTACCIO 91/93
00153 ROMA



tasteaccio@gmail.com



389 583 4072



<https://www.tasteaccio.it/>



*Sponsor
dell'Evento*

PASTIFICIO
BRAGAGNOLO

MAIN SPONSOR
FOOD

MAIN SPONSOR
SPIRITS

Sanfilippo®



SPONSOR
OMNIA.AD



TECHINICAL
SPONSOR

MEDIA
PARTNER



MEDIA
PARTNER



INSTAGRAM

@chefs_in_rome
@chefs_in_rome_tv

YOUTUBE

@chefsinarome

www.chefsinarome.it

EMAIL

chefsinarome@gmail.com

TELEFONO

+39 375 714 7001