16–18 March 2025
Düsseldorf, Germany

The World's №1
International Trade Fair
for Wines & Spirits

→ prowein.com

ProWein 2025 - Comunicado de prensa n. º 9: febrero 2025

El Match perfecto: comida y vino en la ProWein

En la presente edición, ProWein pone un énfasis especial en el tema Food & Wine Pairing. No solo el salón gastronómico urban gastronomy by #asktoni se dedicará a este tema sino también el multifacético programa paralelo, que abordará el Match perfecto de vino y comida en distintos formatos.

El urban gastronomy Lounge by #asktoni llega a una nueva edición y, en 2025, volverá a ser el punto de encuentro para gastrónomos; desde el principiante hasta el profesional. Este año, todo girará en torno al tema **Food & Wine Pairing**. En cuatro talleres diarios, el anfitrión, Toni Askitis (#asktoni), mostrará de forma entretenida cómo platos y vinos se fusionan en inolvidables experiencias para el paladar.

Nuevo concepto de Live Cooking

El urban gastronomy Lounge se presentará por primera vez con el apoyo de METRO. El nuevo concepto se ha elaborado en colaboración con el mayorista de alimentación internacional, con sede en Düsseldorf. El Dr. Steffen Greubel, CEO de METRO AG y Martin Behle, Chief Horeca Officer, han logrado ganar como colaboradores a grandes de la gastronomía, como Björn Freitag, Alina Meissner-Bebrout y Bobby Bräuer. Estos tres gastrónomos de primera categoría crearán, por primera vez en distintas jornadas, platos fascinantes en vivo e *in situ* en la ProWein. Toni Askitis, nombrado el mejor sumiller del año 2024 por Rolling Pin, se encargará de ofrecer el vino más adecuado. No es necesario inscribirse en los distintos talleres.

Programa de los talleres de urban gastronomy by #asktoni

Messe Düsseldorf

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Germany

Phone +49 211 4560 01
Fax +49 211 4560 668
www.messe-duesseldorf.de
info@messe-duesseldorf.de

Board of Managing Directors:
Wolfram N. Diener (CEO)
Marius Berlemann
Bernhard J. Stempfle
Chairman of Supervisory Board:
Dr. Stephan Keller

County Court Düsseldorf HRB 63
VAT ID number DE 119 360 948
Tax ID number 105/5830/0663

Messe Düsseldorf
memberships:

ufi Member The global Association of the Exhibition Industry

AUMA Association of the German Trade Fair Industry

FKM FKM – Society for Voluntary Control of Fair and Exhibition Statistics

Public transport:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center/Verwaltung

- **How to ProWein:** consejos prácticos para principiantes y profesionales sobre cómo sacar el máximo partido a la ProWein. Fundamentos del maridaje: nociones y fundamentos para entender el arte de combinar platos y vinos.
- **Música en la copa:** una combinación del placer de disfrutar del vino y la música, con enólogos, DJs y chefs.
- **Wine.Match:** elaboración en directo de platos que armonizan con vinos escogidos, en interacción con el público.
- **Food & Wine Pairing:** los chefs prepararán distintos platos, *in situ* y en vivo, mientras los invitados catarán los vinos de empresas viticultoras, que mejor armonizan con dichos platos.

¿Por qué Food & Wine Pairing?

Como aspecto esencial de la gastronomía que es, la combinación perfecta de platos y vinos es el punto central de toda experiencia culinaria. En una feria especializada internacional como la ProWein, este tema no constituye únicamente una tendencia sino un elemento indispensable del sector gastronómico y del vino. «El tema Food & Wine Pairing ofrece un enorme potencial para el sector gastronómico y del vino, puesto que va mucho más allá de la mera presentación de productos. Combina el mundo sensorial de platos y vinos formando una unidad armónica que suscita emociones y crea experiencias inolvidables. El arte de combinar no solo supone un enriquecimiento para el huésped, sino también un rasgo diferenciador importante para las empresas en un mercado sometido a intensa competencia» afirma Peter Schmitz, Director de la ProWein.

Messe Düsseldorf

Food & Wine Pairing en todas las áreas de la ProWein

También en el restante programa paralelo de la ProWein se encuentran muchas sugerencias relacionadas con el tema Food & Wine Pairing como, por ejemplo, en el programa de seminarios de

Wines of Portugal, ICEX/Vino de España, Vino del Palatinado o ICE/Vini d'Italia. Cabe destacar de manera especial que, en la **jornada dominical de la ProWein, a las 11:30 h,** se celebrará otro Food & Wine Pairing de categoría superior: **¡Curly**, conocido por el podcast *Terroir & Adiletten*, irá de exploración culinaria por la ProWein! En el **Pabellón de Francia, stand 10F120 (Le Forum #BonjourProWein)** escogerá el Match perfecto de vino y comida.

Contactos de prensa ProWein en Messe Düsseldorf:

Christiane Schorn
Tel.: +49 (0)211 4560 – 991
SchornC@messe-duesseldorf.de

Anne Schröer
Tel.: +49 (0)211 4560 – 465
SchroeerA@messe-duesseldorf.de

Caroline Herbertz
Tel.: +49 (0)211 4560-7141
HerbertzC@messe-duesseldorf.de

Luisa Harnau
Tel.: +49 (0)211 4560 – 539
HarnauL@messe-duesseldorf.de