ProWein ProSpirits

16–18 March 2025
Düsseldorf, Germany

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

→ prowein.com

ProWein 2025 - Comunicato stampa n. 9: Febbraio 2025

L'abbinamento perfetto: Food e Wine alla ProWein

Quest'anno la ProWein si concentra in modo particolare sul tema dell'abbinamento tra Food e Wine. La gastro-lounge urban gastronomy by #asktoni non è l'unica dedicata a questo tema. Anche il variegato programma di eventi collaterali si concentra sull'abbinamento perfetto tra vino e cibo in vari formati.

La *gastro-lounge urban gastronomy by #asktoni* sarà presente anche quest'anno e costituirà ancora una volta il punto d'incontro centrale per i ristoratori del 2025, dagli emergenti ai più blasonati. Quest'anno tutto ruoterà intorno al tema **Food & Wine Pairing**. In quattro diversi workshop giornalieri, il sommelier Toni Askitis (#asktoni) illustrerà in modo coinvolgente come il cibo e il vino possano essere combinati per creare esperienze culinarie indimenticabili.

Nuovo concetto di cucina dal vivo

La lounge dedicata all'urban gastronomy sarà presentata per la prima volta con il sostegno di METRO. Il nuovo concetto è stato sviluppato insieme al grossista internazionale di prodotti alimentari con sede a Düsseldorf. Il dott. Steffen Greubel, CEO di METRO AG, e Martin Behle, Chief Horeca Officer, sono riusciti a radunare stelle di prima grandezza della gastronomia come Björn Freitag, Alina Meissner-Bebrout e Bobby Bräuer. I tre ristoratori di spicco creeranno per la prima volta in diretta sul posto alla ProWein piatti entusiasmanti in giorni diversi. Toni Askitis, nominato miglior sommelier dell'anno 2024 da Rolling Pin, sceglierà il vino perfetto per i vari piatti. Non è necessario iscriversi ai singoli workshop.

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

Programma di workshop di gastronomia urbana a cura di #asktoni

- **How to ProWein:** Consigli pratici per principianti e professionisti su come ottenere il meglio dalla ProWein. Le basi dell'abbinamento dei cibi: primi approfondimenti e nozioni di base per comprendere l'arte dell'abbinamento cibo-vino.
- **Music in a glass:** Una combinazione di vino e musica con viticoltori, DJ e chef.
- **Wine.Match:** Creazione in diretta dell'abbinamento dei piatti con i vini selezionati - in modo interattivo con il pubblico.
- **Food & Wine Pairing:** Gli chef prepareranno i piatti in diretta sul posto, mentre gli ospiti potranno degustare i vini abbinati delle viticoltrici.

Messe Düsseldorf

Perché si punta sul Food & Wine Pairing?

Come fulcro della gastronomia, il perfetto abbinamento di pietanze e vino è al centro di ogni esperienza culinaria. In una fiera internazionale come la ProWein, questo argomento non è solo di tendenza, ma un elemento indispensabile del settore del vino e della ristorazione. “Il tema Food & Wine Pairing offre un enorme potenziale per il settore enologico e della ristorazione, poiché va ben oltre la semplice presentazione dei prodotti. Unisce il mondo sensoriale delle ricette e del vino in un insieme armonico che risveglia emozioni e crea esperienze indimenticabili. L'arte dell’abbinamento costituisce non solo un arricchimento per l'ospite, ma anche un importante elemento di differenziazione per le aziende in un mercato altamente competitivo", afferma Peter Schmitz, direttore della ProWein.

Food & Wine Pairing in tutte le aree della ProWein

Anche negli altri eventi collaterali della ProWein verranno forniti suggerimenti sul tema dell'abbinamento cibo-vino, ad esempio nel programma di seminari "Wines of Portugal", ICEX/Vino di Spagna, Pfalzwein o ICE/Vini d'Italia. Come momento speciale della **Domenica alla ProWein alle 11.30** avrà luogo un altro evento di alto profilo dedicato agli abbinamenti enogastronomici: **Curly**, l'autore del podcast *Terroir Adiletten* ci accompagnerà su un viaggio culinario alla scoperta della ProWein! Presso il **Pavillon France, stand 10F120 (Le Forum #BonjourProWein)** sceglierà l'abbinamento perfetto tra vino e cibo.

Ufficio stampa ProWein presso 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