

Bererosa: torna il 2 luglio a Roma il grande evento glamour dedicato ai vini rosati di tutta Italia

by - lunedì, Giugno 24, 2019

<http://www.vinotype.it/bererosa-torna-il-2-luglio-a-roma-il-grande-evento-glamour-dedicato-ai-vini-rosati-di-tutta-italia/>

Sarà ancora una volta una “vie en rose” sull’universo enoico d’Italia in rosa, ma anche uno degli eventi più attesi dell’estate romana, capace di coinvolgere migliaia di visitatori. Il **2 luglio** va di scena infatti * **Bererosa**, l’appuntamento targato **Cucina & Vini**, che torna per l’ottavo anno consecutivo nella Capitale, animando i saloni e i giardini del suggestivo **Palazzo Brancaccio** con una carrellata di etichette in arrivo da tutto lo Stivale e sfiziose proposte food in abbinamento.

CUCINA & VINI

Bererosa
2019

Oltre 70 le aziende vinicole schierate nei banchi d’assaggio con più di 200 etichette tra rosati fermi e mossi. In testa ovviamente il dream team della **Puglia** pronto a sbarcare a Roma grazie anche alla collaborazione con il **Movimento Turismo Vino Puglia**. Ma in prima linea ci saranno pure la squadra dell’**Abruzzo**, con alcune aziende capitanate dal **Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo**, e una nutrita rappresentanza di bolle *en rose* made in **Lombardia** e **Veneto**. Sarà perciò un’occasione imperdibile per toccare con mano le migliori espressioni vinicole in rosa e per conoscere da vicino l’eterogenea produzione top del Belpaese. Il tutto nel corso di una grande degustazione che solo lo scorso anno ha attirato più di 3mila visitatori.

“Otto anni fa - spiega Francesco D’Agostino, direttore responsabile di Cucina & Vini – abbiamo ideato questo evento poiché avevamo intercettato il potenziale interesse e l’utilità che poteva riscontrare un appuntamento interamente dedicato alla promozione del bere rosa. In quel periodo, infatti, a livello statistico questo tipo di produzione nel Paese cresceva come mai in precedenza, fino a raggiungere il picco di oltre 5 milioni di ettolitri nel 2010, ben oltre il 10% di tutto il vino prodotto in quell’anno. Un boom che ha coinciso con l’escalation oltreconfine dell’Italia, che si afferma come primo esportatore mondiale di vini rosa con più di 4 milioni di ettolitri, coprendo circa il 25% del mercato mondiale. A seguire è però iniziata la decrescita produttiva, che ci ha portato a posizionarci oggi poco sopra i 2 milioni di ettolitri l’anno, per metà esportati, su un mercato globale che si avvicina alla soglia dei 25 milioni di ettolitri. Quindi un processo dove l’Italia ha perso molto più spazio in termini di quantità, concentrando la produzione sull’aspetto qualitativo, per la maggioranza su vini Doc o Igt. E proprio la qualità sarà ancora una volta il tratto distintivo dell’edizione 2019, che si preannuncia imperdibile, visto l’entusiasmo crescente dei consumatori e l’interesse sempre più marcato di ristoratori ed enotecari, che vedono in Bererosa non solo una ‘piazza’ strategica per individuare le etichette da inserire nella carte dei vini, ma anche un’occasione fondamentale per sensibilizzare il grande pubblico al consumo di vino

rosa tutto l'anno, quindi non solo d'estate".

Come per tutti gli eventi targati Cucina & Vini, il vino sarà certamente la star dell'evento capitolino ma non mancherà un'interessante proposta gastronomica da abbinare ai numerosi rosati in degustazione. Quattro, in particolare, le postazioni di street food di Bererosa 2019:

- **Il Maritozzo Rosso:** Edoardo Fraioli propone svariate versioni del maritozzo romano in versione gourmet.
- **Meglio Fresco Pescheria:** Arturo & Mary, coppia nella vita e nel lavoro, presentano le loro selezioni di crudi, tra cui le ostriche, e una vasta scelta di piatti cotti.
- **La Bottega dell'Oliva Ascolana:** direttamente da Ascoli Piceno arrivano a Roma olive ascolane e cremini, fritti al momento e serviti nei classici cartocci di carta paglia. Per gli amanti delle ricercatezze regionali, spazio anche ai piconi, fragranti soufflé di formaggio avvolti in una pasta croccante.
- **Optymum:** Gianluca Saccente, giovane titolare di questa azienda di selezione e distribuzione alimentare, è pronto per preparare taglieri di salumi e formaggi che si sposano perfettamente con le etichette rosate in degustazione.

Per l'edizione n. 8, infine, continua il sodalizio con **Diam Bouchage**, azienda di punta nella produzione di tappi tecnici in sughero e importante partner tecnico anche quest'anno, e con **Fratelli Milano Italian Coffee**, giovane realtà romana specializzata nella selezione, tostatura e miscelatura per singole origini dei migliori caffè del mondo. New entry è invece l'**Agenzia GroupAma Assipaoli srl di Roma**.

Bererosa 2019

Martedì 2 luglio

Roma, Palazzo Brancaccio - Viale del Monte Oppio, 7

Ingresso addetti ai lavori ore 15:00

Ingresso al pubblico ore 16:00

Costo biglietto: € 15 (include calice e sacca porta bicchiere)

Ingresso ridotto per sommelier: € 10 mostrando la tessera associativa in biglietteria

***Informativa per la Stampa a cura di MGLogos**