AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FOOD & ROSÈ: IN ABRUZZO 45 GIUDICI DA 20 PAESI, DA OGGI VETRINA MONDIALE PER CERASUOLO

3 Giugno 2021



L'AQUILA – Far conoscere al mondo il cerasuolo, il rosato made in Abruzzo, che ha già meritato, primo in Italia, la denominazione di origine controllata, come nuova punta di diamante della produzione vinicola abruzzese, la quinta in Italia per consistenza, e con oltre 15.300 aziende e oltre 33mila ettari vitati, volano straordinario per l'intera economia regionale, a cominciare dal comparto turistico.

È uno degli obiettivi che si prefigge Food & Rosé Selection by CMB, la prima edizione della sfida organizzata dal Concours Mondial de Bruxelles, in collaborazione con la Regione Abruzzo, che da oggi a domenica chiamerà a raccolta a L'Aquila, personalità del mondo del vino rosato e della gastronomia d'eccellenza, ma anche i vini premiati con le Grandi Medaglie d'Oro e le Medaglie d'Oro della prima edizione della Selezione Rosé by CMB che si è svolta lo scorso marzo a Bruxelles.

Saranno ben 45 i giudici che arriveranno in Abruzzo, di cui 12 italiani, in rappresentanza di 20 Paesi, come Olanda, Belgio, Francia, Spagna, Portogallo, Austria, Inghilterra, Germania, Norvegia, per citarne alcuni, con prevalenza dunque europea, ma solo per ovvi problemi di mobilità legati all'emergenza covid-19, in particolare per quel che riguarda Asia e Stati Uniti.

Una occasione unica per esaltare la qualità del cerasuolo, ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve rosse, e di cui se ne producono in regione oltre 6,3 milioni di litri l'anno, il 7% del prodotto imbottigliato tra le dop abruzzesi, con la provincia di Chieti con oltre la metà della quota, seguita da quella di Pescara, Teramo e L'Aquila. La tipologia Superiore rappresenta circa

l’1,50% della produzione totale imbottigliata.

Una gara, una delle prime che si svolge in presenza dopo l’emergenza covid, che comunque non è aperta al pubblico: decreterà il miglior abbinamento cibo-rosato dell’anno, con i prodotti enogastronomici abruzzesi protagonisti. A preparare i piatti, nel ristorante Magione Papale, saranno i giovani dell’istituto alberghiero dell’Aquila. Otto i trofei, per gli abbinamenti con pesce crudo e pesce cotto, formaggio, salumi, carne cotta, cibo piccante, al miglior vino rosato per l’aperitivo e il dessert. La cerimonia di apertura è prevista per domani pomeriggio a palazzo dell’Emiciclo, sede del Consiglio regionale.

Sarà una sfida tra eccellenze di cui l’Abruzzo è già vincitore, spiega l’ambasciatore italiano del Concours Mondial de Bruxelles, Carlo Dugo, nelle ore in cui fervono i preparativi per il grande evento.

“Abbiamo riscontrato nei giudici una grande voglia di venire a scoprire un territorio che non conoscono. Potranno degustare non solo il vino cerasuolo, che ha grandi potenzialità inespresse, ma anche straordinari prodotti abruzzesi, che saranno abbinati a grandi vini, a rafforzare il valore, ed anche questo contribuirà alla loro promozione – afferma Dugo -. I giudici, assieme a giornalisti ed invitati di importanti testate internazionali, nelle giornate del 5 e 6 giugno saranno portati in tour nelle aziende produttrici del territorio, e quando torneranno nei loro Paesi, saranno ambasciatori nel mondo delle eccellenze che l’Abruzzo esprime. La volontà è stata anche quella di coinvolgere gli studenti dell’Istituto alberghiero, per dar loro la possibilità di incontrare proprio i giudici internazionali. Effettueranno il servizio di sala e per il giorno 6 insieme ai docenti ci faranno provare le eccellenze gastronomiche per gli abbinamenti food e wine”.

“Chi vincerà il trofeo, come miglior abbinamento – sottolinea poi Dugo -, avrà una grande promozione e visibilità a livello internazionale. Uscire vincente da una competizione di tale importanza, determina di solito un incremento di fatturato come confermano i dati delle edizioni precedenti”.

Ben consapevole delle potenzialità che riveste Food & Rosé Selection by CMB, il vice presidente della Giunta regionale d’Abruzzo con delega all’Agricoltura, Emanuele Imprudente, che ha fortemente voluto questo evento, che “si inquadra in una azione di rilancio della nostra economia, di cui il settore enogastronomico è un asse portante, per uscire dalla crisi che l’emergenza covid—19 ha determinato – spiega Imprudente -. Il vino è un grande veicolo di comunicazione, che consente di promuovere il territorio e la sua attrattività turistica. Ritengo importante anche il coinvolgimento degli studenti dell’Istituto alberghiero dell’Aquila, che avranno occasione di essere protagonisti di un evento internazionale, dall’alto contenuto formativo e professionalizzante, altro elemento decisivo per creare un sistema di eccellenza competitivo nel mondo”.

Tra i fautori dell’iniziativa, assieme alle Camere di commercio Gran Sasso d’Italia e Chieti-Pescara, il presidente del Consorzio di tutela vini d’Abruzzo, Valentino Di Campli: “Il cerasuolo – spiega – ha ancora un consumo prettamente regionale, ed è poco conosciuto all’estero, dove dominano i rosati francesi. Sta accadendo però che la critica più esperta comincia ad apprezzare questo vino, e la tre giorni aquilana sarà dunque una importante occasione di promozione e penetrazione in nuovi mercati”.

IL PROGRAMMA

VENERDÌ 4 GIUGNO

(Consiglio Regionale – Via Michele Iacobucci, 4, 67100 L’Aquila AQ)

Apertura ufficiale della competizione.

15:00-20:00: incontri B2B tra aziende e buyers

Ore 17.30 – Incontro “CERASUOLO, CHIARETTO, ROSATO: I ROSÉ ITALIANI DA UVE AUTOCTONE” A cura di Davide Acerra, amministratore e responsabile della comunicazione del Consorzio per la Tutela dei Vini d’Abruzzo (lingua italiana, con traduzione simultanea in inglese).

Ore 18.30 – Incontro “PASSATO, PRESENTE E FUTURO DEL VINO ROSATO: PRINCIPALI EVOLUZIONI TECNICHE E CONSEGUENZE SUL PRODOTTO”, a cura di Gilles Masson & Nathalie Poulzagues, rispettivamente direttore e project manager del Centro di ricerca e sperimentazione sul vino rosato in Provenza (lingua francese, con traduzione in inglese).

Ore 19.30 – Presentazione dei 13 produttori medagliati di vini rosati abruzzesi

SABATO 5 GIUGNO

Apertura sessioni di degustazioni alla cieca, durante le quali i giudici dovranno classificare le etichette in base alla loro

tipicità e alla loro capacità di sposarsi con otto specifiche categorie di piatti: aperitivo; pesce crudo; pesce cotto; salumi; carni cotte; cibi piccanti; formaggi; dessert.

Ore 8.45 – Magione Papale, incontro “TENDENZE GLOBALI DEL VINO: L’OPPORTUNITÀ DEL ROSÉ” A cura di Pierpaolo Penco, consulente di marketing enogastronomico di Affinamenti e Country Manager Italia di Wine Intelligence (lingua inglese).

DOMENICA 6 GIUGNO

Si entra nel vivo del concorso con una sorta di tête-à-tête, dove si deciderà quale vino rosato sarà il migliore per ogni categoria di cibo e dunque quale pink label conquisterà uno degli otto Trofei Food & Rosé Selection previsti dalla competizione.

Ore 8.45 – Magione Papale, Incontro “LE NUOVE FRONTIERE DEL PACKAGING E DEL MARKETING DEI VINI ROSATI”. A cura di Kateřina Slezáková e Gaia Gottardo, rispettivamente responsabile marketing di Vinolok e distributore Vinolok presso Amorim Cork Italia S.p.A. (lingua inglese).

Gli otto Trofei Food & Rosé Selection by CMB:

1. Miglior vino rosato da aperitivo;

2. Miglior vino rosato per il pesce crudo;

3. Miglior vino rosato per il pesce cotto;

4. Miglior vino rosato per salumi;

5. Miglior vino rosato per la carne cotta;

6. Miglior vino rosato per il cibo piccante;

7. Miglior vino rosato per il formaggio;

8. Miglior vino rosato per il dessert.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli