AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FOOD & ROSÈ SELECTION, 15 CERASUOLI ABRUZZESI IN GARA A L'AQUILA CON I MIGLIORI ROSATI DEL MONDO

5 Giugno 2021



L'AQUILA – Centoventi vini rosati, il top della produzione europea e mondiale, tra cui 15 cerasuoli abruzzesi, in gara per conquistare gli otto prestigiosi trofei di Food & rosè selection, prima edizione in assoluto nella sua formula di abbinamento con i piatti di eccellenza della gastronomia abruzzese.

Organizzato a L'Aquila dal Concours mondial de Bruxelles, in collaborazione con la Regione Abruzzo, l'evento ha portato in regione 45 giudici da 20 paesi e oltre 60 buyers, e dopo la giornata inaugurale di ieri a palazzo dell'Emiciclo, sede del Consiglio regionale, è entrato nel vivo oggi con le degustazioni al ristorante Magione Papale.

I componenti della giuria hanno oggi effettuato sessioni alla "cieca", senza conoscere l'etichetta dei vini premiati a marzo a Bruxelles con le Grandi medaglie d'oro e le Medaglie d'oro a marzo.

Compito dei giudici classificare ciascun rosato in base alla sua tipicità e capacità di sposarsi con otto specifiche categorie di piatti: aperitivo, pesce crudo, pesce cotto, salumi, carni cotte, cibi piccanti, formaggi e dessert.

Come spiega la coordinatrice dell'evento, Karin Meriot, "a L'Aquila sperimentiamo una formula unica nel suo genere, un inedito assoluto: ad essere premiato non sarà il vino solo per le sue qualità intrinseche, ma nella sua capacità di abbinarsi con un piatto. Un lavoro nuovo anche per i degustatori, a cui oggi abbiamo chiesto di valutare un possibile accostamento, e

ciò non potrà non avvenire che in base alla cultura, alla tradizione gastronomica del Paese di provenienza di ciascun giudice. Un esercizio di fantasia, che presuppone di aprire il cuore e l'anima. La formula della gara è stata pensata partendo dal presupposto che il rosè è sempre meno un vino di nicchia e da 'bordo piscina', e si afferma sempre di più come un vino da pasto".

Domani invece gli abbinamenti saranno reali, con piatti a base di prodotti di eccellenza della gastronomia abruzzese preparati sotto la guida dei docenti, dagli allievi dell'Istituto alberghiero Leonardo da Vinci dell'Aquila, nelle cucine de La Magione Papale. La sera si celebrerà la cerimonia di premiazione.

Spiega Vincenzo Ambrosini, docente di sala del Da Vinci: "è una grande opportunità per noi, di cui ringraziamo la Regione Abruzzo che ci ha subito coinvolto: per i nostri ragazzi sarà una esperienza altamente formativa, per mettere in campo le competenze acquisite. Saranno tutti piatti che elaboreranno e interpreteranno eccellenze gastronomiche abruzzesi, e questo rappresenterà un'altra occasione di promozione del territorio in un contesto internazionale".

Presente, anche alla seconda giornata, il vicepresidente della Regione Abruzzo, Emanuele Imprudente, che ieri ha accolto i partecipanti a palazzo dell'Emiciclo assieme al presidente della Regione, Marco Marsilio, e al sindaco dell'Aquila, Pierluigi Biondi.

"L'evento sta andando secondo le aspettative della vigilia, grandi apprezzamenti per l'organizzazione e l'accoglienza sono stati formulati da giudici e buyers arrivati da tutto il mondo. Abbiamo fortemente voluto in Abruzzo Food & rosè selection, proprio per la sua straordinaria potenzialità comunicativa e promozionale", ha spiegato Imprudente.

Soddisfatto anche il sindaco Pierluigi Biondi. "L'Aquila mostra anche in questa occasione la capacità di ospitare eventi prestigiosi, un ottimo viatico per una stagione estiva in cui ci attendiamo un boom di presenze turistiche, in una città che rinasce più bella di prima dopo il terremoto del 2009, in un'estate che ci vede finalmente uscire dall'emergenza coronavirus ".

© 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