AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FOOD & ROSÈ: TRA I PREMIATI CERASUOLO ABRUZZESE, ARROSTICINI SI SPOSANO CON CHAMPAGNE FRANCESE

7 Giugno 2021



L'AQUILA – Un cerasuolo abruzzese tra i tre migliori vini al mondo in abbinamento con la carne, il Karma Rosé 2020 dell'azienda agricola Chiusa Grande di Nocciano in provincia di Pescara. Le eccellenze gastronomiche abruzzesi che si sposano con i grandi rosati, come l'arrosticino, sorprendentemente, con celebrati champagne francesi, o il formaggio con vini veneti, bulgari e moldavi, le ferratelle con il moscato spagnolo: nella vetrina internazionale basata sulla sfida dei rosé in abbinamento con i cibi, dieci premi sono andati a rosati francesi, cinque ad italiani, quattro a spagnoli, uno ciascuno a Portogallo, Slovacchia, Moldavia, Romania e Bulgaria.

Questo l'esito della competizione internazionale di Food & rosè selection, organizzata dal Concours Mondial de Bruxelles, in collaborazione con la Regione Abruzzo, e il supporto delle Camere di commercio Gran Sasso d'Italia e Chieti-Pescara, che ha visto da venerdì a ieri sera in gara a L'Aquila 110 vini rosati, di cui 15 cerasuoli abruzzesi, valutati nell'eccellenza dell'abbinamento con il cibo. Una formula che rappresenta una prima mondiale , con otto categorie di piatti della tradizione culinaria abruzzese: aperitivo, pesce crudo, pesce cotto, salumi, carni cotte, cibi piccanti, formaggi e dessert.

Le premiazioni, con trofei assegnati ad una terna di vini per ciascun abbinamento, si sono celebrate ieri sera al ristorante Villa Giulia, a conclusione di una serrata tre giorni iniziata con l'inaugurazione a palazzo dell'Emiciclo, sede del consiglio regionale, e proseguita con le sessioni di degustazioni da parte dei 45 giudici internazionali provenienti da 20 Paesi, al ristorante La Magione papale.

Commenta la coordinatrice dell'evento, Karin Meriot: "L'obiettivo era quello di affermare l'abbinamenti tra vini che hanno vinto a marzo le Grandi medaglie d'oro e le Medaglie d'oro al concorso Mondiale di Bruxelles, con eccellenze gastronomiche abruzzesi, e l'operazione è riuscita a meraviglia, ora questi abbinamenti potranno rappresentare una opportunità per aprire nuovi mercati alle eccellenze del territorio. E invitano anche a sperimentare nuove modalità di consumo, che esaltano la versatilità di un vino eccezionale come il rosato, non più di nicchia, e relegato all'aperitivo, ma come vino da pasto, con pari dignità al fianco dei vini rossi e bianchi".

L'ambasciatore in Italia di Concours Mondial de Bruxelles, Carlo Dugo, ha inteso ringraziare per "l'eccellente organizzazione e la calorosa accoglienza" i rappresentanti delle istituzioni presenti alla premiazione, a cominciare dal vicepresidente della

Regione, con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, l'assessore comunale dell'Aquila, Fabrizia Aquilio, il presidente della Camera di Commercio Gran Sasso d'Italia, Antonella Ballone, e in rappresentanza della Camera di commercio Chieti Pescara Marco Pesce, coordinatore Eventi internazionali di Agenzia di Sviluppo.

"A vincere è stato tutto l'Abruzzo – ha detto Imprudente -, che ha saputo mostrare, in occasione di un evento di straordinaria importanza, grande capacità organizzativa e calorosa accoglienza. Ha vinto per la visibilità che il nostro cerasuolo, le eccellenze gastronomiche, i nostri paesaggi, dalle montagne al mare, si sono conquistati sui media stranieri. Per l'entusiasmo e gratificazione che ho letto negli occhi dei nostri graditi ospiti provenienti da tanti territori internazionali".

I giudici hanno valutato gli accostamenti eno-gastronomici, con i piatti preparati dagli allievi dell'istituto alberghiero Leonardo da Vinci del capoluogo, che guidati dai loro docenti, hanno trasformato ed elaborato prodotti di eccellenza come lo zafferano di Navelli, il pecorino di Farindola, il caciocavallo di Pescocostanzo, la ventricina vastese, le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, gli arrosticini, solo per citarne alcuni.

"La gara ci ha restituito risultati sorprendenti – ha detto Dugo -: i prodotti e piatti tipici abruzzesi, si è scoperto, si abbinano alla perfezione con grandi vini esteri, gli arrosticini ad esempio con due champagne rosati francesi, e non era certo scontato: ciò rappresenta un salto enorme, generazionale e culturale, che apre interessanti prospettive di mercato. Un altro piatto tradizionale come le pallotte 'cacio e ova' e i formaggi si sono incontrati con vini della Bulgaria, della Moldavia e Veneti, il moscato spagnolo è perfetto con le ferratelle e altri dolci della tradizione regionale. Insomma, grandi vini stranieri da questa sera sono diventati ambasciatori nel mondo delle eccellenze abruzzesi, un arma in più per l'internazionalizzazione, per l'export, e per la ristorazione".

Nuove opportunità Food&rosè selection le offrirà poi ai vini abruzzesi premiati, e oltre al cerasuolo Karma Rosé 2020 dell'azienda agricola Chiusa Grande, è stato consegnato nella serata di ieri a a Roberto Terzini il premio Gran medaglia d'oro e il premio Rivelazione Italia vinto nello scorso mese di marzo a Bruxelles dal cerasuolo dell'azienda agricola Terzini di Tocco da Casauria in provincia di Pescara.

Grande soddisfazione ha espresso per l'affermazione Franco D'Eusanio titolare di Chiusa Grande.

"Il cerasuolo è un grande vino, e questa gara lo ha confermato, fatto con l'uva Montepulciano, un rosato vinificato in bianco quindi con grande freschezza e piacevolezza che però può avere anche un livello di struttura e di tannini che lo rendono sicuramente abbinabile in maniera eccellente anche con la carne. Una qualità che sarà importante proporla e affermarla anche all'estero", ha affermato D'Eusanio.

I giudici internazionali hanno visitato aziende del territorio, dalle colline della provincia di Chieti e Pescara, dove si concentra il grosso della produzione di rosè abruzzese, che con le sue 6,2 milioni di bottiglie annue rappresenta il 7% del prodotto italiano, a località dalla grande valenza storica e paesaggistica come l'altopiano di Navelli e la valle Tritana dominata dal castello di Capestrano, ed hanno visitato il centro storico dell'Aquila.

In questa tre giorni – ha commentato Ballone – giudici internazionali e buyers hanno potuto visitare le nostre terre, apprezzare i nostri vini ed eccellenze eno-gastronomiche: se il fine era quello di avere qui un evento capace di garantire visibilità internazionale l'obiettivo è stato colto in pieno".

"La qualità enogastronomica si conferma un prezioso strumento per favorire anche il settore del turismo – ha detto l'assessore comunale al Turismo dell'Aquila Fabrizia Aquilio – una felicissima intuizione è stato il coinvolgimento degli allievi della scuola alberghiera, particolarmente apprezzati da tutti i giudici stranieri internazionale".

"Il territorio Pescarese e Chietino – ha spiegato Pesce – ha come vocazione sempre più marcata quella della produzione di cerasuoli di altissima qualità, e in questi giorni le visite di autorevoli ospiti come i giudici internazionali ci hanno aiutato a comprendere grazie ad uno sguardo esterno, quali sono i nostri punti di forza in termini di offerta turistica, e quali aspetti vanno invece migliorati".

Questi gli altri premiati: per il miglior accostamento con l'aperitivo vince la terna Marrenon Petula 2020 (Rhone Valley, Francia), Rabo de Gala Rosé 2020 (Lisbona, Portogallo), Joy Rosé Brut 2020, (Friuli Venezia Giulia, Italia).

Per l'abbinamento con il pesce crudo si è affermata la terna Gardian Grenache – Cinsault – Syrah 2020 (Languedoc-Roussillon, Francia), Typic 2020 (Languedoc-Roussillon, Francia), Marisa Cuomo Rosato 2020 (Amalfi, Campania).

Per il pesce cotto il riconoscimento è andato ad altri tre vini francesi, il Rosé d'une nuit 2020 (Languedoc-Roussillon), Fleur de l'Amaurigue 2020 (Provence, France), Les Hauts de Montrouge 2020 (Sud-Ouest, France).

Per il miglior abbinamento con i salumi, premi a Rosé Minéral 2020 (Bordeaux, Francia), Finca Cerrada Rosado Bio 2020 (Castilla-La Mancha, Spagna), Rose d'Amour 2019 (Liguria, Italia).

Per l'abbinamento con le carni cotte vincono oltre all'abruzzese Karma Rosé 2020, Champagne Cedric Guyot Brut Rosè cuvee Tradition (Champagne, Francia) e lo Champagne Brut Rose Pierre Mignon, (Champagne, Francia).

Per quanto riguarda l'abbinamento con i piatti piccanti, vincono Casa de Illana Alma Rosè 2020 (Castilla la Mancha, Spagna), il Vina Nava Garnacha Rosé 2020 (Navarra, Spagna), il Mysterium Roze 2017 (Transilvania, Romania)

Abbinamento con il formaggio hanno dominato il Quantum Rose Pinot Noir Syrah 2020 (Thrace, Bulgaria), il Kazayak Suvorov Merlot Rose 2020 (Stefan Voda, Moldavia), Il Casato Pinot Grigio Rosato 2020 (Veneto, Italia)

Infine i tre riconoscimenti per il miglior abbinamento con il dessert: Raymond Bossis Rosé 2019 (Charentes, France), l'Amatista Moscato Rosè (Valencia, Spain), Vino Raca Frankovka Modra 2015 (Slovacchia).

© 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