AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FOOD & ROSE' SELECTION, FRANCIA TERRA DI CONQUISTA CERASUOLI D'ABRUZZO E DEI GRANDI ROSATI ITALIA

5 Giugno 2021



L'AQUILA – La Francia, già capitale mondiale del rosè, e ancora il Nord Europa, il Giappone e la Corea del Sud come mercati "maturi" da conquistare per il cerasuolo d'Abruzzo e per tutti gli altri straordinari rosati italiani.

La nuova geografia dell'internazionalizzazione di un prodotto dalle enormi potenzialità ancora inespresse è stata illustrata oggi nel corso del convegno "Tendenze globali del vino, le opportunità del rosè", nell'ambito della seconda giornata a L'Aquila di Food & rosè selection, organizzato da Concours mondial de Bruxelles e Regione Abruzzo.

A curare l'incontro Pierpaolo Penco, consulente di marketing enogastronomico di Affinamenti e Country manager Italia di Wine Intelligence per il quale, "Il vino rosato in alcuni mercati è di nicchia, mentre in altri è un vino già affermato, basti considerare che in Francia si beve più il rosa che il bianco o il rosso, e il consumo è superiore alla produzione. Per questa ragione la Francia deve rappresentare un target fondamentale per il nostro rosato, a cominciare dal cerasuolo abruzzese, che rappresenta senz'altro una eccellenza, ed è stato il primo a ottenere in Italia la denominazione di origine controllata".

Food & rosè selection ha portato a L'Aquila 45 giudici da 20 Paesi e oltre 60 buyers, e dopo la giornata inaugurale di ieri a palazzo dell'Emiciclo, è entrato oggi nel vivo al ristorante Magione Papale, con l'assaggio alla "cieca" di 110 vini rosati, tra cui 15 cerasuoli abruzzesi, tutti premiati a marzo a Bruxelles con le Grandi medaglie d'oro e le Medaglie d'oro, nella prima edizione della Selezione Rosé by Concours mondial de Bruxelles.

Domani sempre alla Magione Papale si assegneranno gli otto trofei, per i migliori abbinamenti con otto specifiche categorie di piatti: aperitivo, pesce crudo, pesce cotto, salumi, carni cotte, cibi piccanti, formaggi e dessert. I piatti saranno preparati dagli allievi dell'Istituto alberghiero Leonardo da Vinci dell'Aquila, elaborando e interpretando prodotti di eccellenza della

gastronomia abruzzese. Sarà possibile seguire la diretta della terza giornata dell'evento, domani, a partire dalle ore 11,30 sulla pagina Facebook: https://www.facebook.com/concoursmondialdebruxellesitalia

"Altri mercati particolarmente interessanti – prosegue Penco – sono il Nord Europa, il Giappone e la Corea del sud. Il fenomeno che si sta infatti registrando è il consumo crescente di piatti a base di vegetali e carni leggere, con cui il rosato si abbina alla perfezione, e aumenta anche il consumo di fascia alta, come vino pregiato e anche invecchiato. Nostro punto di forza è poi la varietà di rosati che possiamo offrire, dal Cirò calabrese al Cerasuolo abruzzese, passando per il Valtènesi lombardo, ciascuno ha una sua storia, una sua identità e peculiarità, mentre in altri Paesi il prodotto è più omologato".

Per l'ambasciatore italiano del Concours Mondial de Bruxelles, Carlo Dugo, "altro punto di forza del rosato, da qui la formula scelta da Food & rosè selection, è la versatilità nell'abbinamento con un' ampia gamma di piatti. I rosati italiani hanno tutte le carte in regola per essere un nuovo potente ambasciatore nel mondo dei territori che lo producono, e di tutte le loro straordinarie qualità. Il vino, del resto, crea convivialità, uniformità di intenti, è un linguaggio universale. La conferma anche da questo evento: in ogni tavolo siedono giudici che provengono da 20 Paesi del mondo, parlano una lingua diversa, eppure si intendono alla perfezione nell'esprimere il loro autorevole giudizio sulla qualità di un vino".

Tra i protagonisti dell'evento anche una sessantina di buyers, sempre più interessati ad un settore in crescita, sia per l'export, sia per la grande distribuzione nazionale.

Walter Stassi, capo settore beverage di Pam Panorama, assicura che "il cerasuolo è un ottimo prodotto, che si può abbinare a 'tutto pasto', e negli ultimi tre o quattro anni ho potuto apprezzare un costante miglioramento, segno di una continua ricerca e affinamento del processo di vinificazione. Oggi rappresenta una indiscutibile eccellenza, vanto di un bellissimo territorio, quello abruzzese, che invito tutti a visitare, perché anch'esso ha grandi potenzialità da esprimere in termini di accoglienza turistica".

© 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