AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FOOD&ROSE' SELECTION: GRANDI ROSATI D'ITALIA E D'ABRUZZO UNITI ALLA CONQUISTA DEL MONDO

4 Giugno 2021



L'AQUILA – Rigoroso disciplinare di qualità, esaltazione della biodiversità territoriale, sinergia e comunità d'intenti dei produttori: gli obiettivi a cui lavora l'Istituto del vino rosa autoctono italiano, sono stati uno dei temi portanti della giornata di esordio di Food & Rosé Selection by CMB, la prima edizione della sfida organizzata dal Concours Mondial de Bruxelles, in collaborazione con la Regione Abruzzo.

"L'Italia ha le carte in regola per imporsi come un protagonista assoluto nel mondo nel settore in crescita dei vini rosati, e deve puntare sulla grande varietà dei suoi territori e vitigni", ha spiegato Franco Cristoforetti, presidente dell'istituto.

Il Food & Rosé Selection, evento di portata internazionale inaugurato oggi a palazzo dell'Emiciclo all'Aquila, sede del Consiglio regionale, e che fino a domenica chiamerà a raccolta personalità del mondo del vino rosato e della gastronomia d'eccellenza, tra cui i 45 giudici internazionali e oltre 60 buyers.

Presenti alla giornata di inaugurazione il presidente della Regione, Marco Marsilio, il vice presidente con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, il sindaco dell'Aquila, Pierluigi Biondi.

La competizione entrerà domani nel vivo nel ristorante Magione Papale, e assegnerà otto prestigiosi trofei al miglior abbinamento cibo-rosato dell'anno, ovvero con pesce crudo e pesce cotto, formaggio, salumi, carne cotta, cibo piccante, e

al miglior vino rosato per l'aperitivo e il dessert. A preparare i piatti saranno i giovani dell'Istituto alberghiero dell'Aquila.

Ad esporre intanto all'aperto i loro tesori enogastronomici, nel porticato di palazzo dell'Emiciclo, decine di produttori abruzzesi: zafferano, tartufo, insaccati, dolci, oltre ovviamente ai viticoltori che hanno offerto in degustazione i loro rosati, premiati anche nelle precedenti edizioni del Concours Mondial de Bruxelles.

Invece, all'interno, nella sala ipogea dell'Emiciclo si sono svolti i primi due incontri: "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, e "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.

Al centro del dibattito l'importante attività svolta dall'Istituto del vino rosa autoctono italiano, e con Cristoforetti, del consorzio Chiaretto Bardolino del Veneto, c'era il vicepresidente dell'istituto, Luigi Cataldi Madonna, noto produttore di Ofena in provincia dell'Aquila, e consigliere del consorzio Montepulciano d'Abruzzo. Gli altri consorzi aderenti sono Valtènesi chiaretto, in Lombardia, Castel del Monte e Salice salentino in Puglia, Cirò in Calabria.

"Il lavoro del nostro consorzio è quello di far conoscere l'Italia come un produttore importante di vino rosa con vini autentici, con radici storiche e profonde e molto diversificate tra loro, che rappresentano altrettanti territori anche dal valore turistico. Il cerasuolo d'Abruzzo è uno di quei vini che esalta questa peculiarità, vero interprete del territorio dal mare alla montagna", ha aggiunto Cristoforetti.

Sulla stessa lunghezza d'onda Cataldi Madonna.

"Per il nostro cerasuolo le potenzialità sono enormi, ma i produttori devono fare la loro parte, devono fare squadra e affinare i disciplinari. Il nostro modello da imitare, ma non da scimmiottare, è la Francia che ha inventato lo stile provenzale e produce 340 milioni di bottiglie. Importante per raggiungere questo obiettivo è lavorare sulla pluralità dei nostro cerasuolo, visto che dal territorio aquilano alla costa passando per la mezza collina ha una sua identità e specificità".

Il presidente Marsilio, ha portato i saluti istituzionali e ha così commentato: "Ospitiamo con orgoglio un evento di questa portata che mette l'Abruzzo al centro di una azione di valorizzazione e promozione efficace e importante. Il rosato è grande vino ma di nicchia, questo significa però che rappresenta anche una novità che se ben promossa, in particolare nel mercato estero ha grandi potenzialità di crescita".

Tra i principali fautori dell'evento il vicepresidente Imprudente: "La presenza sul territorio di 45 giudici internazionali provenienti da 20 paesi, e oltre 60 buyers rappresenterà una straordinaria occasione di visibilità per la nostra regione, a vantaggio non solo del settore enogastronomico ma anche dell'offerta turistica che siamo convinti questa estate farà numeri molto importanti. Il vino è ambasciatore di autenticità e bellezza".

Il sindaco Biondi, "L'Aquila mostra anche in questa occasione la capacita' di ospitare eventi prestigiosi, un ottimo viatico per una stagione estiva in cui ci attendiamo un boom di presenze turistiche".

© 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