

L'AQUILA: "FOOD & ROSE' SELECTION", GRANDE VINO ROSATO ABRUZZESE ALLA CONQUISTA DEL MONDO

31 Maggio 2021

L'AQUILA - L'Europa del vino e le eccellenze gastronomiche dell'Abruzzo al centro di una competizione che decreterà il miglior abbinamento cibo-rosato dell'anno in un appuntamento tra i primi in presenza del settore in Italia dopo la pandemia.

Alla presentazione sono intervenuti l'ambasciatore italiano del Concours Mondial de Bruxelles Carlo Dugo, il presidente della Camera di commercio Gran Sasso Antonella Ballone e il vice presidente della Camera di commercio Chieti-Pescara Lido Legnini, il presidente del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo Valentino Di Campli e il vicepresidente dell'Istituto Alberghiero dell'Aquila Mario Centi, il sindaco dell'Aquila Pierluigi Biondi e il vice presidente della Regione con delega all'Agricoltura Emanuele Imprudente.

Food & Rosé Selection by CMB richiederà nel capoluogo abruzzese di 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 nella prima edizione della Selezione Rosé by CMB che si è svolta lo scorso marzo a Bruxelles.

Alla tre giorni interverranno 45 esperti degustatori internazionali, tra sommelier, critici, buyer, giornalisti e rappresentanti di organizzazioni, che vestiranno i panni di giudici per definire l'abbinamento gastronomico più adatto per ogni vino medagliato con le eccellenze del territorio elaborate dai ragazzi dell'istituto alberghiero dell'Aquila 'L. da Vinci-Colecchi'.

Oltre alle intense sessioni di degustazioni, sono previsti incontri di approfondimento e dibattito sui grandi temi legati al drink pink. Il tutto nel rigoroso rispetto delle misure di prevenzione anticovid.

segue

IL PROGRAMMA

Venerdì 4 giugno, ore 17.30 - Emiciclo

"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).

Venerdì 4 giugno, ore 18.30 - Emiciclo

"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).

Sabato 5 giugno, ore 8.45 - Magione Papale

"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, ore 8.45 - Magione Papale

"LE NUOVE FRONTIERE DEL PACKAGING E DEL MARKETING DEI VINI ROSATI"

A cura di Katerina Slezáková e Gaia Gottardo, rispettivamente responsabile marketing di Vinolok e distributore Vinolok presso Amorim Cork Italia S.p.A. (lingua inglese).