

DRINK PINK, ANCHE ZACCAGNINI E FEUDUCCIO ALLA CITTÀ DEL GUSTO DI NAPOLI COI MIGLIORI ROSATI

4 Luglio 2018

di **Redazione**



NAPOLI – La stagione dei grandi eventi della Città del gusto Napoli si tingerà di rosa giovedì 12 luglio con I Drink Pink 2018, la kermesse dedicata ai migliori vini rosati d'Italia, selezionati dal Gambero Rosso, giunta alla sua XI edizione.

In Italia come a livello internazionale, il consumo di vini rosé continua ad aumentare anche in questa prima parte del 2018, interessando sempre più ampie fasce di consumatori a partire dai "millennials" e coinvolgendo il nostro paese con consumi sempre più spinti (+ 5% dei consumi italiani vino) nelle preferenze degli appassionati, dei ristoranti e delle enoteche.

Nel corso di I Drink Pink 2018 il pubblico di appassionati ed addetti ai lavori potrà scoprire, approfondire e degustare una raffinata selezione di vini rosati italiani, attraverso seminari di approfondimento – condotti dagli esperti del Gambero Rosso – ed attraverso il wine tasting alla presenza di produttori e sommelier dell'Ais Campania.

Lo splendido Roof Garden Terrazza Angiò, all'undicesimo piano del Renaissance Naples Hotel Mediterraneo, è la nuova ed inedita location, con vista mozzafiato sul golfo di Napoli, scelta da Città del gusto Napoli per accogliere l'esclusiva degustazione; dando vita ad un'esperienza indimenticabile, per gli occhi e per il palato.

Un evento non solo tecnico con tante etichette in degustazione, ma soprattutto coinvolgente e glamour per le atmosfere ed i dettagli in cui il rosa sarà protagonista dell'accurata proposta food, selezionata da Città del gusto Napoli, con eleganti e raffinati abbinamenti; realizzati da protagonisti del mondo del food presenti nella serata.

La giornata inizierà con una degustazione riservata ad operatori del settore alle ore 15,30 dal titolo "Rosé non solo estate" dedicata all'abbinamento dei vini rosati che verrà replicato alle ore 20, in un seminario di approfondimento rivolto questa volta al pubblico.

Alle 20,00 partirà il wine tasting con le etichette in degustazione, dove i partecipanti alla serata saranno chiamati a esprimere il loro giudizio, votando il migliore rosé in degustazione.

Non solo vino ma anche un percorso di cibo d'autore per scoprire i migliori e possibili abbinamenti per le nostre serate estive, che spazia fra mare e terra.

Si partirà dai lievitati e dai pani dei fratelli **Malafrente, Massimiliano, Daniele e Adriano** di Gragnano (Napoli) attenti produttori da oltre un secolo di lievitati e prelibatezze salate totalmente artigianali che presenteranno, inoltre, cracker e grissini interamente striati a mano sino alle proposte di gustose e fragranti focacce e pizze realizzate dal pizzaiolo Gennaro Sarno.

Sabatino Cillo, lo stilista delle carni di Airola (Benevento), presenterà il Nettare di Nero, il Prosciutto del Contadino e la pancetta di maiale nero lucano; prodotti solo con le migliori cosce di suini, trattate, aromatizzate e cotte.

Dalla terra il percorso si sposta ad alcune delizie di mare da degustare in purezza o declinate in preparazioni culinarie quali una selezione particolare di salmone scozzese di Gustose Delicatezze, l'azienda di **Raffaele Rubinacci** ed **Alessandra di Majo** – selezionatori di prelibatezze da contrade e borghi italiani e di altri paesi- ed un raffinato percorso di sushi

realizzato dallo chef **Jun Toki**, chef di esperienza pluriennale del gruppo italiano Giappo chef della Giappo Academy, nuova scuola di formazione nata in casa Gambero Rosso Academy Napoli in collaborazione con il gruppo Giappo Italia.

Per concludere una serata all'insegna della raffinatezza il pasticciere e maître chocolatier **Mario Di Costanzo** ha ideato un dolce, Lady Pink, in omaggio alla serata: un mignon dal sapore esotico, nato dal perfetto equilibrio di cocco, ananas e lime che uniti al cardamomo e al cioccolato bianco danno vita ad un'esplosione di freschezza. Sperimentazione, creatività e ingredienti selezionatissimi danno vita ogni giorno nel suo laboratorio di piazza Cavour a stratificazioni di consistenze, dolci eleganti che coniugano avant garde e spirito partenopeo.

Partner tecnici di I Drink Pink sono You Wine, l'azienda italiana che produce e commercializza cantinette frigo e accessori per conservare, mescolare e consumare il vino e Musica&Musica che da sempre cura l'ambientazione visiva e di luci degli eventi della Città del gusto Napoli.

A suggellare le atmosfere di gran classe degli eventi firmati da Città del gusto Napoli, le sonorità eleganti e raffinate create ad hoc dal Dj set internazionale di Lunare Project, con special guest in consolle Roberto Barone "Heart" Director di Radio Yacht, radio svizzera dal gusto tutto italiano con sede centrale a Lucerna (Svizzera), Capri, Napoli, Londra e Sidney, media partner esclusivo degli eventi firmati Città del gusto Napoli.

Evento su prenotazione, a posti limitati. Costo ingresso 25 euro solo degustazione, 35 seminario e degustazione. Per informazioni e prenotazioni 338-1691727 o 081-3119801/13/05.

LE AZIENDE PRESENTI

Ferghettina
Ferrari Trento
Cantina Albinea Canali
Villa Matilde
600 grotte
Casale del Giglio
Cantine Marisa Cuomo
Az. Agricola Fontanavecchia
Tenuta Scuotto
Ca' Lunae
Fattoria La Rivolta 1812
Manuelina

Settesoli
Diadema Wine
Tenuta Cavalier Pepe
Calatroni vini
Colombo – Cascina Pastori
Il Feuduccio
Claudio Cipressi
Senatore Vini
San Salvatore 1988
Azienda Agricola Feudi Spada
Raffaele Palma
La Pietra di Tommasone
Cantine Due Palme
Cantina Zaccagnini
Ettore Sammarco
I Cacciagalli