

## OLTRE 200 ETICHETTE A BEREROSA, LA KERMESSE DEDICATA AI VINI ROSATI



ROMA - Creare più occasioni di contatto con i consumatori, sensibilizzare gli operatori sull'importanza di una strategia di marketing e di comunicazione condivisa e valorizzarne le peculiarità. Sono queste le 'mission' che caratterizzeranno la sesta edizione di Bererosa, il grande evento dedicato ai vini rosati italiani che si prepara ad aprire i battenti il 6 luglio a Roma.

Di scena a Palazzo Brancaccio (via del Monte Oppio, 7), in compagnia dei produttori

provenienti da tutto lo Stivale, i migliori fermi e spumanti en rose, protagonisti di un grande banco d'assaggio organizzato da Cucina & Vini, in abbinamento allo street food (costo biglietto 15 euro): si parte alle 17 (per la stampa ore 15.30) per proseguire fino alle 23 con i tasting di oltre 200 etichette che saranno accompagnate da una sfiziosa proposta gastronomica in 4 postazioni open air, curate rispettivamente da Meglio Fresco Pescheria, Il Maritizzo Rosso, La Bottega dell'Oliva Ascolana e Le Strade della Qualità con una selezione di salumi e formaggi.

Presenti, inoltre, gli oli extravergine della XXV edizione dell'Ercole Olivario, il prestigioso concorso dedicato alle eccellenze olivicole del Bel Paese. Più di 94 le aziende vitivinicole partecipanti, dalla Puglia (con una speciale collettiva di 16 cantine socie del Movimento Turismo del Vino Puglia) alla Lombardia, dal Trentino all'Abruzzo, per un viaggio da Nord a Sud nelle diverse zone vocate ai Rosati, che in Italia coprono il 9% della produzione mondiale con 2,1 milioni di ettolitri (fonte: Osservatorio economico mondiale dei rosati - Civp, France Agrimer e Abso Conseil) e che in rete, secondo i dati di Tannico, attraggono sempre più acquirenti con buone performance di vendite online per i vini made in Puglia (17%), Sicilia (14%), Abruzzo (11%), Sardegna e Alto Adige (9%), Lombardia e Toscana (8%) e Campania (4%).

“Una tipologia, quella dei Rosati, che rispetto ai Rossi e ai Bianchi a mio giudizio offre ampi margini di crescita - chiarisce **Francesco D'Agostino**, direttore di *Cucina & Vini* -. Ciò anche in virtù del fatto che stiamo parlando di un vino 'immediato' e capace di intrigare pure palati meno esperti. Ancora oggi, spesso, alcuni faticano a riconoscere ai Rosati un diritto di cittadinanza nel Pianeta Vino. Eppure, secondo un sentiment che abbiamo registrato tra gli addetti ai lavori di Roma, ci sono segnali positivi sia da parte dei ristoratori e gestori di locali, che sono sempre più propensi a proporli ai propri clienti, sia da parte della stessa clientela che manifesta una crescente curiosità per questi vini, seppur ancora più al calice che in bottiglia. Per questo occorre continuare a lavorare in primis sul fronte dell'informazione, avviando azioni di promozione mirate che possano rimarcare alcuni fattori decisivi per il suo definitivo salto di qualità, come la forte personalità, la destagionalizzazione, l'orientamento verso un orizzonte sempre più unisex, la sua capacità di adattarsi a tutto pasto. Senza

dimenticare il lavoro sulla qualità, che rimane uno degli elementi fondamentali nella scelta del consumatore”.

Appuntamento quindi con la sesta edizione di Bererosa nella dimora ottocentesca di Palazzo Brancaccio per una serata all’insegna del meglio dell’Italia del vino en rose. Continua, inoltre, il sodalizio con Diam Bouchage, azienda di punta nella produzione di tappi in sughero, valido partner tecnico anche quest’anno, e con Groupama, gruppo francese di assicurazioni dedicato ai privati e alle aziende, con un’attenzione particolare al mondo agricolo. Dopo Sparkle 2017, conferma la sua presenza anche ORO Caffè, torrefazione udinese specializzata nella selezione, tostatura e miscelatura per singole origini dei migliori caffè del mondo.

## **AREA STREET FOOD**

- Meglio Fresco Pescheria: Arturo & Mary, coppia nella vita e nel lavoro, saranno presenti con le loro selezioni di crudi, tra cui le ostriche, e una vasta scelta di creazioni cotte;
- Il Maritozzo Rosso: nuovo ed originale format che reinventa il maritozzo, tipico lievitato romano. Da sempre conosciuti nel classico abbinamento con la panna, i maritozzi de Il Maritozzo Rosso, brand ideato da Edoardo Fraioli, sono invece arricchiti da farciture originali sia salate che dolci;
- La Bottega dell’Oliva Ascolana: sempre presente con cartocci di fritti ascolani, tra cui le olive fatte a mano nel loro laboratorio di Ascoli. Ma ci saranno anche i cremini e i picconi, dei ravioli di pasta croccante che racchiudono una morbida farcitura al formaggio.
- Le Strade della Qualità: il giovane Mirko Giannella, dopo anni di esperienza maturata nel mondo della distribuzione, ha creato Le Strade della Qualità, società specializzata in distribuzione e selezione di prodotti di alta gastronomia. Sarà presente con una selezione di salumi e formaggi.

## LE AZIENDE PRESENTI

- ALTO ADIGE: Muri Gries
- TRENINO: Istituto Trento Doc (Abate Nero; Altemasi; Balter; Cantina Toblino; Cantine Ferrari; Cantine Monfort; Cesarini Sforza Spumanti; Endrizzi; Letrari; Maso Martis; Maso Nero; Moser; Revì; Rotari; Viticoltori in Avio); Redondel
- PIEMONTE: Batasiolo; La Biòca; La Scolca; Terre Miroglio
- LOMBARDIA: Calatroni; Cantina Ricchi; Castello di Gussago; Cola Battista; Costaripa; Ferghettina; Fratelli Berlucci; Guerci; Guido Berlucci; Le Marchesine; Manuelina; Uberti
- VENETO: Andreola; Astoria; Bortolomiol; Cavalchina; Le Manzane; Masottina; Pozzobon; Ruggeri; Tenuta Baron; Zenato
- LIGURIA: Lunae Bosoni
- EMILIA ROMAGNA: Colombarola
- TOSCANA: Carpineto; Il Borro; Poggio Bonelli; Tenuta Casteani
- MARCHE: Luigi Giusti; Montecappone
- ABRUZZO: Cataldi Madonna; Farnese Vini; I Fauri; Marramiero; Tenute D'Antona; Zaccagnini
- UMBRIA: Briziarelli; Castello delle Regine; Feudi Spada; Le Cimate
- LAZIO: Casale del Giglio; La Luna del Casale; Marco Carpineti; Muscari Tomajolo; Vigne del Patrimonio
- CAMPANIA: Crateca; Marisa Cuomo; San Salvatore
- PUGLIA: Movimento Turismo Vino Puglia (D'Alfonso del Sordo; D'Arapi; Rivera; Torrevento);

Conte Spagnoletti Zeuli; Mazzone; Le Vigne di Sammarco; Duca Carlo Guarini; Cantine Paolo Leo; Feudi di Gugnano; Marulli; Palamà; Varvaglione; Vetrére; Agricola Vallone; Tormaresca); Biocantina Giannattasio; Cantine San Marzano; Garofano; Gaii Vini; Spelonga; Tenuta Zicari; Cantine Fiorentino.

- CALABRIA: Librandi
- SICILIA: Palmento Costanzo