

728*90 SIZE **COLORMAG** WordPress Magazine Theme [VIEW PRO](#) ADVERTISE HERE



12 4 Aperturall Cucina e Dintorni Food

Bererosa 2018: i migliori rosè d'Italia invadono Palazzo Brancaccio

📅 2 luglio 2018 👤 Valentina Franci 📍 Bererosa, Bererosa2018, Cucina & Vini, degustazioni vini, Palazzo Brancaccio, roma, rose, street food, valentina franci, vini rosati

Il **3 luglio** torna uno degli eventi più amati dagli amanti del buon bere: **Bererosa**, il grande festival capitolino dedicato ai vini rosati italiani per il settimo anno consecutivo torna a tingere di rosa le fastose sale di **Palazzo Brancaccio** con le produzioni top e nuove proposte per una serata nel segno della qualità e della convivialità.

Dall'Alto Adige alla Puglia, passando per Lombardia, Abruzzo e Calabria, saranno oltre 60 le aziende e centinaia i vini, sia fermi che bollicine, da degustare anche in abbinamento allo street food.

Organizzata come di consueto dalla rivista Cucina & Vini, la manifestazione, giunta alla sua settima edizione, ha lo scopo di promuovere i territori e le declinazioni di questa variegata categoria, che negli ultimi anni impazza tra i wine lover e spopola nelle enoteche,

"Vino&Arte '18" intervista alle Cantine Pomario - di Valentina Franci - Cucina & Dintorni

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found
 Download File: https://youtu.be/dzbnvHhgXZE?_1



Editoriale

a cura di A. Viscardi

12 Editoriale

Salvini con i suoi slogan incanta gli italiani

📅 1 luglio 2018 👤 Redazione

registrando una richiesta crescente anche in vista dell'estate.



Il rosato una realtà in espansione

“I dati forniti dall'osservatorio francese sul mercato dei rosati, gestito da Civp e France Agrimer – dichiara Francesco D'Agostino, direttore responsabile di Cucina & Vini – confermano un aumento di consumo a livello mondiale, che tra il 2002 e il 2016 si è tradotto in 24 milioni di ettolitri, quindi oltre 10,6% dei consumi mondiali di vini fermi. La stessa società IWSC – International Wine & Spirit Competition ha previsto tra il 2016 e il 2021 un'ulteriore crescita del 7% del mercato dei vini rosé. Ciò significa che siamo di fronte ad una fase di continua espansione che però non trova ancora piena corrispondenza in Italia, malgrado quello dei rosati sia ormai un settore alla ribalta”.
Se da una parte, infatti, il nostro Paese nel 2010 ha raggiunto un picco produttivo superando i 5 milioni di ettolitri, dall'altra ha ridotto da quel momento la sua presenza nel mercato mondiale dei vini entry level, calando in sei anni a soli 2,3 milioni di ettolitri. Senza contare, che dentro i confini nazionali il rosé copre appena il 4% dei consumi, contro il 32% della Francia, il 14% degli Usa e l'8% della Germania.



Il rosé ovvero il vino dell'estate

Perfetto per essere bevuto ben fresco(10°-12°C) durante la stagione calda, il rosato è un vino molto versatile che oramai al di là dell'estate stagioni, si consuma volentieri tutto l'anno: dall'aperitivo in cui è un vero protagonista al fianco di salumi o crudi di pesce, al piatto principale quando in tavola c'è una frittura, un sushi o una zuppa di pesce, un curry o un piatto freddo estivo come il vitello tonnato. Ma come si produce un buon rosato? Attenzione al contrario della leggenda metropolitana, ogni amante del vino sa che i vini rosati NON si producono mescolando vino bianco e vino rosso, o almeno non in Italia. Si

Ha preso in mano un partito dilaniato dagli scandali e dalle diatribe interne e che non riscuoteva consensi al di

Esteri



Esteri

Coppia di iraniani fermata in Belgio, preparavano attacco in Francia

2 luglio 2018 redazione

Una coppia origini iraniane è stata arrestata dalla polizia belga con l'accusa di tentato omicidio terrorista perché stavano organizzando un



Macron sostituisce ambasciatore in Ungheria

2 luglio 2018



Messico, trionfo di López Obrador

2 luglio 2018



Germania: Seehofer vuole dimettersi

2 luglio 2018

CAD Sociale



parte da uve rosse, che vengono vinificate con un contatto di qualche ora delle bucce con il mosto. Un tempo breve sufficiente però a permettere alle bucce di rilasciare nel mosto tannini (pochissimi), aromi e soprattutto il suo bel colorito caratteristico. In assoluto i migliori Spumanti Rosé si ottengono da uve Pinot Nero. Si producono diffusamente spumanti rosati di pregio in Franciacorta e nel Trento Doc, che in questa versione hanno maggior struttura, corpo, acidità e profondità. Altri grandi rosati provengono tradizionalmente da Bardolino, sulla sponda veronese del Lago di Garda, dove si impiega l'uva Corvina e dal Salento, in cui da uve Negroamaro si ricavano rosé molto apprezzati.



“In questo senso – aggiunge D’Agostino – Bererosa intende quindi proporsi come luogo d’incontro privilegiato per gli appassionati romani e non solo, che negli ultimi due anni sono soprattutto under 30 con la voglia di seguire le tendenze del momento, e allo stesso tempo come importante vetrina per valorizzare le tante espressioni in rose dei territori vitivinicoli italiani, lontano dalle zone produttive dove il rosato si beve per cultura e tradizione. Un intento, quello della promozione, che tra l’altro è in linea con il recente protocollo d’intesa firmato dai cinque Consorzi di Tutela per avviare una cabina di regia unica a favore della diffusione della cultura del rosé con le sue varie identità”.

CAD Sociale

GIUSTIZIA: NASCE A MILANO IL DIPARTIMENTO NAZIONALE DEL CAD. L'AVV. ATTILIO SCARCELLA NE COORDINERÀ I LAVORI

📅 4 giugno 2018 🧑 Redazione

Il Presidente Nazionale Gerardo ROSA SALSANO ha incontrato a MILANO l'Avv. Attilio Scarcella, noto avvocato del foro italiano. Interviene il Neo Presidente

Archivio News

luglio: 2018

L	M	M	G	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

« Giu



Palazzo Brancaccio

fare da cornice all'appuntamento, giunto alla settima edizione, sarà dunque il suggestivo Palazzo Brancaccio, una location d'eccezione a due passi dal Colosseo che si prepara ad aprire i battenti dei suoi ampi saloni barocchi e del bellissimo giardino con banchi d'assaggio e postazioni dedicate al cibo di strada. Non mancheranno, inoltre, gli oli dell'Ercole Olivario, il prestigioso concorso nazionale dedicato alle eccellenze olivicole italiane che partecipa per il secondo anno consecutivo.

Quattro, in particolare, le proposte gastronomiche di Bererosa 2018:



- Il Maritozzo Rosso - Edoardo Fraioli propone svariate versioni del maritozzo romano tutte in chiave gourmet;
- Megliofresco Pescheria - Arturo & Mary, coppia nella vita e nel lavoro, presentano le loro selezioni di crudi, tra cui le ostriche, e una vasta scelta di piatti cotti;

A

luglio: 2018

L	M	M	G	V	S	D
30	31					
« Giu						

TG: 125x125 Ads



- Meraviglie in Pasta - Il laboratorio di pasta fresca di Zagarolo propone la sue creazioni nella versione frita (al momento);
- Sandro Tomei Selezioni Gastronomiche - Pizza e mortadella, hot dog, taglieri di salumi e formaggi sono le bontà selezionate da Sandro Tomei.

**ECCO L'ELENCO DELLE AZIENDE VINICOLE PRESENTI:****ABRUZZO**

Farnese Vini
Marramiero
Tenuta I Fauri
Zaccagnini

ALTO ADIGE

Kettmeir
Muri Gries

CALABRIA

Librandi

CAMPANIA

Marisa Cuomo
San Salvatore 1988

EMILIA ROMAGNA

Cantine Riunite & Civ
Paltrinieri

LAZIO

Casale del Giglio
Muscari Tomajoli
Riserva della Cascina
Vigne del Patrimonio
Vini Raimondo

LIGURIA

Lunae Bosoni

LOMBARDIA

Guido Berlucchi
Cà Maiol

Calatroni
Cola Battista
Ferghettina
Fratelli Berlucchi
Le Marchesine
Uberti

MARCHE

Marconi Vini
Velenosi Vini

PIEMONTE

Batasiolo

PUGLIA

Cantine San Marzano
Cantine Spelonga
Garofano Vigneti e Cantine

In collaborazione con il Movimento Turismo Vino Puglia

Apollonio
D'Alfonso del Sordo
d'Arapi
Produttori Vini Manduria
Rivera
Torrevento
Varvaglione Vigne&Vini
Vetrère

TOSCANA

Cecchi
Il Borro

TRENTINO - in collaborazione con Istituto Trento Doc

Altemasi - Cavit
Cantina Roverè della Luna Aichholz
Cantine Ferrari
Cantine Monfort
Cembra Cantina di Montagna
Cesarini Sforza Spumanti
Endrizzi
Letrari
Maso Martis
Maso Nero - Zeni
Moser
Pedrotti Spumanti
Pisoni F.Ili
Revi
Rotari
San Michael
Viticoltori in Avio

UMBRIA

Feudi Spada

VENETO

- Andreola
- Astoria
- Le Manzane
- Bortolomiol
- Conte Collalto
- Masottina
- Villabella

Anche quest'anno, infine, prosegue il sodalizio tra Cucina & Vini e i partner tecnici Diam Bouchage (azienda di punta nella produzione di tappi tecnici in sughero) e ORO Caffè (torrefazione udinese specializzata nella selezione, tostatura e miscelatura per singole origini dei migliori caffè del mondo). Ci sarà anche il team di cosaporto.it, il nuovissimo Quality Delivery dedicato alle eccellenze della Capitale (da settembre in arrivo anche a Milano).

Bererosa 2018 si preannuncia così anche quest'ann come un evento imperdibile per tutti gli appassionati e non solo, grazie alla proposta di alta qualità dal punto di vista enoico affiancata da sfizi gastronomici di grandissimo gusto ed una location da mozzare il fiato!

Bererosa 2018

Quando? martedì 3 luglio 2018
 Ingresso addetti ai lavori: ore 15.00
 Ingresso al pubblico: ore 16.00

Dove? Roma, Palazzo Brancaccio – Viale del Monte Oppio, 7

Costo biglietto? € 15 (incluso calice e sacchetta porta bicchiere)
 Ingresso ridotto per sommelier: € 10 (previa esibizione tessera associativa)

Valentina Franci

Tweet 1

 Mi piace 1
 Condividi 1

[← Coppia di iraniani fermata in Belgio, preparavano attacco in Francia](#)

Potrebbe anche interessarti



Migranti: Ungheria alla Germania, non riprenderemo i profughi
 12 novembre 2015



Renzi, duello con tecnici e industriali
 19 aprile 2017



Terremoto magnitudo 3.8 nel Maceratese
 3 dicembre 2016

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *