

BEREROSA 2018



Il 3 luglio Roma si tinge di rosa con le migliori etichette dello Stivale. Torna infatti **Bererosa**, il grande festival capitolino dedicato ai rosati italiani che per il settimo anno consecutivo porta a **Palazzo Brancaccio** 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. Obiettivo dell'evento targato **Cucina & Vini** è promuovere i territori e le declinazioni di questa variegata categoria, che negli ultimi anni impazza tra i wine lover e spopola nelle enoteche, registrando una richiesta crescente anche in vista dell'estate.

"I dati forniti dall'osservatorio francese sul mercato dei rosati, gestito da Cive 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.

"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".

A 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 Maritizzo Rosso** - Edoardo Fraioli propone svariate versioni del maritizzo romano tutte in chiave gourmet;
- **Meglio Fresco 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;
- **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.

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 **icosaporto.it**, il nuovissimo Quality Delivery dedicato alle eccellenze della Capitale (da settembre in arrivo anche a Milano).

ULTIME NEWS INSERITE

BEREROSA 2018

2018-06-27 07:57:05



Il 3 luglio Roma si tinge di rosa con le migliori etichette dello Stivale. Torna infatti Bererosa, il

grande festiva ...

[continua »](#)

Refrontolo vince la tappa del 7 maggio

2018-06-26 12:41:16



Conclusa la tappa del Palio delle Botti di Refrontolo che ha visto la vittoria in casa della stessa

cittadina trevigiana, seguit ...

[continua »](#)

560mln per Agrifood, Scienze della vita e Fabbrica intelligente

2018-06-26 08:49:12



Il Ministero dello sviluppo economico ha avviato un nuovo intervento per promuovere

l'innovazione e accrescere la

competitività & agr ...

[continua »](#)

LE AZIENDE PRESENTI (ELENCO IN AGGIORNAMENTO):

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
Muscarì 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

Batasuolo

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.lli
Revi
Rotari
San Michael
Viticoltori in Avio

UMBRIA

Feudi Spada

VENETO

Andreola
Astoria
Le Manzano
Bortolomiol
Conte Collalto
Masottina
Villabella