

mercoledì, giugno 27, 2018

Ultime notizie



La Redazione ▾

News

Eventi

I Personaggi

Ricette d'Autore

Parliamo di...

Prodotti Tipici

Leggere di Gusto



Tu sei qui

Home > Eventi > Bererosa l'evento interamente dedicato ai vini rosati a Roma il 3 luglio

Bererosa l'evento interamente dedicato ai vini rosati a Roma il 3 luglio

📅 27 giugno 2018 👤 Redazione



CORSO SUI DISTILLATI



A Palazzo Brancaccio l'edizione n.7 della manifestazione ideata da Cucina & Vini. Dall'Alto Adige alla Puglia, passando per Lombardia, Abruzzo e Calabria, in degustazione i migliori fermi e spumanti dello Stivale abbinati allo street food. Spazio anche agli oli di Ercole Olivario.

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

PARLIAMO DI... VINO



marzo 22, 2018

Redazione

Commenti disabilitati

Le 5 regole per aprire una bottiglia di vino con Alessandro Scorsone e APCOR

L'apertura di una bottiglia di vino è un...

Parliamo di... Vino



settembre 04, 2017

Redazione

Commenti disabilitati

Vendemmia 2017 c'è pessimismo

"Siamo stati troppo ottimisti"

dichiara Riccardo

Cotarella di Assoenologi e diffonde un nuovo...

Vino



luglio 14, 2017

Pietro Parissi

Commenti disabilitati

I vini della Sicilia tra sole e mare

La Sicilia una delle regioni più ricche di...

Parliamo di... Vino



marzo 23, 2017

Pia Martino

Le Bodegas

dello Sherry

Il complesso processo che permette la maturazione e...

Parliamo di... Vino



marzo 02, 2017

Redazione

I vini della

Sicilia

La Sicilia una delle regioni più ricche di...

Cultura Parliamo di... Vino



marzo 01, 2017

Pia Martino

Commenti disabilitati

Sweet Sweet Sherry

Accanto agli Sherry secchi esiste una categoria di...

Parliamo di... Vino

ARTICOLI RECENTI

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 Civep 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".

CUCINA & VINI

MIGLIOR LOGOS
DI SETTIMO CRIBOCCHI & C.Bererosa
2018

Martedì 3 luglio - Palazzo Brancaccio
Viale del Monte Oppio, 7 - Roma
dalle 16,00 alle 23,00

**I migliori vini rosati fermi e spumanti
abbinati a street food**



Ingresso € 15,00
Info: Cucina & Vini Tel. 06.98872584

www.cucinaevini.it



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'Ercolo 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;

Bererosa l'evento interamente dedicato ai vini rosati a Roma il 3 luglio

Wine Contest Capannelle il 10 luglio a Gaiole in Chianti

Collisioni 2018 il Festival AgriRock a Barolo dal 29 giugno al 1 luglio

Gli Sfratti di Pitigliano ricetta e storia di questo particolare dolce ebraico

Vermentino Challenge 2018 il 7 luglio a Borgo Magliano Resort

ARCHIVIO ARTICOLI

Seleziona mese ▼

DISTILLATI & CO.



dicembre 28, 2013

Ennio Baccianella

0

Come si prepara il Vin Brulé, il Punch e il Grog

Distillati & Co.

Parliamo di...



agosto 17, 2013

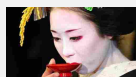
Ennio Baccianella

0

La magia del Whisky scozzese

Distillati & Co.

Parliamo di...



aprile 12, 2013

Ennio Baccianella

0

Il Saké

Distillati & Co.

Parliamo di...



agosto 17, 2013

Ennio Baccianella

0

Lo Sherry

Distillati & Co.

Parliamo di...

TENDENZE

TAGS

anag Birra book chef cibo

cioccolato cocktail cucina

degustazione degustazioni dolci

– 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;

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

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

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

DOP drink eventidop.com

Firenze food gastronomia

Grappa IGP Lazio libri libro

lombardia milano olio olio evo

Pasticceria piemonte

prodotti tipici Puglia ricetta

ricette Ristorante roma sicilia

slow food sommelier toscana

trentino umbria veneto vini

vino wine www.eventidop.com

Cantine Spelonga
Garofano Vigneti e CantineIn 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 DocAltemasi – 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

VENETOAndreola
Astoria
Le Manzane
Bortolomiol
Conte Collalto
Masottina
VillabellaBererosa n. 7 – martedì 3 luglio 2018
Roma, Palazzo Brancaccio – Viale del Monte Oppio, 7
Ingresso addetti ai lavori: ore 15.00
Ingresso al pubblico: ore 16.00
Costo biglietto: € 15 (include calice e sacca porta bicchiere)
Ingresso ridotto per sommelier: € 10 (previa esibizione tessera associativa)
www.cucinaevini.it/bererosa-2018/

📅 Eventi 🍷 bererosa, roma, sommelier, streetfood, vini rosati, vino, wine

Written by Redazione

Website