



Eventi e News a tema Enogastronomico

HOME PAGE

EVENTI FOOD & WINE

RISTORANTI

PIZZA GOURMET

BAR E PASTICCERIE

STREET FOOD

DISPENSA GOURMET

FOOD DELIVERY

PRIVACY

CHI SIAMO

NEWSLETTER

CONTATTI

## Bererosa 2018: il 3 luglio a Palazzo Brancaccio l'evento dedicato ai vini rosati italiani!

Standard / by Roberta Mancia / 2 luglio 2018 / No Comments



A Palazzo Brancaccio l'edizione n.7 della manifestazione ideata da Cucina & Vini. In degustazione i migliori fermi e spumanti dello Stivale abbinati allo street food

Ritorna martedì 3 luglio a Roma Bererosa 2018, il grande festival dedicato ai rosati italiani che per il

PREVIOUS

[Il ristorante](#)

← [Stazione di Posta  
si trasforma in  
bistrot gourmand](#)

CERCA SU EFFETTO  
FOOD

CERCA

ARTICOLI RECENTI

[Bererosa 2018: il 3 luglio a Palazzo Brancaccio l'evento dedicato ai vini rosati italiani!](#)

[Il ristorante Stazione di Posta si trasforma in bistrot gourmand](#)

[Marinella: apre a Roma Prati il nuovo locale dedicato alla pizza in teglia](#)

settimo anno consecutivo porta a Palazzo Brancaccio le migliori etichette dello Stivale, 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 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, l'Italia 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 con **Bererosa 2018**, 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;
- **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).

Eataly Roma compie 6 anni e festeggia celebrando il Mercato dei Banchi freschi

Al via la stagione del Butterfly al Foro Italico: 100 serate di musica e divertimento!

SU EFFETTO FOOD SI PARLA DI...

Andrea Fusco

Angelo Troiani

Caffarel

Colombe Pasquali Artigianali

Cristina Bowerman

Dario Laurenzi

Dario Loison

Eataly

Excellence Magazine

food truck

Francesco Aprea

Gabriele Bonci

Gambero Rosso

Giovanni Spegis

Heinz Beck

Hotel Hassler

I Migliori Vini Italiani

Imàgo all'Hassler

Insal'Arte

Laurenzi Consulting

Lindt

Luca Maroni

Marco Ceresa

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

CUCINA &amp; VINI

MG LOGOS S.R.L.  
DI STEFANO CIRIBONI & 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**



Max Mariola

Milano

Natale 2015

Natale 2017

Noberasco

Olio Extravergine d'Oliva

OrtoRomi

panettone

Pasqua 2015

Pasqua 2016

Pasqua 2017

Riccardo Di Giacinto

Ristorante Giuda Ballerino

Ristorante Rural

Roberto Wirth

Roy Caceres

San Valentino

Taste of Roma

Torino

Uova di Pasqua

Vergani

Vinòforum

**ARGOMENTI**

[Bar Pasticcerie Gelaterie](#)

[Birra Artigianale](#)

[Blog News](#)

[Caffè](#)

[Cioccolato Artigianale](#)

[Corsi di Cucina](#)

[Dispensa Gourmet](#)

**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'Araprì

Produttori Vini Manduria

Rivera

Torrevento

Varvaglione Vigne&amp;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

Revì

Rotari

San Michael

Viticoltori in Avio

**UMBRIA**

Feudi Spada

**VENETO**

Andreola

Astoria

Le Manzane

Bortolomiol

Conte Collalto

Masottina

Villabella

[Editoria Enogastronomica](#)[Eventi Food & Wine](#)[Expo 2015](#)[Food Delivery](#)[Food News](#)[Hotel](#)[Libri di Cucina](#)[Pizza Gourmet](#)[Ristoranti](#)[Street Food](#)[Vini e Liquori](#)[Vinitaly](#)

Bererosa 2018 – Edizione n. 7

Martedì 3 luglio 2018

Roma, Palazzo Brancaccio – Viale del Monte Oppio, 7

[www.cucinaevini.it/bererosa-2018/](http://www.cucinaevini.it/bererosa-2018/)

Facebook: [www.facebook.com/bererosa](https://www.facebook.com/bererosa)

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)



Bio



Ultimi Post

Condividi!

Tags: [Bererosa](#) [Cucina e Vini](#) [Il Maritizzo Rosso](#)

## Lascia un commento

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

Commento

Nome \*

Email \*

Sito web

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

PUBBLICA IL COMMENTO