

**NON MANCATE: BEREROSA 2018 A ROMA**

**2 luglio 2018 di Marta Manzo** I vini rosati italiani sullo sfondo dei saloni e dei giardini di Palazzo Brancaccio. Domani 3 luglio, a Roma, torna Bererosa, l'evento dedicato ai vini rosati fermi e con le bollicine targato Cucina&Vini. Edizione numero sette, come ogni anno Bererosa mette a confronto le produzioni di tutti i territori italiani in un unico posto, per cucire addosso i prodotti a un pubblico di consumatori che si sta rivelando sempre più giovane. Facebook Twitter Google Pinterest

Tra le cantine presenti, ci saranno anche le abruzzesi I Fauri, Marramiero, Zaccagnini. Per l'Alto Adige Kettmeir e Muri Gries, per la Calabria Librandi, per la Campania Marisa Cuomo, San Salvatore 1988. Il Lazio mette in campo Muscari Tomajoli, tante e interessanti le cantine presenti da nord a sud Riserva della Cascina, Vigne del Patrimonio, Vini Raimondo. La Liguria sarà presente con Lunae Bosoni, mentre la Lombardia Guido Berlucchi, Cà Maiol, Calatroni, Cola Battista, Ferghettina, Fratelli Berlucchi, Le Marchesine, Uberti. Per le Marche Marconi Vini e Velenosi Vini. Per il Piemonte Batasiolo, mentre per la Puglia Apollonio, Cantine San Marzano, Cantine Spelonga, D'Alfonso del Sordo, d'Arapri, Garofano Vigneti e Cantine, Produttori Vini Manduria, Rivera, Torrevento, Varvaglione Vigne&Vini, Vetrère. Per la Toscana Cecchi e il Borro, mentre il Trentino porterà 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. L'Umbria andrà con Feudi Spada, mentre il Veneto con Andreola, Astoria, Le Manzane, Bortolomiol e Masottina. Facebook Twitter Google Pinterest

Come nelle altre edizioni, al fianco delle etichette ci sarà una proposta gastronomica, da abbinare ai numerosi rosati in degustazione, grazie a quattro postazioni di street food. Il Marituzzo Rosso, di Edoardo Fraioli proporrà svariate versioni del marituzzo romano tutte in chiave gourmet; Meglio Fresco Pescheria, di 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 piatti cotti. Ci sarà poi Meraviglie in Pasta, il laboratorio di pasta fresca di Zagarolo, che proporrà la sue creazioni nella versione frita. Frittatine di pasta e ravioli, tutto avvolto in una croccante panatura e fritto al momento. Sandro Tomei Selezioni Gastronomiche, pizza con la mortadella, hot dog, taglieri di salumi e formaggi. È questa la eccellente proposta di bontà salate tutte selezionate da Sandro Tomei. Per maggiori informazioni e aggiornamenti su Non mancate: BereRosa 2018 a Roma inserisci la tua email nel box qui sotto: Facebook Twitter