



COMUNICATO STAMPA

ROSATO, PIZZA E DONNE DEL VINO: LA SCOMMESSA DI SORRENTO ROSÉ

PUNTARE IN ALTO È LA PAROLA D'ORDINE DEL PRIMO FESTIVAL DEI ROSATI: «È UNA TIPOLOGIA DA PRENDERE MOLTO PIÙ SUL SERIO»

Le Donne del Vino mettono una pietra miliare nella storia del rosato: crescere in qualità e considerazione, diventare un vino «gastronomico» con la pizza; questi i must lanciati da **Sorrento rosé**, il primo festival dedicato a questa tipologia che ha richiamato oltre sessanta Donne del Vino da tutta Italia.

«Al bando i luoghi comuni come il rosato è un vino estivo, adatto a palati poco esperti e incapace di invecchiare» ha detto la presidente dell'associazione **Donatella Cinelli Colombini** al convegno moderato da **Luciano Pignataro**, che ha fatto il punto sui rosati «Ecco che le nuove tipologie nascono come vini premium e spesso maturano in fusti di rovere, sono insomma da prendere molto più sul serio».

L'aumento dei consumi è costante, soprattutto negli Stati Uniti, ha confermato **Lidia Bastianich**, chef italoamericana, proprietaria di numerosi ristoranti e volto televisivo in USA e in Italia, dove sta partecipando al programma "La prova del cuoco". Lidia ha accettato di essere madrina della manifestazione delle Donne del Vino. «In Usa c'è ancora spazio per il rosé, anzi chiamiamolo rosato all'italiana» ha proposto donna Lidia. Solo negli Usa, nel 2016, le vendite di vino rosato sono salite del 6,8% con un fatturato di oltre 816 milioni di dollari; la produzione mondiale si attesta intorno ai 24 milioni di ettolitri, pari a circa il 10% dei vini consumati a livello mondiale. L'Italia è il secondo esportatore nel mondo in volume con il 16%.

Una bottiglia su 10 consumata nel mondo è rosé; quattro bottiglie su 10 vengono consumate oltre i confini della nazione di produzione. «Il rosato è un vino con la valigia» l'ha definito Donatella Cinelli Colombini.

La proposta di "vino gastronomico" che arriva da Sorrento Rosé riguarda l'alleanza tra pizza e rosati ed ha nel pomodoro l'anello di congiunzione.

«Gli americani – ha proseguito Lidia Bastianich - amano tutto quello che è made in Italy, il cibo e il vino in particolare, ma sono curiosi, vogliono capire, imparare. Sono pronti ad ascoltare le vostre storie, raccontate loro come fate i vini e come fate la pizza». A parlare di filosofia della pizza **Antonino Esposito**, chef pizzaiolo sorrentino che non ama le scorciatoie: «La pizza è fatta di farina, acqua e sale. Tutto il resto è moda». Un'affermazione che sembra minimalista e invece sottende l'uso di materie prime eccellenti e lievitazioni lunghe.

Tutti d'accordo che la coppia pizza-rosato possa essere vincente nei prossimi anni: Luciano Pignataro, giornalista e grande conoscitore della vera pizza napoletana, Tania Mauri e Luciana Squadrilli, autrici del libro "La Buona Pizza", e Nicoletta Gargiulo, presidente Ais Campania e Lorella Di Porzio delegata delle Donne del Vino.

Lo dimostrano anche i numeri di Sorrento Rosé: quasi mille i visitatori, una cinquantina i giornalisti accreditati. E in ogni caso, Le Donne del Vino provano a rilanciarlo anche in Italia, dove i consumi di rosato sono ancora deboli: «Sorrento Rosé è un punto di partenza – dice **Sabrina Soloperto**, coordinatore del festival – ora dobbiamo creare alleanze con ristoratori, pizzaioli e sommelier: spiegare loro che il rosato punta all'eccellenza qualitativa, si può bere anche d'inverno e accompagna magnificamente un gran numero di piatti».

Ospite di Sorrento Rosé 2017 la delegazione delle Women of Wine della Croazia che a Zagabria organizzano ogni anno in primavera il Pink Festival, evento di successo dedicato al vino rosé. Al taglio del nastro, insieme a donna Lidia e a Donatella Cinelli Colombini, anche il sindaco **Giuseppe Cuomo**: «Con il rosé possiamo scoprire sapori nuovi, insieme alle eccellenze del cibo del nostro territorio» ha ribadito il sindaco. Il banco d'assaggio e gli spettacoli sono stati ospitati a **Villa Fiorentino**, sede della Fondazione Sorrento.

In onore di donna Lidia le Donne del Vino hanno organizzato un pranzo sulla terrazza del Grand Hotel Europa Palace con la regia della chef Marina Ramasso (ristorante Del Paluch di Baldissero Torinese) e dello chef Aniello Valestra. E una cena preparata dagli studenti dell'Istituto enogastronomico San Paolo orchestrati dallo chef stellato Peppe Aversa de Il Buco di Sorrento e dal figlio Federico.

Appuntamento 2018 ancora a Sorrento e ancora sull'accoppiata rosato-pizza con un taglio più enoturistico e un coinvolgimento diretto delle produttrici che, oltre a offrire il vino, saranno coinvolte in prima persona.

PARTNER. Tutti gli allestimenti all'interno di Villa Fiorentino sono stati realizzati da Rete per il packaging sostenibile: 100% Campania con materiale ecosostenibile e con cartone riciclato che insieme a Brevetti Waf, azienda leader in Italia nella realizzazione di materiale per il beverage per Sorrento Rosé, ha realizzato tutte le

spumantiere con gli scarti dei supporti siliconi delle etichette autoadesive. La manifestazione ha il patrocinio del Comune di Sorrento, della Regione Campania e la partnership di Ais Campania, oltre al sostegno di sponsor: Vetreria Etrusca, Brevetti Waf, Rete per il packaging sostenibile: 100% Campania, ABC Travel, Villa Fiorentino, Banca di Credito Popolare - filiale di Torre del Greco, Mormile, Pourquoi Me.

AZIENDE DI SORRENTO ROSÉ 2017

Abruzzo: Aurelia Mucci (Cantine Mucci), Marina Cvetic (Tenuta Masciarelli), Caterina Cornacchia (Barone Cornacchia), Valentina di Camillo (Tenuta I Fauri).

Basilicata: Carolin Martino (Casa vinicola Armando Martino), Tiziana Mori (Re Manfredi).

Campania: Milena Pepe (Tenuta Cavalier Pepe), Benigna Sorrentino (Agricola Sorrentino), Daniela Mastroberardino (Terredora di Paolo), Alessia Canarino (Antica Hirpinia), Grazia Formisano (Donna Grazia), Patrizia Malanga (Le Vigne di Raito), Annamaria Famiglietti (Cantine Famiglietti).

Emilia Romagna: Milena Falcioni (Podere dell'Angelo), Gaia Bucciarelli (Santa Giustina).

Friuli Venezia Giulia: Elisabetta Foffani (Agricola Foffani), Alberta Maria Bulfon (I vini di Emilio Bulfon), Elisabetta Puiatti (Villa Parens), Anna Brisotto (San Simone di Brisotto), Antonella Cantarutti (Cantarutti Alfieri), Annette Lizotte (Tenute Tomasella), Giulia Bianchini (Forchir).

Lombardia: Pia Donata Berlucchi (Fratelli Berlucchi), Ottavia Giorgi di Vistarino (Conte Giorgi di Vistarino).

Piemonte: Elena Bonelli (Ettore Germano), Laura Zavattaro (La Scamuzza), Silvia Castagnero (Silvia Castagnero), Ivana Brignolo Miroglio (Tenuta Carretta), Michela Marengo (Marengo), Magda Pedrini (Magda Pedrini), Mariuccia Borio (Cascina Castlèt).

Puglia: Francesca Bruni (Vetriere), Romina Leopardi (Tenute Rubino), Maria Chiara Mlnoia (Cantine Fiorentino), Sonia Imperatore (Imperatore), Maria Teresa Basile e Marzia Varvaglione (Varvaglione Vigne&Vini), Marianna Cardone (Cardone), Sabrina Soloperto (Soloperto), Renata Garofano (Garofano Vigneti e Cantine), Anna Gennari (Consorzio Produttori Vini), Tiziana Mori (Castello Monaci), Maria Teresa Vallone (Vallone), Marika Maggi (La Marchesa), Roberta d'Arpa (Paolo Leo), Barbara Mottura (Mottura), Lenka Niedobova (Apollonio),

Sardegna: Valentina Argiolas (Argiolas), Elisabetta Pala (Pala).

Sicilia: Roberta Urso (Cantine Settesoli), José Rallo (Donnafugata), Roberta Urso (Mandrarossa), Valentina Nicodemo (Judeka).

Toscana: Maria Giulia Frova (Il Corno), Maria Antonietta Corsi (Castello di Querceto), Antonella D'Isanto (I Balzini), Tiziana Frescobaldi (Marchesi de' Frescobaldi), Annabella Pascale (Tenuta Artimino), Donatella Cinelli Colombini (Casato Prime Donne).

Trentino Alto Adige: Maddalena Nardin (Villa Corniole), Elena Walch (Elena Walch), Roberta Giuriali (Maso Martis), Barbara Mottini Scienza (Vallarom), Camilla Lunelli (Ferrari), Chiara Simoni (Cantine Monfort), Christine Endrici Kemmler (Endrizzi), Judhit Rottensteiner (Hans Rottensteiner), Lucia Letrari (Letrari), Romina Togn (Gaierhof), Elisabetta Donati (Marco Donati).

Veneto: Nadia Zenato (Zenato), Alessandra Boscaini (Masi Agricola), Nunzia Sarpone (Bortolomiol).

CHI SONO LE DONNE DEL VINO

Le Donne del Vino sono un'associazione senza scopi di lucro che intende promuovere la cultura del vino e il ruolo delle donne nella filiera produttiva del vino. Nata nel 1988, conta oggi 750 associate tra produttrici, ristoratrici, enotecarie, sommelier e giornaliste.

Info: 02 867577, www.ledonnedelvino.com, info@ledonnedelvino.com

Blog: www.ledonnedelvino.it

Ufficio stampa:

Anna Pesenti annapesenti@hotmail.com 335 6376458 - 334 3997914

Fiammetta Mussio fiammetta.mussio@gmail.com 339 7552481

Luigi D'Alise comunesorrento@agopress.it 3351851384

Roberta Raja roberta.raja@gmail.com 389.8570397