



## Le Donne del Vino, scommessa vinta Il primo festival del rosé è un successo

Primo Piano del 15 Maggio 2017 | 10:47

**L'associazione Le Donne del Vino ha dato vita a Sorrento al primo festival dedicato al rosé ottenendo un ottimo successo per la qualità degli eventi proposti, facendo compiere il salto di qualità alla tipologia di vino. Molto apprezzato l'abbinamento con la pizza, ormai entrata nel mondo gourmet**

Mettiamoci al cospetto di un quadrilatero ed osserviamo, contenti, come armonicamente i quattro lati concorrano, per sostanza di origine e per lodevole comunanza di intenti, a comporre gioioso, il festival del vino rosato. Lato a: il territorio. Siamo in quel Paradiso in terra che è la Penisola Sorrentina e, di essa, la città eponima: Sorrento. Flussi di turismo cosmopolita, ristoranti di qualità, con stella quale Il Buco di Peppe Aversa, sistemazioni alberghiere ottime e sontuose dove l'arte dell'ospitalità è naturalmente sussunta alla saggia espressione latina: hospites sacri sunt. A suggello di tutto ciò il Palace Europa Hotel, di cui è patron il prode Raffaele Ercolano. Valente in ruolo istituzionale, determinante nelle decisioni, il sindaco di Sorrento Giuseppe Cuomo.



Lato b: il vino rosato. Da quando, decenni alle spalle, per fortuna, era l'acquazza ovvero la risulta, vorremmo dire la seconda spremitura di bacche rosse sfruttatissime, a vino cerniera tra blasonati bianchi ed ancor più blasonati rossi, per giungere adesso, finalmente, a posizionarsi là dove merita. È vino con sua autonoma, ed alta, dignità. Lo si presenta, gli si concede degnamente palco ma, soprattutto, lo si fa uscire dalla commodity, come vedremo e perciò, importante il passo in avanti, lo si declina al plurale: si parla di rosati, tanti, tutti da scoprire, moltissimi tra questi da valorizzare. Abbinamenti da individuare, possibilmente fuori da imperante quanto poco duttile dottrina.



Lato c: la pizza. Anche qui, attenzione, al singolare. Per quanti decenni, fosse il coronamento di una settimana di lavoro, fosse il palio della partita di calcetto, fosse il dopo cinema, si diceva (ancora si dice, suvvia!) "andiamo a mangiarci la pizza". E sovente, ma proprio quasi sempre, soprattutto quando significativa era la componente goliardica dell'uscita, si diceva (ancora si dice) "stasera pizza e birra". Pizza al singolare e, va detto, anche birra al singolare. Ecco, la pizza, oramai vedette abituata a palcoscenici itineranti che la vedono a Milano, a Roma a Las Vegas propensa ad esibizioni da grande pubblico, ha valicato il passo cruciale. Adesso, con competenza, si parla di pizze, non di "pizza" e si discetta di topping e, difficile scamparne, di tempi di lievitazione, modalità di impasto e massa glutinica e forza delle farine e, da essi filiate, dei grani quasi sempre antichi, quasi sempre tutti italiani. Pizze da abbinare. Hai visto mai che, superata la fase ultradecennale di binomio "pizza - birra" vissuto come atto fatale, si viri verso abbinamenti calibrati e godibili delle pizze con i vini rosati?



Lato d; d come Donna. **Le Donne del Vino**, associazione vera, non di facciata, non asfittica e non burocratizzata, dispensatrice di idee forza, genera la vision della kermesse dei vini rosati, di essi palesando attenzioni specifiche all'abbinamento con le pizze in cornice che più bella e rosa forse non si può. È la forza ed il ruolo forte del lato quarto, in assenza del quale, il quadrilatero non esisterebbe. E che bello, quanto da imparare, quanta ammirazione, nel partecipare a questo Festival e constatare la sintonia tra la vivacità dell'idea, talentuoso parto creativo, e l'efficiente meccanismo di funzionamento. La presidente Donatella Cinelli Colombini a porgere i suoi saluti ed a spronare, con argomentazioni dolci e suadenti, le donne imprenditrici a considerare le grandi potenzialità dei vini rosati e, in genere, dei mercati emergenti.



*Donatella Cinelli Colombini*

Madrina della manifestazione, Lidia Bastianich. Saggio ed in sintonia piena con la presidente, il suo accorato suggerimento: attrezzarsi per l'export, soprattutto negli Usa; ma velleitario sarebbe vendere inteso come sell-out se non ci si prendesse cura della componente formativa di cui il cliente statunitense necessita. Abbinamenti tra rosati e pizze si svolgono, sorta di training on the field, nel locale del prode pizzaiolo Antonino Esposito, Acqua e Sale, a Marina Piccola di Sorrento. Allegre e vivaci le conversazioni che ne sortiscono. In elegante understatement, prezioso il suo lavoro di backstage, forte la sua volontà, la delegata regionale delle Donne del Vino della Campania Lorella Di Porzio.

A testimoniare la fattiva collaborazione tra associazioni, la presenza di Nicoletta Gargiulo, presidente Ais Campania. Prezioso il suo contributo tecnico a sostegno della validità degli abbinamenti e della poliedricità del patrimonio dei vini rosati che abbiamo in Italia. Luciana Squadrilli e Tania Mauri, da Luigi D'Alise brillantemente moderate, presentano il loro pregevole libro "La buona pizza": ritratti narrati di dieci pizzaioli italiani. Ideatrice dell'evento, instancabile in backstage, appassionata e competente, tessitrice garbata di relazioni, Ilaria Donateo, salentina. Salento, terra di rosati.

Manifestazione talmente ben riuscita che, ne siamo persuasi, già si pensa alla prossima edizione. I vini rosati agevolano una visione ottimistica. Drink pink, think pink, aggiungiamo noi.