

# Non solo birra, con la pizza sta bene anche il vino rosato

••• Le Donne del Vino hanno lanciato da Sorrento una doppia scommessa sul vino rosato: farlo prendere più sul serio e farlo diventare un must per la pizza, scalzando quella birra che nell'immaginario italo è la sposa perfetta della Margherita e sorelle. In occasione del primo festival Sorrento Rosè svoltosi nel capoluogo della penisola sorrentina, sessanta produttrici, esperti e giornalisti si sono dati appuntamento per discutere sul matrimonio tra pizza e rosato, con la presidente delle Donne del Vino, Donatella Cinelli Colombini, che

ha osservato innanzitutto come il vino italiano rosato vada giustamente chiamato rosato e non rosè, rompendo l'egemonia della denominazione francese che mal si adatta alla voglia di protagonismo e alla grande qualità delle tante produzioni rosate italiane. La presidente dell'associazione italiana sommelier-Ais Campania, Nicoletta Gargiulo, ha sottolineato come sempre più i sommelier vengono chiamati a dare consulto in pizzeria, segnale di una qualità della proposta da parte delle pizzerie che cerca di elevarsi sempre più.

