

Alla Città del gusto di Napoli per l'appuntamento con "I Drink Pink"

Rosati italiani e salmone scozzese per una serata in rosa

Di scena il rosato alla Città del gusto di Napoli con l'appuntamento annuale con I Drink Pink, format collaudato del Gambero Rosso: in degustazione negli spazi interni ed esterni della Città del gusto ci sono stati alcuni dei migliori vini rosati del Belpaese con i loro bouquet di fragranze floreali e le infinite sfumature di gusto e di colore. Un universo di sensazioni e di profumi che, con la collaborazione dei sommelier Fisar, dal tramonto in poi hanno visto protagonista anche la gastronomia con gli assaggi finger food degli chef della Città del gusto: Antonio Russo e Giovanni Pastore con la collaborazione del giovane chef Roberto Pedretti. Special guest della serata è stato il salmone affumicato della Baltic che dal 1986 si è distinta per la ricerca e l'importazione di salmoni Scozzesi selvatici, della Shetland Smokehouse, lavorati dal fresco, salati a mano ed affumicati con legni pregiati. Ma non ci si è fermati qui. Ad accompagnare la degustazione ci sono stati anche i latticini campani Dop realizzati nel rispetto delle antiche tradizioni artigianali della prestigiosa azienda casearia Fior d'Agerola dei fratelli Fusco. In occasione dell'evento IF Design ha presentato le sue creazioni dove gusto e design si fondono in un unico momento di elaborazione creativa. Il progetto prevede la rilettura di elementi legati al cibo, alla tavola, alla cucina attraverso gli strumenti della progettazione visiva, del design e della comunicazione in senso più ampio. E' proprio a Città del Gusto che si è potuto sposare bene l'arte di If Design con il vino e il cibo. L'esposizione, curata da Carla Giusti e Laura Garcia Rubio si è snodata lungo il corridoio Caravan riproponendo gli oggetti per la tavola di uso quotidiano con nuove inaspettate funzionalità. Durante la serata è stata anche di scena la musica firmata Radio Capri con un Dj set live: raffinate combinazioni sonore in accordo con il tema rosa e con gli effetti luce di Laserevent, espressione della passionalità e creatività napoletana nel settore delle tecnologie innovative per lo spettacolo. Negletti e snobbati per anni, i vini rosati sono tornati alla ribalta: impegnano un numero crescente di produttori e hanno conquistato il mercato convincendo anche i più severi eno-appassionati. In degustazione alla Città del gusto sono state alcune delle etichette più prestigiose e bottiglie esordienti per un appassionante viaggio nelle infinite sfumature del rosé. I rosati sono oggi oggetto di

una riscoperta da parte dei consumatori e questo viaggio di pari passo con un rinnovato impegno dei produttori che in molti casi hanno saputo interpretare le tendenze lanciando sul mercato nuove etichette e non solo. Nel corso della serata il pubblico ha potuto votare il Miglior rosato in degustazione premiato a fine evento.

I vini rosati delle aziende partecipanti erano: Cantine Marisa Cuomo con Costa d'Amalfi rosato; Feudi di San Gregorio con Irpinia Ros'Aura; Villa Matilde con Terre Cerase; iGreco con Gaglioppo Savù; Martellozzo con lo Spumante Dry Cuvée Rosè, Ferghettina di Gatti Roberto con Franciacorta Roseè; Guido Berlucchi con Cuvée Imperiale Max Rosè; Astoria Vini con Rosè Astoria Lounge; Fattoria la Rivolta con l'Aglianico del Taburno Rosato 2009; Azienda San Francesco con Costa d'Amalfi DOC Tramonti Rosato 2009; Racemi con Burlesque Rosato Frizzante IGT; Provenza con Garda Classico Chiaretto DOC 2009; Carpenè Malvolti con l'Arte Spumantistica Rosè Brut. Un drink pink di tutto rispetto è quello che abbiamo assaggiato a Città del Gusto preparato dai sommelier della FISAR per la Carpenè Malvolti che, dopo i successi targati Napoli si è trasferita al nord, al Miramonti Majestic Grand Hotel di Cortina d'Ampezzo, per Bollicine Topline - Cortina Spumanti 2010, che hanno visto la collaborazione di Ais Veneto e il Forum Spumanti d'Italia. Il fine settimana in giro per l'Italia delle bollicine Carpenè Malvolti si è concluso poi a Montepulciano con la partecipazione alla manifestazione "Un Nobile benvenuto", ovvero un omaggio del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano alla neonata DOCG del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, invitata a trascorrere un week end tutto-da-bere tra le vie del centro storico di Montepulciano per una degustazione "in tandem", da accompagnare con le specialità gastronomiche del territorio.

Vera De Luca