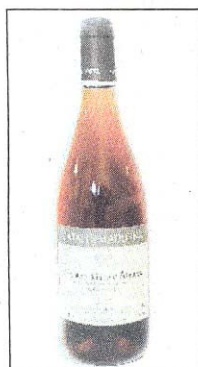


Il Messaggero

Cerasuolo di Cataldi il rosato per il tonno

di FABIO TURCHETTI

Giovedì e venerdì, alla Città del Gusto rispettivamente di Roma e Napoli (www.gamberorosso.it), nuova edizione di «I Drink Pink», manifestazione estiva legata alla degustazione dei migliori rosati italiani. La stagione, in effetti, è quella giusta, per valorizzare un prodotto ingiustamente trascurato ma di grande versatilità, capace di reggere il confronto con salumi e formaggi, con le pastasciutte, con le carni bianche, nonché con ricette di pesce dai sapori più strutturati. Fra l'altro, un rosato può essere servito anche a temperature più basse, mantenendone comunque le caratteristiche basilari. Fra i tanti, un abruzzese: il Cerasuolo di Cataldi Madonna (8 euro), floreale, visciolato, accattivante al palato. Indicato su un pollo arrosto, come su un tonno appena scottato.



BUONO

