

Progetto

a cura di *Eleganzaveneta*

ROSA POSITIVO - IL VINO ROSA ITALIANO

“Osteria Alla Pasina, Casier di Treviso”

Venerdì 12 maggio 2023 dalle 18 alle 23

Treviso, venerdì 12 maggio – Manifestazione ROSA POSITIVO - IL VINO ROSA ITALIANO.

Degustazione e approfondimenti

“L’andamento del Vino Rosa in Italia, qualità e tradizione”.

Dalle ore 18:00 fino alle ore 23:00 presso l’Antica Osteria Alla Pasina, nella prestigiosa cornice del salone eventi e nel giardino attiguo, Via Marie 3 a Dosson di Casier Treviso, si vuole offrire ai cittadini, operatori, sommelier e appassionati presenti nella regione del Veneto e non solo, una valida presentazione del tema, proponendo un momento di elevato spessore culturale, dello stato dell’arte della qualità e produzione del vino rosa italiano. Il Progetto ROSA POSITIVO nasce dalla necessità di divulgare la conoscenza dei rosati italiani e di promuovere il loro territorio di vocazione, senza ausilio di guide e premiazioni, mettendo in luce il "vino" per quello che la cantina vuol trasmettere.

L’Evento nasce grazie alla collaborazione tra **Eleganzaveneta** di **Lionella Genovese**, libera professionista, esperta in marketing del vino, **Cristiana Sparvoli** giornalista professionista, appassionata di cultura enogastronomica e redattore per “Il Gazzettino”, **Titti Dell’Erba** sommelier professionista e Ambasciatrice del Bere Puglia DOC, FISAR delegazione di Treviso, Le Donne del Vino della Puglia, VINOLOK by SIGILA, OENOITALIA, APROLAV Associazione Regionale Produttori del Latte Veneto, il Consorzio di Tutela del Formaggio CASATELLA TREVIGIANA DOP, Gruppo Provinciale PANIFICATORI TREVIGIANI, Prosciuttificio CROSARE Prosciutto Veneto D.O.P., WINEHO Wine&Food Hospitality Educator, LA PASINA e le cantine nazionali e locali che hanno aderito al progetto “*investire nella comunicazione del vino e del territorio di Eleganzaveneta*”.

La manifestazione aprirà con una Talk che riporta allo stato dell’arte sull’andamento qualitativo nazionale del vino rosa italiano, verranno sottolineate le aree vocate alla produzione e ciò che il consumatore finale ricerca ed apprezza. La linea guida sarà quella di evidenziare come per il vino rosa italiano sia necessario rientrare in una ben precisa mentalità, quindi, non solo prodotto ma stile di vita e tradizione. Non vino di contorno ad una produzione ma referenza di altrettanta importanza, in vino che dovrebbe diventare il fiore all’occhiello di ogni produzione.

Si punta quindi alla possibilità di trascorrere una giornata che possa promuovere l’elevato valore culturale dell’evento e qualitativo dei vini in degustazione, ma anche comunicare il senso del bello e del buono di una terra, il Veneto, aperta all’innovazione, ad incontrare culture diverse e soprattutto capace di ospitare sinergie nuove.

Eleganzaveneta di Lionella Genovese

Email: eleganzaveneta@gmail.com – www.eleganzaveneta.it

L'obiettivo sarà quello di dare la possibilità ai partecipanti sia di assaggiare e confrontare i vari vini, ma soprattutto di conoscerli attraverso una importante selezione che rappresenterà le diverse aree geografiche nazionali con focus la Puglia, tradizionalmente vocata alla produzione di vino rosato e qualitativamente una delle regioni nazionali a detenere il podio.

Ospiti graditi di questa Kermesse saranno alcuni vignaioli austriaci che avranno il piacere di promuovere i loro rosati prodotti da vitigni autoctoni nel Burgenland.

C'è la volontà da parte dell'organizzazione e dei collaboratori di far sì che questa seconda tappa trevigiana possa diventare un appuntamento annuale rivolto alla promozione del vino rosa italiano.

Saranno presenti alla manifestazione banchetti d'assaggio destinati al vino divisi per areali di produzione con presenza dei sommelier o con la presenza del produttore.

A coronare gli assaggi alcune eccellenze gastronomiche, come i formaggi tipici veneti presentati da APROLAV e la prestigiosa Casatella Trevigiana, il Prosciutto Veneto DOP del Prosciuttificio Crosare, i prodotti di panificazione del Gruppo Panificatori Trevigiani e la possibilità di accedere al buffet dove verrà presentato dallo Chef della Pasina un primo piatto di stagione.

Un duetto piano e voce diretto dalla pianista Monica Vanin allieterà la manifestazione.

Programma LIVE della giornata:

Appuntamento ore 18,00 per l'apertura della manifestazione.

Ingresso gratuito per talk e musica

Ticket di partecipazione € 25,00 comprende:

talk, degustazione vini a banchi di assaggio, assaggi eccellenze gastronomiche presenti, un piatto della tradizione veneta preparato dallo Chef della Pasina.

Ore 18,00 Talk nel salone eventi della Pasina.

"I rosati d'Italia, tra tradizione e innovazione". Modera la giornalista Cristiana Sparvoli.

Interventi:

Le Donne del Vino della Puglia, "La Puglia si conferma regione leader per la produzione di vino rosato".

OENOITALIA, L'eleganza della vinificazione in rosato.

Gaia Gottardo VINOLOK "L'innovazione del Packaging tra eleganza, affidabilità e sostenibilità".

Cristina Mascanzoni Kaiser WINEHO "Il vino tra promozione e formazione".

Andrea Da Ros Docente FISAR Nazionale "Perché scegliere un vino rosato in un contest a 360°".

Ore 18,00- 23 degustazione a banchi di assaggio in giardino della Pasina

Ore 19,30 – 20,30 Masterclass € 25,00 "Il fascino degli autoctoni pugliesi nella vinificazione in rosato"

In collaborazione con il Gruppo Panificatori Trevigiani e i produttori della Puglia

Conduce Titti dell'Erba Ambasciatrice del Bere Puglia DOC

Ore 21,00 -22,00 2° Masterclass € 25,00

"I Rosati italiani e la Casatella Trevigiana DOP"

Eleganzaveneta di Lionella Genovese

Email: eleganzaveneta@gmail.com – www.eleganzaveneta.it

*In collaborazione con Il Consorzio per la Tutela del formaggio Casatella Trevigiana DOP
Conduce Elisa De Polo Docente FISAR Treviso*

I Corner del Food daranno modo di degustare le eccellenze gastronomiche venete.

Da sapere:

Evento su registrazione

Ingresso gratuito per TALK e Musica

Ingresso per la degustazione ai banchi di assaggio € 25,00

Quota partecipazione alle Masterclass € 25,00 cad. per soci Fisar € 20,00 con tessera in corso di validità.

Link utili:

www.eleganzaveneta.it

www.pasina.it

www.sigila.it

www.oenoitalia.com

www.wineho.it

www.casatella.it

www.aprolav.com

www.prosciuttificiocrosare.it

Facebook Eleganzaveneta

Instagram @Eleganzaveneta

Ufficio stampa

Cristiana Spargoli Giornalista professionista

cris58cristiana@gmail.com

+339 640 7633

Progetto e Organizzazione

Eleganzaveneta di Lionella Genovese

eleganzaveneta@gmail.com

+39 347 57 13 469

www.eleganzaveneta.it