

Masterclass, degustazioni e talk; torna “Rosati in terra di Rosati”

LECCE – Partirà da Lecce, il prossimo 25 luglio, la **27esima edizione di “Rosati in Terra di Rosati**, la manifestazione organizzata dall’Associazione Buona Puglia – Gusto da visitare in collaborazione con Città del Gusto Gambero Rosso Lecce. La prima tappa della manifestazione dedicata ai vini rosati, che quest’anno prevede due diversi appuntamenti, da nord a sud della Puglia, parte proprio dalla città barocca con numerosi eventi, masterclass, degustazioni di vino e olio e talk con esperti del settore suddivisi in tre serate che dal 25 al 27 luglio si svolgeranno tra il chiostro, le sale e le cucine del Convitto Palmieri, in piazzetta Carducci, sede leccese della Gambero Rosso Academy. Il format dedicato ai migliori vini rosati della regione targato **Buona Puglia – Gusto da visitare** quest’anno raddoppia. Dopo la prima tappa e le tre date leccesi di luglio, a settembre la manifestazione traslocherà a Trani nei giorni che vanno dal 5 al 7 settembre. In degustazione in entrambe le location 100 vini rosati, mentre all’opera, negli spazi dedicati al food, vedremo all’opera 100 tra chef e cuochi che prepareranno succulente ricette della tradizione alternate a piatti gourmet e ricette rivisitate.

La manifestazione leccese presentata questa mattina nel corso della conferenza stampa che si è svolta presso l’Open Space del comune di Lecce, ed alla quale hanno preso parte l’organizzatore, i partner e l’Amministrazione Comunale rappresentata dall’assessore alle Attività produttive, Sviluppo economico e Agricoltura, Maria Gabriella Margiotta.

Sei date, due location strepitose, 100 vini rosati, ed interessanti eventi collaterali organizzati per la **27esima edizione di “Rosati in Terra di Rosati”**. <<In Rosati in terra

di Rosati c'è quella che noi chiamiamo la buona Puglia – ha affermato **Francesco Nacci, presidente dell'associazione Buona Puglia e organizzatore dell'evento** – quindi il meglio della ristorazione, delle cantine, in questo caso specifico delle cantine che amano il vino rosato che noi consideriamo oramai da ormai 27 anni un po' il baluardo comunicativo del grande vino pugliese, in quanto è un elemento molto differenziante in Puglia. Grazie a Dio alle nostre uve, al nostro clima, il nostro terreno e all'esperienza dei nostri vignaioli produciamo un vino rosato buonissimo e straordinario. Lo apprezzano in tutto il mondo per cui lo vediamo in questi giorni con i tantissimi turisti, perché in qualsiasi ristorante volessimo andare vedremmo le tavole apparecchiate di vino rosato, splendido, abbinato ai nostri pesci alle nostre verdure, la nostra cucina tipica, ed è proprio l'abbinamento che funziona>>.

Un evento, quest'anno diventato itinerante, ideato dallo chef, consulente e imprenditore del settore gastronomico, Francesco Nacci, che gode del patrocinio della **Regione Puglia, dei comuni di Lecce e Trani**. <<Rosati in terra di rosati la dice tutta – ha aggiunto **l'assessore alle attività produttive, sviluppo economico e agricoltura del Comune di Lecce, Maria Gabriella Margiotta** – noi siamo assolutamente convinti che il rosato caratterizzi in maniera assolutamente indicativa la Puglia e quindi andremo a degustare questi vini, insieme naturalmente agli assaggi di food che verranno forniti anche da Chef di altissimo livello. Io sono dell'idea che Lecce accolga sempre con grandissimo piacere queste manifestazioni che servono anche a farci conoscere per chi ancora non ci conoscesse già, e siamo qui a braccia aperte, pronti a provare ad accogliere e comunque a promuovere la nostra produzione enogastronomica del territorio>>.

Un format di successo organizzato in partnership con **Città del Gusto Lecce – Gambero Rosso Academy, AIS Associazione Italiana Sommelier Puglia e Donne Del Vino Puglia**. <<È un grande onore

per me essere qui oggi, in occasione del Buona Puglia Food Festival, per presentare la masterclass dedicata ai vini rosati pugliesi – ha aggiunto **Titti Dell’Erba, sommelier e associata Donne del Vino Puglia** – un viaggio sensoriale e territoriale che attraversa la regione da nord a sud, con un filo conduttore chiaro: il talento e la visione delle Donne del Vino Puglia. I rosati pugliesi sono molto più di una tendenza: sono parte del nostro patrimonio identitario, espressione autentica dei vitigni autoctoni e dei territori in cui nascono>>. Una sede storica di Lecce, un vero e proprio gioiello com’è il Convitto Palmieri, sede anche di Gambero Rosso Academy Lecce, ospiterà la manifestazione. <<E’ davvero una bellissima occasione per gustare l’eccellenza del nostro vastissimo territorio delle Puglie – ha concluso **Fiorella Perrone, responsabile Città del Gusto Gambero Rosso Academy Lecce** – proprio nella città di Lecce dove c’è la nostra sede, grazie alla partenariato pubblico – privato con la Provincia. E’ importante sottolineare come la realizzazione di questi eventi sia possibile grazie alle sinergie che con si creano tra enti diversi, in questo caso non solo tra Gambero Rosso e l’associazione Buona Puglia, ma anche con il Comune, la Regione e la Provincia di Lecce. La promozione del nostro territorio avviene anche grazie a tutto questo>>.

L’Evento

“Rosati in Terra di Rosati” quest’anno raddoppia con le sue 100 sfumature di rosato, moltiplica le presenze degli **chef**, registra ancora una volta l’adesione straordinaria e mai scontata di **numeroso cantine**, raddoppia gli appuntamenti delle **degustazioni libere e “alla cieca”, e dei banchi d’assaggio** accompagnati dai sommelier **AIS Puglia**. Ritorna anche in questa edizione **il Mercatino dei produttori**, attori principali dell’ormai consolidato **Buona Puglia Food Festival**. Ma non solo vini in degustazione. Quest’anno, per chi vorrà fare una **sosta all’Oil Bar**, sarà possibile partecipare alla **degustazione libera di oli extravergine d’oliva**, oltre alla degustazione di

cibi e prodotti tipici con ticket dedicati. E poi non possono mancare **laboratori, cooking show** e le **Masterclass** organizzate insieme ad **AIS Puglia ed AIS Lecce** e alle **Donne del Vino – Delegazione Puglia**, i **premi**, realizzati da maestri ceramisti della città di Grottaglie, e una **Giuria** d'eccezione formata da **giornalisti, sommelier ed esperti del settore**.

Tra gli chef, che si alterneranno ai fornelli delle cucine di Gambero Rosso, spiccano i nomi di Giovanni Cifarelli, Leonardo D'Ingeo, Dino Perrone, Celso Laforgia, Fabiano Viva, Cristian Taurisano, Tiziana Parlangeli. Solo per citarne alcuni. Ma grazie alla partecipazione di Ego Festival ci sarà anche un corner dedicato alla pizza con i pizzaioli Mirko Maglio e Marco Cacace.

Due Le Tappe

Prima tappa quella leccese, che per tre giorni, **dal 25 al 27 luglio prossimi**, accoglierà gli appassionati di uno dei vini iconici del sud Italia, e soprattutto della Puglia, nella caratteristica location del **Convitto Palmieri, in Piazzetta Carducci**.

Seconda tappa a Trani, dal 5 al 7 settembre, tra le mura dell'antico Monastero di Santa Maria di Colonna. Caratteristica la piccola chiesetta che farà da sfondo a degustazioni di oltre 100 vini rosati in abbinamento a piatti e prodotti d'eccellenza.

Eventi Lecce

Convegno

Venerdì 25 luglio, alle ore 17 nella sala del Teatrino del Convitto Palmieri, si parte con il convegno "Il Rosato di Puglia". Un tavolo tecnico al quale prenderanno parte l'Assessore Regionale all'Agricoltura Donato Pentassuglia, La presidente del Comité Européennes Enterprises Vins Marzia Varvaglione, il giornalista Massimo Di Cintio, il vice

presidente del DAQ Distretto Agroalimentare di Qualità Del Vino Di Puglia Stefano Garofano, la vice presidente nazionale Donne del Vino Marianna Cardone, la responsabile Gambero Rosso Academy Lecce Fiorella Perrone, il co-fondatore di Luppolo e farina Davide Barile e il presidente di Buona Puglia – gusto da vivere Francesco Nacci.

Talk

Sabato 26 e Domenica 27 luglio due Talk, alle ore 19:30.

Sabato, con lo spazio dedicato al food, scopriremo quale è la nuova visione della ristorazione del futuro con Alessandro Graziano, organizzatore di Irpinia Mood, e lo chef Domingo Iudice. Domenica, invece, dedicheremo spazio al beverage, drink e mixology con Paolo Scialpi, bartender di fama internazionale, il giornalista Nick Di Fino e da Sartoria degli Spiriti, Michele Manca.

Masterclass Rosati

Immergiti in un viaggio sensoriale unico, tra i profumi e l'eleganza delle bollicine rosate di Puglia.

Venerdì 25 e Sabato 26 luglio, alle ore 20:00, all'interno del programma di "Rosati in Terra di Rosati", si terranno due masterclass dedicate a una delle espressioni più affascinanti del patrimonio enologico rosato pugliese: "Bollicine Rosate di Puglia: tra uva e mare".

A condurre questa esperienza sarà **Carmine Galasso, Miglior Sommelier AIS Puglia 2023**, voce esperta e appassionata, capace di trasformare ogni assaggio in un piccolo viaggio tra tecnica e racconto.

Un doppio appuntamento pensato per chi desidera lasciarsi trasportare da un racconto fatto di territorio, tecnica e passione. Un invito a scoprire come il carattere della terra pugliese, dai suoli della Daunia alle brezze salmastre del Salento, si esprima nei suoi vitigni autoctoni, dando vita a

spumanti freschi, eleganti e vibranti.

Il percorso prevede la degustazione di sei etichette accuratamente selezionate, accompagnate da un assaggio gastronomico per vivere appieno l'esperienza.

Domenica 28 luglio ore 20:00 la masterclass sui rosati sarà condotta da Titti Dell'Erba, comunicatrice, sommelier AIS Lecce e Donna Del Vino Puglia, che ha selezionato "9 Rosati delle Donne del Vino" con abbinamenti gastronomici. Un'occasione unica per scoprire i rosati pugliesi attraverso nove etichette selezionate dalle produttrici de Le Donne del Vino Puglia. Tre tappe di degustazione per attraversare il rosato di Puglia: dal Gargano alla Murgia, fino al Salento, tra vitigni autoctoni e territori d'eccellenza . Ogni mento sarà accompagnato da assaggi gastronomici in abbinamento.

3 FOOD IN ABBINAMENTO a cura di Mirko Maglio della Pizzeria Noël di San Donato di Lecce

Un percorso in 3 uscite. Tutto da gustare.

Sapori che raccontano la nostra idea di cucina tra creatività, tecnica e ingredienti scelti con cura.

– MINI BUN

Crema di melanzane affumicata, fonduta di caciocavallo, chips croccanti di melanzane, pomodoro semi-dry.

Una piccola esplosione di gusto.

– TEGLIA LOW CARB

Base teglia con mirepoix di verdure, tartare di branzino marinata al lime e pepe rosa, mandorle tostate.

Freschezza, equilibrio, leggerezza.

– PADELLINO

Crema di pomodori arrosto, fior di latte D.O.P. in uscita, grana, basilico cristallizzato e olio Evo. La chiusura perfetta: intensa, fragrante, memorabile.

Le Categorie Vini

Nove le Categorie: Aglianico, Bombino Nero, Malvasia Nera di Brindisi e Lecce, Montepulciano, Negroamaro, Primitivo di Manduria, Primitivo di Gioia, Susumaniello e Uva di Troia. Si potrà votare il rosato preferito, e quello che registrerà il maggior numero di preferenze riceverà il premio del pubblico. Ogni vino ha le sue caratteristiche, ogni vitigno porta con sé tutti quei tratti distintivi e riconoscibili dei diversi terroir. **Dal Gargano alla Valle d'Itria, dalla Murgia al Salento, senza dimenticare il territorio tarantino, lasciarsi deliziare da cento vini diversi e scegliere i preferiti, o il preferito, sarà scelta assai ardua. Una sfida tra i rosati migliori e i vitigni iconici della Puglia.**

La Giuria

Una Giuria formata da sommelier, giornalisti italiani e stranieri ed esperti del settore degusterà e sceglierà, per ognuna delle categorie, il rosato più rappresentativo al quale sarà assegnato un **premio di categoria**. Un ulteriore premio, invece, sarà assegnato al **rosato dei rosati, ritenuto il migliore in assoluto tra i vini valutati durante le degustazioni**.

Buona Puglia Food Festival

Durante le due tappe di Lecce e Trani andrà in scena un evento nell'evento. Nei 6 giorni dedicati ai rosati di Puglia sarà possibile partecipare anche al **Buona Puglia Food Festival** dove i protagonisti saranno i **prodotti locali pugliesi**, vere eccellenze dell'agroalimentare della nostra regione, espressione autentica di un lavoro meticoloso portato avanti da produttori attenti alle buone pratiche e alla sostenibilità, e i **piatti gourmet preparati da cento chef** che

arrivano da tutte le regioni italiane e che si alterneranno per tutte e sei le serate in gruppi dai 10 ai 20 professionisti. Una grande brigata che lavorerà all'unisono per esaltare, in ogni singolo piatto, il profumo, il gusto e le proprietà organolettiche di ogni prodotto. Questo è anche lo spirito e l'obiettivo di **Buona Puglia**, un'associazione di **ristoratori, albergatori, cuochi e produttori** nata per selezionare e mettere insieme sotto un'unica identità distintiva quanto di meglio c'è nella regione nel settore **della gastronomia e dell'ospitalità** da offrire al turista che oggi più che mai non sceglie una meta solo per la voglia di scoprire luoghi insoliti, ma disegna un itinerario di viaggio che lo porti a scoprire nuovi gusti e sapori autentici, quelli che solo le produzioni locali di qualità possono offrire.

Eventi e Degustazioni nel Chiostro

Ogni sera sarà possibile degustare i piatti di 100 chef, tra i migliori d'Italia, che ruoteranno nelle preparazioni, almeno 20 chef per ogni serata. **Chef rinomati al fianco dei cuochi di tradizione**. Assaggiando le loro preparazioni sarà come ripercorrere tutto lo Stivale e, per ogni preparazione, fare tappa in regioni diverse, dalla costa all'entroterra, ritrovando **in ogni piatto tutto il profumo, il sapore tipico delle ricette tradizionali o il gusto ricercato delle preparazioni gourmet** durante un unico grande evento. In abbinamento ad ogni piatto il rosato protagonista della serata. Sarà possibile, perciò, partecipare a più serate degustando piatti differenti abbinati ai diversi rosati.

Mercatino dei Produttori

“Rosati in Terra di Rosati” e “Buona Puglia Food Festival”, due eventi paralleli che celebrano l'eccellenza delle produzioni locali, daranno la possibilità agli ospiti di **incontrare direttamente anche i produttori, acquistare prodotti tipici e prelibatezze** da quelli che vengono a buon diritto riconosciuti da sempre gli **Artigiani del gusto**

autentico, sbirciando tra i banchi d'assaggio del **Mercatino dei Produttori del Buona Puglia Food Festival** dove sarà possibile accedere liberamente, ma anche acquistare un ticket per le degustazioni del cibo preparato dagli chef. Il Mercatino dei Produttori si propone come un vero mercato etico dove sarà possibile non solo conoscere il produttore ma anche acquistare i prodotti in esposizione. Dai salumi ai formaggi, dalle uova alle carni, dai vini agli oli extravergine, dalle marmellate alle conserve e ai dolci.

Cena di Gala

Martedì 29 luglio, in una location esclusiva, a conclusione della tappa salentina della manifestazione dedicata ai rosati, si svolgerà **La Grande Cena dei Rosati: Tradizione e Stelle in Masseria**, a cura dei **10 migliori chef della Puglia** che presenteranno **piatti d'autore in abbinamento ai rosati** che nell'occasione saranno premiati. Un evento nell'evento al quale si potrà partecipare acquistando un ticket del costo di 120€ (vini inclusi).

Info e Biglietti

Partecipare all'evento sarà semplice, basterà acquistare il biglietto in prevendita al costo di 20€ fino al 24 luglio 2025, successivamente a 25€.

Nel biglietto sono inclusi:

- Degustazione libera di tutti i Rosati delle cantine partecipanti
- Bicchiere da degustazione tecnica INAO + sacca porta bicchiere, che potrete portare via con voi come ricordo della serata
- Degustazione libera degli oli extravergine d'oliva all'Oil Bar
- Ingresso alle Mostre e agli spazi storici del Convitto Palmieri
- Accesso al mercatino dei produttori del Buona Puglia

Food Festival

Sono invece **acquistabili separatamente con ticket dedicati** tutte le degustazioni dei **piatti preparati dagli chef stellati e dagli osti** in onore della Puglia e dei Rosati pugliesi.

Per non perdere l'occasione di far parte di questo meraviglioso evento e partecipare alle tre serate del 25, 26 e 27 luglio a Lecce, e dal 5 al 7 settembre a Trani, basterà visitare il sito www.buonapuglia.it, oppure scrivere una mail a info@buonapuglia.it, telefonare al numero 080.3204897 o inviare un messaggio WhatsApp al 375.5550423. <https://rosati2025buonapuglia.eventbrite.it> è il link per acquistare i ticket.