

Terza edizione delle Grandi Notti delle Bollicine e del Rosato: 5000 presenze, 46 aziende, 10 chef, 50 ospiti, 4 ore di diretta televisiva. Appuntamento al 15 luglio 2011



Brindisi finale di saluti in rosa. Arrivederci al 15 luglio 2011

Straordinario successo alla Fabbrica dei Sapori di Battipaglia per la III edizione della Grandi Notti delle Bollicine e del Rosato, evento ideato e promosso dalla Fabbrica dei Sapori in collaborazione con il giornalista Luciano Pignataro attraverso il suo sito www.lucianopignataro.it, tra i più visitati in Italia. Quest'anno per la prima volta, grazie al successo degli anni precedenti, l'edizione è stata sdoppiata su due date per consentire un più agevole flusso di pubblico, estendendo il tema alle bollicine del Sud, fenomeno emergente del momento.

Almeno 5.000 visitatori hanno affollato già dalle 20:00 e fino a notte inoltrata i banchi di assaggio di 46 aziende produttrici dei migliori rosati e spumanti del Regno delle Due Sicilie e della Lombardia. Migliaia di degustazioni di pizze, di piatti preparati con olio extra vergine di oliva DOP e serviti con insalate miste del territorio, di prodotti di eccellenza del Sud e di latticini d'autore e salumi selezionati da Vannalat tra cui formaggi freschi, affumicati e stagionati, mozzarella di bufala, caciocchiato, provola

affumicata e fiordilatte della Penisola Sorrentina.

Si è trattato della più grande manifestazione mai realizzata sul rosato e sulle bollicine al Sud, una delle più seguite in assoluto nel 2010, la conferma del crescente interesse verso queste tipologie di vino, poco apprezzate dal mercato, che si prestano invece a numerose e originali interpretazioni dei vitigni di riferimento di ciascun territorio.

Piernicola Leone De Castris ci ha raccontato la nascita dello Spumante Five Roses Metodo Classico, imbottigliato per la prima volta dal nonno negli anni '40. Francesco Muci, giornalista pugliese, co-responsabile Puglia della guida Slow Wine, e Monica Piscitelli, blogger e giornalista del gruppo Slow Wine Campania hanno condotto due accorsate quanto divertenti degustazioni alla cieca "I PRODUTTORI BEVONO...I PRODUTTORI", dove le aziende si sono prestate a "giocare" con i propri vini, dando vita ad un confronto animato e costruttivo.

Giovanni Ascione, noto degustatore AIS di Bibenda, ha emozionato il pubblico con due degustazioni dedicate ai Rosé e Champagne d'oltralpe, conducendo due sessioni sul lato rosa del vino francese, con rosèe della Provenza e prestigiosi Champagne.

Dieci chef donne protagoniste della gastronomia meridionale hanno interpretato il meglio della ristorazione in rosa: Ada D'Amato del Bue Rosso di Eboli, Franca de Filippis della Pergola di Gesualdo, Antonella Iandolo della Maschera di Avellino, Maria Magistà del Pasha di Conversano, Rosanna Marziale delle Colonne di Caserta, Irene Muccilli della Pignata di Benevento, Maria Rina del Ghiottone di Policastro, Flavia Russo della Locandiera di Bernalda, Marianna Vitale di Sud di Quarto e Giovanna Voria dell'Agriturismo Corbella di Cicerale.

Tre ore di diretta televisiva su Telecolore condotta da Franco Esposito, in onda anche sul canale satellitare 849 di SKY, nel corso delle quali si sono avvicendati: il presidente del Movimento Turismo Vino in Campania Daniela Mastroberardino, il presidente nazionale Donne del Vino Elena Martusciello, la delegata Regione Campania Donne del Vino Maria Ida Avallone, il neo eletto presidente AIS Campania Nicoletta Gargiulo, il consigliere nazionale Fisar Maria Teresa Lanza, il delegato AIS Napoli Tommaso Luongo, la delegata AIS Cilento e Vallo di Diano Maria Sarnataro, gli enologi Michele D'Argenio,

Giuseppe Pizzolante Leuzzi, Francesco Martusciello jr, Vincenzo Mercurio, Gennaro Reale, Antonio Pesce, Angelo Pizzi e Gerardo Vernazzaro, le enologhe Elena Fucci e Benny Sorrentino, l'esperta in comunicazione enogastronomica Giulia Cannada Bartoli, i giornalisti Serena Albano, Monica Piscitelli e Pasquale Porcelli, il presidente dell'Enoteca Provinciale di Salerno Ferdinando Cappuccio, il co-responsabile Puglia della guida Slow Wine Francesco Muci, la sommelier Marina Alaimo, Mauro Erro, enotecario e blogger, Romina Sodano della scuola di cucina Mise En Place di Napoli, il Presidente di Vitigno Italia Chicco De Pasquale, l'amministratore delegato di Feudi di San Gregorio Pierpaolo Sirch, i produttori Piernicola Leone De Castris e Manuela Piancastelli, il direttore del Premio Penisola Sorrentina "Arturo Esposito" Mario Esposito e la sceneggiatrice Antonia Tosini.

Interviste in differita realizzate da Antonella Petitti con Piernicola Leone De Castris, gli enologi Riccardo Cotarella e Marco Mascellari e il produttore Luigi Reale di Tramonti (Sa).

Rosee previsioni per il 2011, appuntamento al 15 luglio per una nuova edizione, ampliata e ricca di sorprese.

LE 46 AZIENDE PRESENTI

Azienda Monaci. Copertino, Puglia

Bambinuto. Santa Paolina, Campania

Cantina del Taburno. Foglianise, Campania

Cantina La Marchesa. Lucera, Puglia

Cantine Astroni. Napoli, Campania

Cantine Barone. Rutino, Campania

Cantine del Notaio. Rionero in Vulture, Basilicata

Cantine Manimurci. Paternopoli, Campania

Cantine Marisa Cuomo. Furore, Campania

Cantine Russo 1951. Boscotrecase, Campania

Cantine Tora. Torrecuso, Campania
Caparra e Siciliani. Cirò Marina, Calabria
Casa Setaro. Trecase, Campania
Cataldi Madonna. Ofena, Abruzzo
Ceraudo Roberto. Strongoli, Calabria
Costaripa. Moniga del Garda, Lombardia
Fattoria La Rivolta. Torrecuso, Campania
Feudi di San Gregorio. Sorbo Serpico, Campania
Fontanavecchia. Torrecuso, Campania
Grotta del Sole. Quarto, Campania
I Favati. Cesinali, Campania
Ippolito 1845. Cirò Marina, Calabria
Leone De Castris Vini. Salice Salentino, Puglia
Librandi. Cirò Marina, Calabria
Lidia e Amato. Controguerra, Abruzzo
Martino Casa Vinicola. Rionero in Vulture, Basilicata
Michele Romano. Ottaviano, Campania
Mille Una. Lizzano, Puglia
Monte di Grazia. Tramonti, Campania
Montesole. Montefusco, Campania
Pasetti. Francavilla, Abruzzo
Quartum Cantine Di Criscio. Quarto, Campania
Reale. Tramonti, Campania

Sanpaolo. Atripalda, Campania

Santi Dimitri. Galatina, Puglia

Sorrentino. Boscotrecase, Campania

Tenuta del Cavalier Pepe. Sant'Angelo all'Esca, Campania

Terra di Vento. Pontecagnano Faiano, Campania

Terre del Principe. Castel Campagnano, Campania

Tormaresca. Minervino Murge, Puglia

Torre dei Beati. Loreto Aprutino, Abruzzo

Torrevento. Corato, Puglia

Valle dell'Asso. Galatina, Puglia

Vigna Villae. Taurasi, Campania

Villa Matilde. Cellole, Campania

Viticoltori del Casavecchia. Pontelatone, Campania

Ufficio Stampa:

Novella Talamo 347 4689312 comunica@lafabbricadeisapori.it

Giulia Cannada Bartoli 339 8789602 officinegourmet@gmail.com

[di Giulia Cannada Bartoli e Novella Talamo](#)

Le foto dello slide show sono di Giulia Cannada Bartoli