

COMUNICATO STAMPA

## Venerdì 10 luglio a Lecce torna Charme in Rosa Vini rosati e Oli Extravergine di Puglia

Charme in Rosa torna a Lecce: il 10 luglio la XIV edizione celebra i grandi vini rosati e gli oli extravergine di Puglia

Lecce si prepara ad accogliere uno degli appuntamenti più attesi dell'estate dedicati all'enogastronomia pugliese. **Venerdì 10 luglio, a partire dalle ore 20.30, il suggestivo Chiostro dei Domenicani** ospiterà la quattordicesima edizione di Charme in Rosa, la manifestazione organizzata **dall'Associazione Italiana Sommelier – Delegazione di Lecce**, in collaborazione con **AIS Puglia**, nata per valorizzare l'eccellenza dei vini rosati e degli oli extravergine di oliva della regione.

Nel corso della serata il pubblico potrà degustare circa **200 etichette di vini rosati e oltre 50 oli extravergine di oliva pugliesi**, accompagnati da un percorso gastronomico d'eccellenza realizzato per l'occasione dallo chef **Donato Episcopo del Ristorante GIMMI del Chiostro dei Domenicani, dallo chef Fabio Vulpitta del ristorante AQUA – Le Dune di Porto Cesareo**, con la selezione di salumi de **Il Sommelier Clandestino di Torre a Mare**, i prodotti caseari del **Caseificio Montrone di Andria** e i prodotti da forno del **Forno Schipa di Lecce**.

**L'evento prenderà il via già alle ore 18.30 con la Masterclass "Rosati d'Italia"**, un approfondimento dedicato alle più rappresentative interpretazioni del vino rosato italiano, attraverso una selezione di etichette provenienti da alcuni dei territori più vocati del Paese. La partecipazione alla masterclass è a numero chiuso.

Al termine della degustazione guidata saranno inoltre presentati gli esiti di un importante progetto sviluppato **dall'Università del Salento in collaborazione con AIS Puglia**, alla presenza delle istituzioni. Nel corso della stessa cerimonia saranno consegnate le borse di studio agli studenti degli istituti alberghieri della provincia di Lecce, vincitori della prima edizione del concorso dedicato alla memoria dell'indimenticabile Amedeo Pasquino.

**Il contributo di partecipazione alla serata è di 35 euro** e comprende il calice da degustazione con sacca porta-calice, la degustazione libera di tutti i vini rosati e degli oli extravergine presenti, i piatti preparati dai ristoranti GIMMI e AQUA – Le Dune, oltre alle degustazioni di formaggi, salumi e prodotti da forno. **La partecipazione alla Masterclass ha un costo di 15 euro.**

Sede Regionale

Uffici Amministrativi: via Michele Bianchi, 38 - 70015 - Noci (Ba)  
Tel/Fax 080 4949 189 - Cell. 334 6794 395  
[www.sommelierpuglia.it](http://www.sommelierpuglia.it) - [segreteria@aispuglia.it](mailto:segreteria@aispuglia.it)  
Cod.Fisc. e P.Iva: 06066520724



**AIS | Puglia**

Riconosciuta con decreto del 6/4/1973 n. 539  
PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Considerato il numero limitato di accessi disponibili, l'organizzazione consiglia l'acquisto anticipato del biglietto, disponibile online oppure presso la reception del **Chiostro dei Domenicani, in via San Pietro in Lama 27 a Lecce** (tel. 0832 700970).

Anche quest'anno **Charme in Rosa si conferma un appuntamento di riferimento per appassionati, operatori del settore e wine lover**, offrendo un'esperienza che unisce degustazione, cultura del vino, valorizzazione delle produzioni pugliesi e alta gastronomia in una delle location più affascinanti della città di Lecce.

*Dott. Pietro D'Onghia*  
*comunicazione@aispuglia.it*

**Sede Regionale**

Uffici Amministrativi: via Michele Bianchi, 38 - 70015 - Noci (Ba)  
Tel/Fax 080 4949 189 - Cell. 334 6794 395  
[www.sommelierpuglia.it](http://www.sommelierpuglia.it) - [segreteria@aispuglia.it](mailto:segreteria@aispuglia.it)  
Cod.Fisc. e P.Iva: 06066520724