

COMUNICATO STAMPA

DUE TAPPE UN SOLO GRANDE EVENTO. TORNA IN PUGLIA “ROSATI IN TERRA DI ROSATI”

Due tappe, da nord a sud della Puglia, 6 date, due location strepitose, 100 vini rosati, ed interessanti eventi collaterali organizzati per la **27esima edizione di “Rosati in Terra di Rosati”**, il format dedicato ai migliori vini rosati della regione targato **Buona Puglia – Gusto da visitare**.

Quest’anno saranno due le città che ospiteranno l’evento, ideato dallo chef, consulente e imprenditore del settore gastronomico, Francesco Nacci. Una manifestazione che gode del patrocinio della **Regione Puglia**, e del patrocinio gratuito delle città di Lecce e Trani e delle provincie di **Bari, Foggia, BAT, Taranto, Brindisi e Lecce**, e che **quest’anno diventa itinerante**. Un evento in partnership con **Città del Gusto Lecce – Gambero Rosso Academy, AIS Associazione Italiana Sommelier Puglia e Donne Del Vino Puglia** che si svolgerà in due diverse location di **Lecce, a luglio, e Trani, nel mese di settembre 2025**.

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 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**.

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**, incastonato tra due edifici storici della

città barocca, la Biblioteca Bernardini e la ex Chiesa di San Francesco della Scarpa. Dall'atrio ai locali interni, fino alle cucine della Gambero Rosso Academy, ogni luogo sarà interessato dall'evento.

Seconda tappa a Trani, dal 5 al 7 settembre, tra le mura dell'antico **Monastero di Santa Maria di Colonna**, eretto nei primi anni dell'XI secolo sull'omonima penisola, e affidato ai monaci benedettini fino al 1427. Caratteristica la piccola chiesetta che farà da sfondo a **degustazioni di oltre 100 vini rosati in abbinamento a piatti e prodotti d'eccellenza**.

Le Categorie

Eleganti, freschi, versatili, dalle sfumature più o meno intense, fruttati e profumati, morbidi al palato, sono adatti per essere abbinati tanto a piatti complessi, dal gusto delicato, quanto alle pietanze tipiche della cucina tradizionale dal gusto più deciso. 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**.

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.

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

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.

Arte e Cultura

Dalla Cultura gastronomica e “l'arte del mangiar bene” ampio spazio sarà dato anche alla cultura che è “cibo” per l'anima. **Partecipando a “Rosati in Terra di Rosati” sarà possibile visitare anche bellissime mostre ed ammirare particolari oggetti e sculture esposti presso**

il **Convitto Palmieri**, dove negli anni hanno trovato casa il Museo della Stampa, le opere dell'artista e regista teatrale Eugenio Barba e l'Archivio storico di Carmelo Bene.

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 20 luglio 2025, successivamente a 25€.

Nel biglietto sono inclusi:

- Degustazione libera di tutti i Rosati delle cantine partecipanti
- Bicchieri 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.