

COMUNE DI CAMERANO

Comunicato Stampa

Il Vino è cultura di impresa alla XXVIII edizione della Festa del Rosso Conero

Alla XXVIII edizione della Festa del Rosso Conero tornano i convegni, il primo dal titolo “La terra del Rosso Conero si tinge di... Rosato” si tiene venerdì 1 settembre ore 17.00, il secondo è in programma per sabato 2 ore 18.00 “Il Territorio del Parco, un ambiente virtuoso tra qualità dei prodotti e sostenibilità delle aziende”. Si approfondiranno temi cari alle imprese ed ai consumatori. La nascita della nuova DOCG della tipologia Rosato e del Rosato Spumante è una grande opportunità di sviluppo ed evoluzione del Rosso Conero

Camerano 31 agosto 2023 – Al via la **XXVIII edizione della Festa del Rosso Conero** a Camerano. Il maxi evento sarà aperto, **domani alle ore 17.00** presso la **sala conferenze** all'interno del Comune con il convegno **“La terra del Rosso Conero si tinge di... Rosato”**. Saranno presenti: **Oriano Mercante** Sindaco di Camerano, **Andrea Maria Antonini** Assessore con delega all'Agricoltura della Regione Marche, **Barbara Mori** Assessore con delega alla Cultura Comune di Camerano, **Michele Bernetti** Presidente dell'Istituto Marchigiano di tutela vini (IMT), **Alberto Mazzoni** Direttore IMT, **Mattia Moroder** imprenditore Azienda Agricola Moroder, **Marco Bruschini** direttore ATIM Agenzia per il Turismo coordina e modera l'incontro Gabriele Costantini giornalista.

“E' fondamentale legare questi momenti a un evento come la XXVIII edizione della Festa del Rosso Conero – ha dichiarato il Sindaco di Camerano **Oriano Mercante** – poiché **approfondiscono temi cari alle imprese, ma anche ai consumatori** che stanno scoprendo sempre più il valore intrinseco del prodotto, ed hanno voglia di approfondire la cultura dei vini e del consumo responsabile”.

“**Dopo anni di assenza torna l'attività convegnistica** relativa al tema del Rosso Conero – ha dichiarato **Barbara Mori** Assessore con delega alla Cultura e Attività Economiche del Comune di Camerano – declinata in chiave di **cultura d'impresa con ben 2 convegni**. Il primo si tiene venerdì 1 settembre ore 17.00 presso la sala convegni del Comune di Camerano proprio in apertura della festa intitolato **“La terra del Rosso Conero si tinge di... Rosato”** e vuole mettere in evidenza il percorso che si sta costruendo per creare una nuova DOCG di questo grande prodotto. Il secondo previsto per sabato 2 settembre alle ore 18 nella Biblioteca Baden Powell dal titolo **“Il Territorio del Parco, un ambiente virtuoso tra qualità dei prodotti e sostenibilità delle aziende”** sarà invece fatto con la collaborazione di **Riccardo Picciafuoco** Presidente FF del Parco del Conero e sarà legato all'acquisto da parte del Parco del Conero della proprietà del marchio Terre del Conero”.

“Si apre la Festa del Rosso Conero disquisendo della modifica del disciplinare del Conero Riserva DOCG – ha sottolineato **Alberto Mazzoni** direttore dell'Istituto Marchigiano di tutela vini (IMT) – che prevede l'introduzione della tipologia Rosato e del Rosato Spumante metodo classico. Una modifica che si allinea **al cambiamento dei gusti di consumatori attenti e sempre più attratti da questa tipologia di vino oggi, più che mai, di tendenza**. Un vino che la Casa Vitivinicola Garofoli in maniera avanguardistica produce sin dagli anni '80”.

COMUNE DI CAMERANO

“Le proposte di modifica al disciplinare di produzione del vino a DOCG Conero – ha dichiarato **Andrea Maria Antonini** Assessore con delega all’Agricoltura della Regione Marche – che prevedono l’introduzione della tipologia Rosato o Rosa anche Spumante metodo classico, rappresentano **una grande opportunità di sviluppo ed evoluzione di questa prestigiosa denominazione**. Con l’approvazione delle modifiche saranno inserite nel disciplinare, e quindi valorizzate, attività e produzioni effettuate fin dagli anni ’70 a partire dalle uve Montepulciano, vitigno principale della DOCG. Nel contempo, **ampliando la gamma dei vini** della denominazione con le tipologie Rosato o Rosa anche Spumante, **il vino si abbinerà ancora di più alle eccellenze gastronomiche del territorio del Conero**, fortemente basate sulla **cucina di mare**, andando incontro al gusto dei consumatori che numerosi frequentano i comuni del Parco e della riviera. L’opportunità di crescita del vino DOCG Conero, avvalendosi delle due nuove tipologie, potrà inoltre concorrere ad **aumentare il potenziale dell’intero sistema delle denominazioni dei vini delle Marche** con positive ricadute sull’intero comparto regionale”.

COMUNE DI CAMERANO

Comunicato Stampa

Il Vino è cultura di impresa alla XXVIII edizione della Festa del Rosso Conero

Alla XXVIII edizione della Festa del Rosso Conero tornano i convegni, il primo dal titolo “La terra del Rosso Conero si tinge di... Rosato” si tiene venerdì 1 settembre ore 17.00, il secondo è in programma per sabato 2 ore 18.00 “Il Territorio del Parco, un ambiente virtuoso tra qualità dei prodotti e sostenibilità delle aziende”. Si approfondiranno temi cari alle imprese ed ai consumatori. La nascita della nuova DOCG della tipologia Rosato e del Rosato Spumante è una grande opportunità di sviluppo ed evoluzione del Rosso Conero

Camerano 31 agosto 2023 – Al via la **XXVIII edizione della Festa del Rosso Conero** a Camerano. Il maxi evento sarà aperto, **domani alle ore 17.00** presso la **sala conferenze** all'interno del Comune con il convegno **“La terra del Rosso Conero si tinge di... Rosato”**. Saranno presenti: **Oriano Mercante** Sindaco di Camerano, **Andrea Maria Antonini** Assessore con delega all'Agricoltura della Regione Marche, **Barbara Mori** Assessore con delega alla Cultura Comune di Camerano, **Michele Bernetti** Presidente dell'Istituto Marchigiano di tutela vini (IMT), **Alberto Mazzoni** Direttore IMT, **Mattia Moroder** imprenditore Azienda Agricola Moroder, **Marco Bruschini** direttore ATIM Agenzia per il Turismo coordina e modera l'incontro Gabriele Costantini giornalista.

“E' fondamentale legare questi momenti a un evento come la XXVIII edizione della Festa del Rosso Conero – ha dichiarato il Sindaco di Camerano **Oriano Mercante** – poiché **approfondiscono temi cari alle imprese, ma anche ai consumatori** che stanno scoprendo sempre più il valore intrinseco del prodotto, ed hanno voglia di approfondire la cultura dei vini e del consumo responsabile”.

“**Dopo anni di assenza torna l'attività convegnistica** relativa al tema del Rosso Conero – ha dichiarato **Barbara Mori** Assessore con delega alla Cultura e Attività Economiche del Comune di Camerano – declinata in chiave di **cultura d'impresa con ben 2 convegni**. Il primo si tiene venerdì 1 settembre ore 17.00 presso la sala convegni del Comune di Camerano proprio in apertura della festa intitolato **“La terra del Rosso Conero si tinge di... Rosato”** e vuole mettere in evidenza il percorso che si sta costruendo per creare una nuova DOCG di questo grande prodotto. Il secondo previsto per sabato 2 settembre alle ore 18 nella Biblioteca Baden Powell dal titolo **“Il Territorio del Parco, un ambiente virtuoso tra qualità dei prodotti e sostenibilità delle aziende”** sarà invece fatto con la collaborazione di **Riccardo Picciafuoco** Presidente FF del Parco del Conero e sarà legato all'acquisto da parte del Parco del Conero della proprietà del marchio Terre del Conero”.

“Si apre la Festa del Rosso Conero disquisendo della modifica del disciplinare del Conero Riserva DOCG – ha sottolineato **Alberto Mazzoni** direttore dell'Istituto Marchigiano di tutela vini (IMT) – che prevede l'introduzione della tipologia Rosato e del Rosato Spumante metodo classico. Una modifica che si allinea **al cambiamento dei gusti di consumatori attenti e sempre più attratti da questa tipologia di vino oggi, più che mai, di tendenza**. Un vino che la Casa Vitivinicola Garofoli in maniera avanguardistica produce sin dagli anni '80”.

COMUNE DI CAMERANO

“Le proposte di modifica al disciplinare di produzione del vino a DOCG Conero – ha dichiarato **Andrea Maria Antonini** Assessore con delega all’Agricoltura della Regione Marche – che prevedono l’introduzione della tipologia Rosato o Rosa anche Spumante metodo classico, rappresentano **una grande opportunità di sviluppo ed evoluzione di questa prestigiosa denominazione**. Con l’approvazione delle modifiche saranno inserite nel disciplinare, e quindi valorizzate, attività e produzioni effettuate fin dagli anni ’70 a partire dalle uve Montepulciano, vitigno principale della DOCG. Nel contempo, **ampliando la gamma dei vini** della denominazione con le tipologie Rosato o Rosa anche Spumante, **il vino si abbinerà ancora di più alle eccellenze gastronomiche del territorio del Conero**, fortemente basate sulla **cucina di mare**, andando incontro al gusto dei consumatori che numerosi frequentano i comuni del Parco e della riviera. L’opportunità di crescita del vino DOCG Conero, avvalendosi delle due nuove tipologie, potrà inoltre concorrere ad **aumentare il potenziale dell’intero sistema delle denominazioni dei vini delle Marche** con positive ricadute sull’intero comparto regionale”.