



Il Consorzio Tutela Roero porta l'eleganza del Piemonte a Bologna

Per la terza tappa del "Roero in Tour", i vini Docg hanno incontrato l'impeccabile cucina di Agostino Iacobucci in una serata dedicata alla valorizzazione di un territorio e dei suoi vignaioli

Dopo le tappe di [Roma](#) e Napoli, il **Consorzio Tutela Roero** ha raggiunto Bologna per la terza tappa del progetto itinerante "**Roero in Tour**", l'iniziativa che porta i vini Docg piemontesi nelle principali piazze italiane.

Il percorso di promozione nelle principali città italiane mira a presentare un territorio e una denominazione, insieme ai suoi alfieri vitivinicoli, attraverso eventi che vanno oltre la semplice degustazione guidata. In queste appassionanti esperienze, infatti, **Nebbiolo** e **Arneis** condividono la scena con le cucine di chef talentuosi in una reciproca esaltazione tra vino e cibo.



La sala del Ristorante Agostino Iacobucci a Castel Maggiore (Foto © Enzo Radunanza).

Roero in tour a Bologna da Agostino Iacobucci

Nel capoluogo emiliano, il Consorzio ha scelto il ristorante stellato **Agostino Iacobucci** per una cena di alto profilo, il cui comune denominatore è stata sicuramente l'eleganza. La storica **Villa Zarri a Castel Maggiore**, sede del ristorante, ha accolto esperti, ristoratori, sommelier e giornalisti del settore per una serata di approfondimento ma anche di grande serenità e connessione tra ottimi vini e i piatti "semplicemente complessi" di Iacobucci

*«Roero in Tour è il nostro modo di valorizzare i vini della denominazione e di rafforzarne la conoscenza attraverso attività mirate – sottolinea **Massimo Damonte, Presidente del Consorzio Tutela Roero** – Un percorso di crescita condivisa che mette in luce la personalità dei nostri vini, fedeli alla loro origine e al tempo stesso capaci di dialogare con il gusto e le esigenze del mercato attuale. Radici e ricerca, eleganza e autenticità questo il messaggio che continuiamo a portare avanti e che rende unica la nostra denominazione».*



Il Presidente del Consorzio Tutela Roero Massimo Damonte (Foto © Ufficio stampa).

Un territorio di biodiversità e passione

Quello del Roero è un paesaggio di grande suggestione, modellato dalla natura e dall'intervento rispettoso dell'uomo. Le sue colline, scolpite dal corso del Tanaro, custodiscono le spettacolari Rocche, imponenti pareti sabbiose, calanchi e creste affilate che rendono il territorio riconoscibile a colpo d'occhio. Tra boschi, dolci rilievi, suoli sabbiosi, vigneti, frutteti e borghi arroccati, il Roero racconta una biodiversità straordinaria e una lunga storia agricola, in cui la cura della terra e la coltivazione della vite hanno definito identità, paesaggio e tradizioni. Un equilibrio che ancora oggi si percepisce in ogni scorcio e che i vignaioli riescono a raccontare nei loro vini.

L'appuntamento bolognese ha offerto l'occasione per raccontare le potenzialità della denominazione, che unisce le storie e l'impegno di **258 soci** nonchè oltre 1.300 ettari di vigneti.

Versatilità e identità del Roero D.O.C.G. emergono nelle sue cinque tipologie:

- **Roero Rosso e Roero Rosso Riserva**, eleganti interpretazioni del Nebbiolo sulle sabbie roerine, caratterizzate rispettivamente da immediatezza e longevità;
- **Roero Arneis**, bianco simbolo della denominazione, fresco e aromatico;

- **Roero Arneis Riserva**, introdotto nel 2017, strutturato e con la straordinaria attitudine di evolvere nel tempo;
- **Roero Arneis Spumante**, espressione moderna e vivace della personalità contemporanea del territorio.

Menu e abbinamenti della serata

Agostino Iacobucci, chef stabiese di nascita e di geometrica eleganza è riuscito a ideare un menu all'altezza delle etichette presentate.

Gli *Stuzzichini di benvenuto* sono stati serviti con le vivaci bollicine del Roero Arneis Spumante 2018 "Giovanni", della cantina **Angelo Negro**. Ottimo l'accostamento dell'*Anguilla di Comacchio, mandorla, yuzu, ponzu, misticanza e salsa orientale* con il Roero Arneis Riserva 2023 di **Massucco**.

L' "Alteno della Fontana", un altro Roero Arneis Riserva – stavolta del 2020 e prodotto da **Tenuta Carretta** – ha sposato uno dei classici di Iacobucci, la sensuale *Seppia, spuma d'aglio, olio piccante e Lime*.



Seppia, spuma d'aglio, olio piccante e Lime (Foto © Enzo Radunanza).

Il *Tortello di coniglio alla genovese laccato di cipolla, provola affumicata, erbe amare e tartufo* ha trovato un equilibrio perfetto con il Roero Riserva "Mompissano" 2022 di **Cascina Ca' Rossa** mentre l'*Agnello cotto al fieno, funghi, limone, cicoria e camomilla* ha meritato il sorprendente "Roche d'Ampse" Roero 2006 di **Matteo Correggia**. La cena si è conclusa con il *Babà a tre lievitazioni* e le *Coccole finali*.



Tortello di coniglio alla genovese laccato di cipolla, provola affumicata, erbe amare e tartufo (Foto © Enzo Radunanza).



Agnello cotto al fieno, funghi, limone, cicoria e camomilla (Foto © Enzo Radunanza).

Un progetto di promozione nazionale

Con l'appuntamento bolognese, il Consorzio conferma l'impegno a promuovere la conoscenza dei vini del Roero in contesti di valore e di promuovere un patrimonio rappresentato anche dal paesaggio vitivinicolo **Patrimonio UNESCO**. Il tour raggiungerà Milano entro la fine dell'anno, continuando a costruire ponti tra territori, culture e professionisti del vino italiano.

Per maggiori informazioni: www.consorziodelroero.it

Data di creazione

06/11/2025

Autore

enzo-radunanza