



Il Roero DOCG conclude il suo tour a Milano con la cucina di Andrea Aprea

L'ultima tappa del progetto "Roero in Tour" ha portato i vini della denominazione piemontese nel capoluogo lombardo, protagonisti di una cena degustazione nel ristorante due stelle Michelin

Dopo le tappe di [Roma](#), Napoli e [Bologna](#), il viaggio promozionale del **Consorzio Tutela Roero** nelle grandi città italiane si è concluso a **Milano** con un evento che ha riunito stampa specializzata, operatori del settore e rappresentanti del mondo della ristorazione.

La serata sotto la Madonnina ha incontrato l'alta cucina dello chef **Andrea Aprea**, segnando l'ultimo appuntamento di un percorso progettato per rafforzare il posizionamento della denominazione piemontese nei principali mercati nazionali.

Milano non poteva mancare tra le tappe del tour piemontese. Ancora attraversata dall'eco internazionale dei Giochi Olimpici Invernali Milano Cortina 2026, e attualmente coinvolta nelle Paraolimpiadi, rappresenta uno dei contesti più dinamici per il vino italiano, crocevia di ristorazione, comunicazione e distribuzione.

Il Roero incontra la cucina contemporanea

Per l'occasione, i vini della denominazione Roero DOCG sono stati protagonisti di una cena degustazione costruita dallo chef **Aprea**, autore di piatti di grande eleganza, tecnica impeccabile e sapori perfettamente abbinati a ciascuno dei vini serviti.

Dall'entrée iniziale fino ai piatti più strutturati, il percorso gastronomico ha messo in evidenza la versatilità della denominazione, mostrando come i vini del Roero possano accompagnare con naturalezza sia preparazioni più classiche della tradizione italiana sia combinazioni più audaci.



Nel corso della serata milanese sono state presentate tutte le tipologie di Roero (Foto © Ufficio stampa).

Le cinque espressioni della denominazione

Durante la degustazione sono state presentate tutte le tipologie previste dal disciplinare, **Roero**, **Roero Riserva**, **Roero Arneis**, **Roero Arneis Spumante** e **Roero Arneis Riserva**. Nel loro complesso offrono una chiara fotografia della ricchezza delle colline sabbiose del Roero, territorio vitivinicolo situato sulla sinistra del Tanaro, caratterizzato da suoli leggeri e da un microclima che favorisce vini eleganti, dotati di freschezza e precisione aromatica.

«Portare i vini del Roero a Milano significa affermare la maturità raggiunta dalla nostra denominazione», ha dichiarato **Massimo Damonte**, presidente del Consorzio Tutela Roero. «Oggi il Roero esprime qualità e coerenza stilistica, ma anche una visione che guarda al futuro. Le cinque tipologie della DOCG raccontano un territorio capace di evolvere senza perdere la propria identità, dai rossi di struttura ai bianchi di grande finezza fino alle versioni spumante dell'Arneis».

Un tour per raccontare il territorio

Con la tappa milanese si conclude quindi **“Roero in Tour”**, il progetto itinerante con cui il Consorzio ha portato la denominazione nelle principali piazze italiane del vino. Non sono state semplici cene, ma serate di piacevolissima convivialità in contesti prestigiosi. Al buon vino e al buon cibo si sono uniti cultura del vino e racconto di territorio affascinante e sempre più apprezzato.

Dal tour è anche emerso un forte interesse per i vini del Roero, sempre più presenti nelle carte dei ristoranti e nelle selezioni di enoteche e operatori specializzati. Un segnale che conferma la crescente attenzione verso questa area vitivinicola del Piemonte.

Per essere informati su tutte le iniziative del Consorzio, è disponibile [un sito web continuamente aggiornato](#).

In copertina, lo chef Andrea Aprea con Massimo Damonte, Presidente Consorzio Tutela del Roero (Foto © Ufficio stampa).

Data di creazione

09/03/2026

Autore

redazione