

Rosa Positivo 2024 va in scena a Portobuffolè

scritto da Malinda Sassu | 15/03/2024



Lo charme dei rosati sfila nell'elegante centro storico di uno dei borghi più belli d'Italia, in provincia di Treviso. L'appuntamento è per il 21 aprile, dalle 10 alle 20, tra convegni, masterclass e degustazioni

Nel vasto panorama dei vini, c'è una categoria che incanta con la sua delicatezza e versatilità: i **vini rosati**. Un unicum di incantevole seduzione e versatilità in tavola che li ha portati a guadagnare sempre più popolarità, grazie alla loro straordinaria gamma di sfumature e sapori.

Per celebrarne gusto e territorialità, il 21 aprile ritorna la terza edizione di **Rosa Positivo - Il vino rosa italiano**, quest'anno ospite del centro storico di **Portobuffolè**, uno dei borghi più belli d'Italia, in provincia di **Treviso**.

La kermesse di **Lionella Genovese** e della sua **Eleganzaveneta** sarà collocata all'interno della già presente manifestazione "**Colori e sapori a Portobuffolè**", ponendosi come riferimento di assaggio e confronto dei vini provenienti dalle più diverse aree geografiche.



L'evento si colloca all'interno della manifestazione "Colori e sapori a Portobuffolè" (Foto © Eleganza Veneta).

Rosa Positivo 2024 a Portobuffolè, l'evento sul rosato come stile di vita e tradizione

La manifestazione nasce grazie alla collaborazione tra **Lionella Genovese**, esperta in marketing del vino e organizzatrice di eventi e il **Comune di Portobuffolè**, la sommelier **Titti Dell'Erba** Ambasciatrice del Bere Puglia DOC, **Le Donne del Vino Puglia**, **ONAV Treviso**, **Enopiave**, **Ubikoo**, **WineHo** Wine&Food Hospitality Educator, e il giornalista **Giovanni Veronese** autore e founder di **Venetia di Gusto**.

Al centro dell'evento, le cantine nazionali e locali che hanno aderito al progetto "*Investire nella comunicazione del vino e del territorio di Eleganzaveneta*".

Il talk sul turismo del vino apre la kermesse veneta

Un format di approfondimento, senza guide e premiazioni, che pone al centro dell'evento, **il vino e il suo territorio**: in apertura, il talk "*Il turismo del futuro, esperienziale e sostenibile*", moderato dal giornalista **Giovanni Veronese**.

Tra i relatori del convegno, i punti chiave del turismo esperienziale di **Cristina Mascanzoni**, founder WINEHO e **Federica Bellinazzi**, Responsabile Ufficio Turismo e Sport del **Comune di Caorle**.

Interverranno anche **Lorena Benedet**, Vicesindaco di Portobuffolè e la produttrice pugliese **Renata Garofano**, oltre a **Martina Masin** Manager Lovivo Tour Experience.

*«Ho voluto promuovere l'elevato valore qualitativo del vino rosa italiano dando voce ai territori maggiormente vocati ma soprattutto alle cantine che credono in questo comparto - spiega l'organizzatrice **Lionella Genovese** - Per questa terza edizione ho voluto associare l'enoturismo al turismo, nella traccia del talk, perché sono convinta che sempre più sia necessario parlare di turismo del vino»*



Convegni, degustazioni, masterclass e approfondimenti, nel programma (Foto © Eleganzaveneta).

Programma di Rosa Positivo 2024

Degustazioni, convegni ma anche approfondimenti, in un'atmosfera intima ed elegante a **Portobuffolè**, tra i borghi più belli d'Italia ma anche il più piccolo dell'intera provincia di **Treviso**.

L'edizione 2024 di **Rosa Positivo** si terrà nella splendida cornice del **Fontego**, la cinquecentesca dogana dove venivano riposti viveri e cereali: qui, i vini rosa delle aziende partecipanti saranno lì a sorprendere con ogni sorso, nei numerosi banchi d'assaggio.

Inoltre, anche quest'anno, il focus dell'evento sarà incentrato sulla **Puglia**, patria indiscussa della produzione di vino rosato di altissima qualità.

Tre le masterclass dedicate ai vini rosati nella loggia del Fontego: *“Il fascino dei rosati del sud”* (ore

14) a cura delle *Donne del Vino Puglia* e condotto da **Titti dell'Erba** mentre **ONAV Treviso** terrà l'approfondimento "*Di che rosa sei? Degustazione alla cieca*" (ore 16), guidato dall'enologo e Vice-Delegato **Alessandro Buso** e, infine, "*Bollicine rosa, il nuovo trend*" (ore 18) condotto dal Wine Trainer e docente **FISAR Andrea Da Ros**.

Per maggiori info: www.eleganzaveneta.it