



Il Roero porta l'eleganza del Piemonte a Bologna

Terza tappa del “Roero in Tour” da Agostino Iacobucci, tra vini DOCG e alta cucina

Il viaggio del **Consorzio Tutela Roero** è approdato a Bologna, terza tappa del progetto itinerante *Roero in Tour*, dopo gli appuntamenti di Roma e Napoli. Un percorso di promozione che racconta un territorio e una denominazione – quella del **Roero DOCG** – attraverso esperienze sensoriali e incontri tra vino, cucina e cultura.

Ogni tappa va oltre la classica degustazione. In queste serate, che coinvolgono esperti del settore, giornalisti, sommelier e ristoratori, i vini del Roero sono affiancati dalle cucine di grandi chef in una continua ricerca di equilibrio e valorizzazione reciproca.



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

La serata a Bologna: eleganza e armonia

Per l'appuntamento emiliano, il Consorzio ha scelto la **Villa Zarri di Castel Maggiore**, sede del ristorante stellato **Agostino Iacobucci**, dove si è tenuta una cena di alto profilo dedicata all'eleganza come cifra comune.

«Roero in Tour è il nostro modo di valorizzare i vini della denominazione e di rafforzarne la conoscenza attraverso attività mirate – ha spiegato Massimo Damonte,

Presidente del Consorzio Tutela Roero –. *Radici e ricerca, eleganza e autenticità: è questo il messaggio che continuiamo a portare avanti e che rende unica la nostra denominazione.»*

Il territorio: un mosaico di biodiversità

Il **Roero** è un paesaggio di rara bellezza, plasmato dal Tanaro e modellato nel tempo da un'agricoltura rispettosa. Le sue colline sabbiose, le Rocche, i calanchi e i vigneti raccontano una biodiversità unica e una lunga storia contadina, in cui la vite è protagonista assoluta. Oggi il Consorzio riunisce **258 soci e oltre 1.300 ettari di vigneti**, rappresentando un modello virtuoso.

Le cinque tipologie della denominazione evidenziano questa ricchezza interpretativa:

- **Roero Rosso e Roero Rosso Riserva**, eleganti espressioni del Nebbiolo su sabbie roerine, tra immediatezza e longevità;
- **Roero Arneis**, bianco aromatico e simbolo identitario del territorio;
- **Roero Arneis Riserva**, introdotto nel 2017, capace di evolvere nel tempo;
- **Roero Arneis Spumante**, segno di una vocazione moderna e vivace.

L'incontro tra vini e piatti

Lo chef **Agostino Iacobucci**, stabiese d'origine e raffinato interprete gastronomico, ha ideato un menu capace di rispecchiare la complessità e la finezza delle etichette in degustazione.



La sala del Ristorante Agostino Iacobucci (Foto © Luciano Monteleone).

Gli **stuzzichini di benvenuto** sono stati abbinati al *Roero Arneis Spumante 2018 "Giovanni"* di Angelo Negro, seguito dall'**Anguilla di Comacchio con mandorla, yuzu e ponzu**, proposta con il *Roero Arneis Riserva 2023* di Massucco.

Il percorso è proseguito con la **Seppia con spuma d'aglio, olio piccante e lime**, accostata all'*"Alteno della Fontana" Roero Arneis Riserva 2020* di Tenuta Carretta, e con il **Tortello di coniglio alla genovese**, laccato di cipolla e profumato al tartufo, accompagnato dal *Roero Riserva "Mompissano" 2022* di Cascina Ca' Rossa.

A seguire, l'**Agnello cotto al fieno con funghi, limone, cicoria e camomilla**, abbinato al sorprendente *Roero "Roche d'Ampse" 2006* di Matteo Correggia. Chiusura in dolcezza con il **Babà a tre lievitazioni** e le "coccole finali" dello chef.

Un tour per raccontare la denominazione e non singoli produttori

Con l'appuntamento bolognese, il Consorzio ha confermato la volontà di portare i vini del Roero in contesti di valore, capaci di esprimere la qualità del paesaggio vitivinicolo riconosciuto **Patrimonio UNESCO**. Un impegno, inoltre, che non vuole privilegiare la promozione di singole cantine ma il territorio e la denominazione nel suo complesso. Il tour proseguirà a **Milano**, ultima tappa del 2025.

Per informazioni: www.consorziodelroero.it

Data di creazione

2025/11/06

Autore

luciano-monteleone