



## **“Una città che brinda”. Vieste con il “rosato” riferimento culturale enogastronomico**

Posted on martedì 2 Giugno 2026 by Redazione

*Qualità, identità territoriale e apertura al mondo sono gli ingredienti che non possono mancare.*

Si è conclusa con una straordinaria partecipazione di pubblico, operatori del settore, giornalisti e appassionati la settima edizione de [La Vieste en Rose](#), l'evento che ha inaugurato simbolicamente l'estate pugliese attraverso il racconto del vino rosato, delle eccellenze gastronomiche e dell'identità mediterranea del territorio.

**Il claim scelto per questa edizione, “Una città che brinda”, ha trovato piena espressione lungo le vie del centro storico di Vieste trasformato, per una sera, in un grande percorso sensoriale tra degustazioni, cultura del vino, musica e sapori autentici. Un appuntamento che rafforza il ruolo della “perla del Gargano” nel panorama enoturistico nazionale, confermando Vieste come destinazione capace di coniugare bellezza, accoglienza e cultura enogastronomica.**

Organizzata dal Comune di Vieste in collaborazione con Gambero Rosso e One Eventi, con il supporto di AIS Puglia, dell'Istituto Alberghiero “Enrico Mattei” di Vieste, Gelman, TicketSms e Tema, la manifestazione ha riunito circa sessanta cantine provenienti dalla Puglia e da altre regioni italiane con la partecipazione

significativa di etichette internazionali. Trenta ristoratori hanno proposto piatti della tradizione gastronomica pugliese in versione street food e gli alunni dell'Istituto Alberghiero "E. Mattei" di Vieste hanno presentato i prodotti (marmellate, confetture, succhi e bevande fermentate) nati nei laboratori della scuola con la guida dei professori Michele Di Vieste e Giuseppe Ciarlariello.

La giornata del 1° giugno si è aperta con i momenti istituzionali e di approfondimento dedicati al valore del rosato come espressione dell'identità pugliese e mediterranea. Durante la conferenza stampa, svoltasi nell'aula consiliare del Comune, è emerso come il vino rosato oggi sia parte integrante del percorso di riconoscibilità che la Puglia sta costruendo nel panorama turistico ed enogastronomico nazionale e internazionale.

«La Puglia ha costruito in questi anni un'identità enogastronomica riconoscibile, autentica, difficile da replicare altrove. Il rosato pugliese è parte di quella identità. E Vieste l'ha fatta sua più di sette anni con La Vieste en Rose che apre di fatto, ogni anno, la stagione estiva dell'intera regione. Chi viene a Vieste il 1° giugno la Puglia la vive. E poi la racconta», è il messaggio inviato dall'assessore regionale al Turismo e alla Promozione della Regione Puglia Graziamaria Starace, che non è riuscita ad essere presente alla conferenza.

Il Presidente della Provincia di Foggia e Sindaco di Vieste, Giuseppe Nobiletti, ha evidenziato il valore strategico della manifestazione per il territorio, ribadendo la volontà di fare di Vieste non soltanto una meta balneare, ma un punto di riferimento per la cultura enogastronomica del Mediterraneo. «La Vieste en Rose è il modo in cui Vieste apre ufficialmente la propria estate, con una visione sempre più ambiziosa. Giungere alla settima edizione con una formula rinnovata — una collaborazione inedita con Gambero Rosso e la presenza di giornalisti e operatori da tutta Italia e dall'estero — conferma che la strada intrapresa è quella giusta. Vogliamo che Vieste sia riconosciuta non solo come meta balneare, ma come un punto di riferimento per la cultura enogastronomica del Mediterraneo. Qualità, identità territoriale e apertura al mondo: questa è la nostra dichiarazione d'intenti», ha affermato Nobiletti.

“Il mondo del vino è pazienza”, lo sanno bene i produttori, perché richiede tempo, cura e attenzione, proprio come “La Vieste en Rose”, evento che dura un solo giorno ma che richiede un grande lavoro di squadra e una forte sinergia tra istituzioni, partner e operatori del territorio, come ha sottolineato l'assessore ai Grandi Eventi del Comune di Vieste Tano Paglialonga.

«La Vieste ed Rose nasce per promuovere i vini rosati pugliesi. Negli anni la manifestazione è cresciuta e oggi l'obiettivo non è portare soltanto le migliori cantine nella nostra città, ma soprattutto rafforzare il posizionamento internazionale della nostra destinazione e attrarre l'attenzione della stampa nazionale», ha

dichiarato Paglialonga.

Obiettivo più che raggiunto con la presenza all'evento di un ospite speciale come Gioacchino Bonsignore, giornalista e volto storico della rubrica "Gusto" del TG5, intervenuto alla conferenza stampa.

La stampa di settore ha visto la presenza di giornalisti nazionali e internazionali - come Bernard Bedarida (TV France), Fosca Tortorelli (Il Mattino e Italia a Tavola), Luca Matarazzo (direttore di 20Italia) e Andrea Russetti (20 Italia) - che hanno vissuto un'esperienza unica visitando due realtà del territorio, Tenute Il Mandrione e Cantine Merinum, e degustando i loro vini.

Particolarmente apprezzata è stata la masterclass condotta da Giuseppe Carrus, curatore della guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso, dedicata alle molteplici anime del vino rosato. Un appuntamento pensato per gli operatori del settore che si è trasformato in un vero itinerario tra territori, tradizioni e interpretazioni enologiche, guidando i partecipanti lungo una rotta che, calice dopo calice, ha attraversato paesaggi e storie diverse.

Con il racconto appassionato di Carrus a fare da bussola, la degustazione ha preso il via dalle colline d'Abruzzo (Cataldi Madonna - Cerasuolo d'Abruzzo Malandrino '25) per poi spingersi tra le terre della Basilicata (Elena Fucci - Basilicata Rosato Titolo Pink Edition '25), i rilievi della Campania (Fontanavecchia - Aglianico del Taburno Rosato TabaRosa '24), le rive del Lago di Garda in Lombardia (Avanzi - RGC Valtenesi Antitesi '21) e le dolci colline piemontesi (Bongiovanni - Langhe Rosato Mari '25). Il viaggio è proseguito verso il sole del Salento (Menhir Marangelli - Salento Negroamaro Il Giardino di Anna '25) e la campagna toscana (Poggio Al Grillo - Rosatico 2025), per poi oltrepassare i confini nazionali e raggiungere i vigneti di Marlborough (Allan Scott - Bla Bla Bla Rosé), in Nuova Zelanda, e i paesaggi luminosi della Swan Valley australiana (Nikola Estate - Nikola Estate Rosé).

«Il rosato si può fare secondo tante varietà e tanti stili, ma un rosato veramente buono è quello che incarna alla perfezione il territorio e ne racconta l'identità. Qui a Vieste ho sentito dei rosati che "sanno di mare", perché l'energia, la luce e le brezze marine si sentono nel bicchiere», ha spiegato Giuseppe Carrus.

Sold-out per il Wine Tasting nel centro storico di Vieste che ha accolto migliaia di visitatori, risultando l'evento tra i più venduti su TicketSms. I presenti hanno vissuto un'esperienza immersiva tra vicoli e scorci sul mare, degustando alcune delle migliori produzioni di rosato del territorio e di quelle presenti nelle guide "Vini d'Italia 2026" e "Bere Bene 2026" del Gambero Rosso.

Grande successo anche per l'area food de La Vieste en Rose, che ha valorizzato la tradizione gastronomica pugliese attraverso un'offerta capace di raccontare i sapori più autentici del Gargano: dalla focaccia alle orecchiette in versione street food,

dalla paposcia al pancotto, fino ai salumi, ai formaggi, ai taralli, alle ostriche, alle tartare di tonno e al kepulp (bao al vapore con polpo, cime di rapa, stracciatella e pomodori secchi). Un connubio perfetto tra vino e cucina che ha ulteriormente arricchito l'esperienza dei partecipanti.

E, infine, l'intrattenimento musicale diffuso lungo le vie del centro storico: Dino Basile e Otto-Karl Wagner hanno accompagnato la serata con atmosfere jazz tra sax e pianoforte, mentre il Graceneduo ha portato sonorità bossa nova, lounge e cantautorato italiano con la voce di Grace Falcone e la chitarra di Raffaele Sargenti; Sofia Della Bella è stata protagonista di un live unplugged tra RnB, nu soul e pop, mentre i Cascemir hanno acceso il borgo con l'energia pop-rock e Francesco Rocca ha trascinato il pubblico in un revival dei grandi classici italiani in chiave ska, trasformando il centro storico in un'esplosione di ritmo, energia e divertimento.

Con il brindisi finale a Marina Piccola sulle note di Giova VJ, protagonista di uno show coinvolgente, si è chiusa la settima edizione de La Vieste en Rose che registra un bilancio estremamente positivo, confermando la crescita costante della manifestazione, diventata uno degli appuntamenti più attesi dell'inizio dell'estate pugliese. Un evento capace di promuovere il territorio, valorizzare il patrimonio vitivinicolo e creare occasioni di incontro tra produttori, professionisti del settore e pubblico.

*Per informazioni:* [laviesteenrose.it](http://laviesteenrose.it)