



RASSEGNA STAMPA

VINO: IL ROSSO PICENO FESTEGGIA I 50 ANNI ALL'OSTERIA DEL TRENO A MILANO

CONSORZIO VINI PICENI E GAMBERO ROSSO INSIEME PER UNA SERATA DEDICATA ALLE ETICHETTE DELLE MARCHE MERIDIONALI

VINO: IL ROSSO PICENO FESTEGGIA I 50 ANNI ALL'OSTERIA DEL TRENO A MILANO

CONSORZIO VINI PICENI E GAMBERO ROSSO INSIEME PER UNA SERATA DEDICATA ALLE ETICHETTE DELLE MARCHE MERIDIONALI

(Offida-AP, 20 febbraio 2018). Riflettori meneghini puntati su Passerina, Pecorino e soprattutto sui 50 anni della Doc Rosso Piceno, domani 21 febbraio all'Osteria del treno (via San Gregorio 46, Milano), in una serata realizzata dal Consorzio vini piceni in collaborazione con la testata Gambero Rosso. Una cena evento, in cui i vini marchigiani si sposteranno con la cucina rigorosamente milanese, che dà l'avvio a una stagione densa di appuntamenti per il Rosso Piceno e gli altri autoctoni del territorio - a partire dal Prowein di Duesseldorf (18-20 marzo) e dal Vinitaly di Verona (15-18 aprile) – fino a un tour gastronomico tra 50 ristoranti del Piceno, che nel corso dell'anno ospiteranno a turno cene in abbinamento. Quattro le portate previste domani nella storica osteria milanese e altrettante le denominazioni protagoniste, proposte da nove tra le principali aziende picene (La Canosa, Cantine di Castignano, Le Cantine di Figaro, Ciu Ciu, La Cantina dei Colli Ripani, San Giovanni, Tenuta De Angelis, Vigneti Santa Liberata, Terre Cortesi Moncaro, Velenosi). Con quasi 55mila ettolitri di vino certificato, il Rosso Piceno rappresenta la seconda Doc regionale. Circa 4 milioni le bottiglie prodotte ogni anno per un vino molto versatile e apprezzato, dalla versione beverina a quella importante e strutturata.

Con una produzione di 4 milioni di bottiglie l'anno, il Rosso Piceno è la denominazione più rappresentativa dei vini rossi marchigiani per tradizione ed estensione territoriale. Il Consorzio di tutela dei vini piceni (45 produttori soci) è l'organismo di valorizzazione, tutela e promozione delle denominazioni del territorio, con particolare attenzione alla valorizzazione dei vitigni autoctoni e della produzione biologica, ormai abbracciata dai due terzi dei soci.

Ufficio stampa Consorzio vini piceni – ispropress

Simone Velasco, 327.9131676 - simovela@ispropress.it

Marta De Carli, 393.4554270 - press@ispropress.it

Eugenia Torelli, 328.6617921 - ufficiostampa@ispropress.it

QUOTIDIANI, PERIODICI, NEWSLETTER SPECIALIZZATE

BREVI

Rosso Piceno si promuove a Milano. Riflettori meneghini puntati su Passerina, Pecorino e soprattutto sui 50 anni della Doc Rosso Piceno, oggi all'Osteria del treno a Milano, in una serata realizzata dal Consorzio vini piceni in collaborazione con la testata Gambero Rosso. Una cena evento, in cui i vini marchigiani si sposeranno con la cucina rigorosamente milanese, per dare l'avvio a una stagione densa di appuntamenti per il Rosso Piceno e gli altri autoctoni del territorio, a partire dal Prowein di Duesseldorf (18-20 marzo) e dal Vinitaly di Verona (15-18 aprile), fino a un tour gastronomico tra 50 ristoranti del Piceno che nel corso dell'anno ospiteranno a turno cene in abbinamento. Con quasi 55 mila ettoltri di vino certificato, il Rosso Piceno rappresenta la seconda Doc regionale. Circa 4 milioni le bottiglie prodotte ogni anno per un vino molto versatile e apprezzato, dalla versione bevanda a quella importante e strutturata. Il Consorzio di tutela dei vini piceni (45 produttori soci) è l'organismo di valorizzazione, tutela e promozione delle denominazioni del territorio, con particolare attenzione alla valorizzazione dei vitigni autoctoni e della produzione biologica, ormai abbracciata dai due terzi dei soci.



Cena speciale a Milano con i vini piceni

MILANO Riflettori meneghini puntati su Passerina, Pecorino e soprattutto sui 50 anni della Doc Rosso Piceno, oggi all'Osteria del treno (via San Gregorio 46, Milano), in una serata realizzata dal Consorzio vini piceni in collaborazione con il Gambero Rosso. Una cena evento, in cui i vini marchigiani si sposeranno con la cucina rigorosamente milanese, che dà l'avvio a una stagione densa di appuntamenti per il Rosso Piceno e gli

altri autoctoni del territorio - a partire dal Prowein di Duesseldorf (18-20 marzo) e dal Vinitaly di Verona (15-18 aprile) - fino a un tour gastronomico tra 50 ristoranti del Piceno, che nel corso dell'anno ospiteranno a turno cene in abbinamento. Quattro le portate previste nella storica osteria milanese e altrettante le denominazioni protagoniste, proposte da nove tra le principali aziende picene.





TANTI AUGURI, ROSSO PICENO



OSTERIA DEL TRENO & SALA LIBERTY •

Era il 1968 quando un piccolo manipolo di viticoltori piceni decise di proteggere il proprio lavoro attraverso la creazione di un disciplinare di produzione. Per festeggiare il cinquantenario del Rosso Piceno, domani sera all'Osteria del Treno prenderà forma un aperitivo con prodotti provenienti dal Mercato della Terra di Milano che saranno esaltati dall'abbinamento con due diverse espressioni dei vitigni autoctoni bianchi: la Passerina e il Falerio Pecorino. A seguire, è prevista la cena nella sala liberty.



Via San Gregorio, 46
20124 Milano



Domani alle 19.00



43 euro



Prenotazione
obbligatoria



02.67.00.479



info@osteriadeltreno.it

PRINCIPALI USCITE ONLINE



ItaliaOggi Numero 044 pag. 15 del 21/02/2018 | Indietro

◀ Precedente

MARKETING

Successivo ▶

Brevi

Rosso Piceno si promuove a Milano. Riflettori meneghini puntati su Passerina, Pecorino e soprattutto sui 50 anni della Doc Rosso Piceno, oggi all'Osteria del treno a Milano, in una serata realizzata dal Consorzio vini piceni in collaborazione con la testata Gambero Rosso. Una cena evento, in cui i [...]

ECCELLENZE

**Consorzio Vini Piceni e
Gambero Rosso insieme per
promuovere le etichette delle
Marche meridionali**



Il Rosso Piceno festeggia i 50 anni all'osteria del Treno a Milano. Riflettori meneghini puntati anche su Passerina e

Pecorino



LIFESTYLE SAPORI

Consorzio Vini Piceni e Gambero Rosso insieme per promuovere le etichette delle Marche meridionali

Il Rosso Piceno festeggia i 50 anni all'osteria del Treno a Milano. Riflettori meneghini puntati anche su Passerina e Pecorino

Di **Redazione** - 20 febbraio 2018



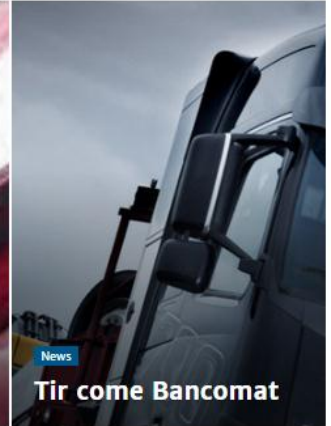
OFFIDA – Riflettori meneghini puntati su **Passerina, Pecorino** e soprattutto sui 50 anni della **Doc Rosso Piceno**, domani 21 febbraio all'Osteria del treno (via San Gregorio 46, Milano), in una serata realizzata dal Consorzio vini piceni in collaborazione con la testata Gambero Rosso. Una cena evento, in cui i vini marchigiani si sposteranno con la cucina rigorosamente milanese, che dà l'avvio a una stagione densa di appuntamenti per il Rosso Piceno e gli altri autoctoni del territorio – a partire dal Prowein di Duesseldorf (18-20 marzo) e dal Vinitaly di Verona (15-18 aprile) – fino a un tour gastronomico tra 50 ristoranti del Piceno, che nel corso dell'anno ospiteranno a turno cene in abbinamento.

Quattro le portate previste domani nella storica osteria milanese e altrettante le denominazioni protagoniste, proposte da nove tra le principali aziende picene (La Canosa, Cantine di Castignano, Le Cantine di Figaro, Ciu Ciu, La Cantina dei Colli Ripani, San Giovanni, Tenuta De Angelis, Vigneti Santa Liberata, Terre Cortesi Moncaro, Velenosi). Con quasi 55mila ettolitri di vino certificato, il Rosso Piceno rappresenta la seconda Doc regionale. Circa 4 milioni le bottiglie prodotte ogni anno per un vino molto versatile e apprezzato, dalla versione bevanda a quella importante e strutturata.

Con una produzione di **4 milioni di bottiglie l'anno**, il Rosso Piceno è la denominazione più rappresentativa dei vini rossi marchigiani per tradizione ed estensione territoriale. Il Consorzio di tutela dei vini piceni (45 produttori soci) è l'organismo di valorizzazione, tutela e promozione delle denominazioni del territorio, con particolare attenzione alla valorizzazione dei vitigni autoctoni e della produzione biologica, ormai abbracciata dai due terzi dei soci.

mercoledì, febbraio 21, 2018

in primo piano La raffineria di Omsk con know-how italiano



Aree Adriatico Marche

Rosso Piceno e Gambero Rosso insieme per i 50 anni della doc

20 febbraio 2018

52

Riflettori meneghini puntati su Passerina, Pecorino e soprattutto sui 50 anni della Doc Rosso Piceno, domani 21 febbraio all'Osteria del treno (via San Gregorio 46, Milano), in una serata realizzata dal Consorzio vini piceni in collaborazione con la testata Gambero Rosso.

Una cena evento, in cui i vini marchigiani si sposteranno con la cucina rigorosamente milanese, che dà l'avvio a una stagione densa di appuntamenti per il Rosso Piceno e gli altri autoctoni del territorio – a partire dal Prowein di Duesseldorf (18-20 marzo) e dal Vinitaly di Verona (15-18 aprile) – fino a un tour gastronomico tra 50 ristoranti del Piceno, che nel corso dell'anno ospiteranno a turno cene in abbinamento. Quattro le portate previste domani nella storica osteria milanese e altrettante le denominazioni



Osteria del Treno di Milano

protagoniste, proposte da nove tra le principali aziende picene (La Canosa, Cantine di Castignano, Le Cantine di Figaro, Cù Cù, La Cantina dei Colli Ripani, San Giovanni, Tenuta De Angelis, Vigneti Santa Liberata, Terre Cortesi Moncaro, Velenosi). Con quasi 55mila ettolitri di vino certificato, il Rosso Piceno rappresenta la seconda Doc regionale. Circa 4 milioni le bottiglie prodotte ogni anno per un vino molto versatile e apprezzato, dalla versione bevantina a quella importante e strutturata.



Con una produzione di 4 milioni di bottiglie l'anno, il Rosso Piceno è la denominazione più rappresentativa dei vini rossi marchigiani per tradizione ed estensione territoriale. Il Consorzio di tutela dei vini piceni (45 produttori soci) è

l'organismo di valorizzazione, tutela e promozione delle denominazioni del territorio, con particolare attenzione alla valorizzazione dei vitigni autoctoni e della produzione biologica, ormai abbracciata dai due terzi dei soci

SOCIETÀ

0

Consorzio Vini Piceni e Gambero Rosso a Milano per i 50 anni del Rosso Piceno

DI REDAZIONE — 20 FEBBRAIO 2018 @ 17:19

STAMPA ARTICOLO

Una cena evento, in cui i vini marchigiani si sposeranno con la cucina rigorosamente milanese, che dà l'avvio a una stagione densa di appuntamenti



ASCOLI PICENO – Riflettori meneghini puntati su Passerina, Pecorino e soprattutto sui 50 anni della Doc Rosso Piceno, domani 21 febbraio all'Osteria del treno (via San Gregorio 46, Milano), in una serata realizzata dal Consorzio vini piceni in collaborazione con la testata Gambero Rosso.

Una cena evento, in cui i vini marchigiani si sposeranno con la cucina rigorosamente milanese, che dà l'avvio a una stagione densa di appuntamenti per il Rosso Piceno e gli altri autoctoni del territorio (a partire dal Prowein di Duesseldorf (18-20 marzo) e dal Vinitaly di Verona (15-18 aprile)) fino a un tour gastronomico tra 50 ristoranti del Piceno, che nel corso dell'anno ospiteranno a turno cene in abbinamento. Quattro le portate previste domani nella storica osteria milanese e altrettante le denominazioni protagoniste, proposte da nove tra le principali aziende picene (La Canosa, Cantine di Castignano, Le Cantine di Figaro, Ciù Ciù, La Cantina dei Colli Ripani, San Giovanni, Tenuta De Angelis, Vigneti Santa Liberata, Terre Cortesi Moncaro, Velenosi). Con quasi 55mila ettolitri di vino certificato, il Rosso Piceno rappresenta la seconda Doc regionale. Circa 4 milioni le bottiglie prodotte ogni anno per un vino molto versatile e apprezzato, dalla versione bevantina a quella importante e strutturata.

Con una produzione di 4 milioni di bottiglie l'anno, il Rosso Piceno è la denominazione più rappresentativa dei vini rossi marchigiani per tradizione ed estensione territoriale. Il Consorzio di tutela dei vini piceni (45 produttori soci) è l'organismo di valorizzazione, tutela e promozione delle denominazioni del territorio, con particolare attenzione alla valorizzazione dei vitigni autoctoni e della produzione biologica, ormai abbracciata dai due terzi dei soci.



Vino: il Rosso Piceno festeggia i 50 anni all'Osteria del Treno

Dettagli

Categoria: Altre notizie

📅 Pubblicato: Martedì 20 Febbraio 2018 - 22:27

👁️ Visite: 59



OFFIDA - Riflettori meneghini puntati su Passerina, Pecorino e soprattutto sui 50 anni della Doc Rosso Piceno, domani 21 febbraio all'Osteria del treno (via San Gregorio 46, Milano), in una serata realizzata dal



Consorzio vini piceni in collaborazione con la testata Gambero Rosso. Una cena evento, in cui i vini marchigiani si sposeranno con la cucina rigorosamente milanese, che dà l'avvio a una stagione densa di appuntamenti per il Rosso Piceno e gli altri autoctoni del territorio - a partire dal Prowein di Duesseldorf (18-20 marzo) e dal Vinitaly di Verona (15-18 aprile) - fino a un tour gastronomico tra 50 ristoranti del Piceno, che nel corso dell'anno ospiteranno a turno cene in abbinamento. Quattro le portate previste domani nella storica osteria

milanese e altrettante le denominazioni protagoniste, proposte da nove tra le principali aziende picene (La Canosa, Cantine di Castignano, Le Cantine di Figaro, Ciù Ciù, La Cantina dei Colli Ripani, San Giovanni, Tenuta De Angelis, Vigneti Santa Liberata, Terre Cortesi Moncaro, Velenosi). Con quasi 55mila ettolitri di vino certificato, il Rosso Piceno rappresenta la seconda Doc regionale. Circa 4 milioni le bottiglie prodotte ogni anno per un vino molto versatile e apprezzato, dalla versione bevantina a quella importante e strutturata.

Con una produzione di 4 milioni di bottiglie l'anno, il Rosso Piceno è la denominazione più rappresentativa dei vini rossi marchigiani per tradizione ed estensione territoriale. Il Consorzio di tutela dei vini piceni (45 produttori soci) è l'organismo di valorizzazione, tutela e promozione delle denominazioni del territorio, con particolare attenzione alla valorizzazione dei vitigni autoctoni e della produzione biologica, ormai abbracciata dai due terzi dei soci.

20 febbraio 2018

Il Rosso Piceno festeggia i 50 anni all'Osteria del Treno a Milano

Consorzio Vini Piceni e Gambero Rosso insieme per una serata dedicata alle etichette delle Marche meridionali

Ascoli Piceno – Riflettori meneghini puntati su **Passerina**, **Pecorino** e soprattutto sui 50 anni della Doc **Rosso Piceno**, domani 21 febbraio all'Osteria del treno (via San Gregorio 46, Milano), in una serata realizzata dal Consorzio Vini Piceni in collaborazione con la testata Gambero Rosso.



Una cena evento, in cui i vini marchigiani si sposteranno con la cucina rigorosamente milanese, che dà l'avvio a una stagione densa di appuntamenti per il Rosso Piceno e gli altri autoctoni del territorio – a partire dal **Prowein** di Duesseldorf (18-20 marzo) e dal **Vinitaly** di Verona (15-18 aprile) – fino a un tour gastronomico fra 50 ristoranti del Piceno, che nel corso dell'anno ospiteranno a turno cene in abbinamento.

Quattro le portate previste domani nella storica osteria milanese e altrettante le denominazioni protagoniste, proposte da nove tra le principali aziende picene (La Canosa, Cantine di Castignano, Le Cantine di Figaro, Ciù Ciù, La Cantina dei Colli Ripani, San Giovanni, Tenuta De Angelis, Vigneti Santa Liberata, Terre Cortesi Moncaro, Velenosi).

Con quasi 55mila ettolitri di vino certificato, il Rosso Piceno rappresenta la seconda Doc regionale. Circa 4 milioni le bottiglie prodotte ogni anno per un vino molto versatile e apprezzato, dalla versione bevantina a quella importante e strutturata.

Con una produzione di 4 milioni di bottiglie l'anno, il Rosso Piceno è la denominazione più rappresentativa dei vini rossi marchigiani per tradizione ed estensione territoriale. Il Consorzio di tutela dei vini piceni (45 produttori soci) è l'organismo di valorizzazione, tutela e promozione delle denominazioni del territorio, con particolare attenzione alla valorizzazione dei vitigni autoctoni e della produzione biologica, ormai abbracciata dai due terzi dei soci.

LaNuovaRiviera

Il Rosso Piceno Doc festeggia i suoi 50 anni a Milano

Di **Redazione** - 21 febbraio 2018 9:24



OFFIDA – Riflettori meneghini puntati su Passerina, Pecorino e soprattutto sui 50 anni della Doc Rosso Piceno, Oggi all’Osteria del treno di Milano, in una serata realizzata dal Consorzio vini piceni in collaborazione con la testata Gambero Rosso. Una cena evento, in cui i vini marchigiani si sposeranno con la cucina rigorosamente milanese, che dà l’avvio a una stagione densa di appuntamenti per il Rosso Piceno e gli altri autoctoni del territorio – a partire dal Prowein di Duesseldorf (18-20 marzo) e dal Vinitaly di Verona (15-18 aprile) – fino a un tour gastronomico tra 50 ristoranti del Piceno, che nel corso dell’anno ospiteranno a turno cene in abbinamento.

Quattro le portate previste domani nella storica osteria milanese e altrettante le denominazioni protagoniste, proposte da nove tra le principali aziende picene (La Canosa, Cantine di Castignano, Le Cantine di Figaro, Ciù Ciù, La Cantina dei Colli Ripani, San Giovanni, Tenuta De Angelis, Vigneti Santa Liberata, Terre Cortesi Moncaro, Velenosi). Con quasi 55mila ettolitri di vino certificato, il Rosso Piceno rappresenta la seconda Doc regionale. Circa 4 milioni le bottiglie prodotte ogni anno per un vino molto versatile e apprezzato, dalla versione bevanda a quella importante e strutturata.

Con una produzione di 4 milioni di bottiglie l’anno, il Rosso Piceno è la denominazione più rappresentativa dei vini rossi marchigiani per tradizione ed estensione territoriale. Il Consorzio di tutela dei vini piceni (45 produttori soci) è l’organismo di valorizzazione, tutela e promozione delle denominazioni del territorio, con particolare attenzione alla valorizzazione dei vitigni autoctoni e della produzione biologica, ormai abbracciata dai due terzi dei soci.



Il Rosso Piceno Doc festeggia i suoi 50 anni a Milano

La Nuova Riviera ·  1 · 22 ore fa

Quattro le portate previste domani nella storica osteria milanese e altrettante le denominazioni protagoniste, proposte da nove tra le principali aziende picene, La Canosa, Cantine di Castignano, Le Cantine di Figaro, Ciù Ciù, La Cantina dei Colli ...

[Leggi la notizia](#)



ConsorzioViniPiceni 🗨️ Questa sera saremo all' Osteria del Treno & Sala Liberty a Milano per celebrare i 50 anni del Rosso Piceno Doc... <https://t.co/0GQrjjaUr>

Personae: rosso piceno doc rosso piceno

Organizzazioni: consorzio gambero rosso

Luoghi: milano offida

Tags: vini soci





San Severino Marche

SCOPRI ALTRE CITTÀ ▾

Il Rosso Piceno Doc festeggia i suoi 50 anni a Milano



Condividi



Invia



OFFIDA Riflettori meneghini puntati su Passerina, Pecorino e soprattutto sui 50 anni della Doc Rosso Piceno, Oggi all'Osteria del treno di Milano, in una serata realizzata dal Consorzio vini piceni in...

[Leggi tutta la notizia](#)

La Nuova Riviera | 21-02-2018 10:03

Categoria: [CRONACA](#)



MILANO ALL NEWS

POSTED ON [20 FEBBRAIO 2018](#) BY [ADMIN](#)

Piceno Oggi Consorzio Vini Piceni e Gambero Rosso a Milano per i 50 anni del Rosso Piceno