Umberto Galimberti protagonista del nuovo capitolo di “Affinamente”

scritto da Emanuele Fiorio | 29 Agosto 2026

Il format “Affinamente” rivoluziona la classica degustazione portando in cantina il grande pensiero contemporaneo. Domenica 13 settembre 2026, l’Ostreria Fratelli Pavesi accoglierà il filosofo Umberto Galimberti per esplorare “Le figure del tempo”. Un’esperienza unica che intreccia filosofia, alta cucina piacentina e i vini di Cantine Romagnoli 1857, trasformando il calice in strumento di connessione umana.

Esiste un momento, nel mondo enologico, in cui il fascino del tecnicismo rischia di trasformarsi in un muro invisibile, allontanando chi cerca un’emozione prima ancora di un descrittore aromatico. È proprio in questa frattura comunicativa che si inserisce **Affinamente**, il format ideato

dalla consulente marketing e fondatrice di EL & Partners, Elena Lenardon, capace di scardinare le regole classiche della degustazione. In questo progetto, **il concetto di affinamento** evade dalle botti di rovere e dai tini d'acciaio per farsi metafora di un'**evoluzione interiore, fatta di ascolto, attesa e connessioni umane.** Non si assiste più a lezioni frontali su tannini e acidità, ma si vive la **cantina che si eleva a vera e propria piazza culturale**, dove il vino assume la sua funzione più nobile e ancestrale: quella di essere un linguaggio universale e un ponte in grado di unire mondi all'apparenza distanti.

Dopo aver ospitato presso La Collina dei Ciliegi di Grezzana (provincia di Verona) la nota psicoterapeuta, autrice e divulgatrice Stefania Andreoli, il format itinerante torna **domenica 13 settembre 2026** con un appuntamento di altissimo profilo. Questa volta, a guidare la riflessione sarà **il filosofo e saggista Umberto Galimberti**, figura di spicco del pensiero contemporaneo, che affronterà un tema tanto universale quanto sfuggente: **"Le figure del tempo"**.

L'evento si terrà in una cornice d'eccezione: la suggestiva corte primo-novecentesca dell'**Ostreria Fratelli Pavesi a Gariga di Podenzano**, nelle valli piacentine. Un luogo in cui le lancette sembrano scorrere a un ritmo diverso, gestito da tre fratelli (Giacomo, Camillo e Giuseppe) che portano avanti una sapiente cucina di territorio fondata sulla cura dei prodotti locali. È il palcoscenico ideale per una giornata in cui **pensiero, luogo e vino si intrecciano indissolubilmente**, ricordandoci che il tempo non è solo una dimensione che passa, ma soprattutto una forza vitale che trasforma.

Abbattere le barriere per dialogare con un pubblico trasversale

La giornata, scandita con un ritmo pensato per restituire valore a ogni singolo istante, inizierà alle 10:30 con

l’accoglienza, seguita alle 11:00 dalla degustazione de **Il Pigro, il Metodo Classico Tre Bicchieri Gambero Rosso della cantina Romagnoli 1857**. Una scelta profondamente simbolica: si tratta di un vino che porta il tempo nel nome e nel calice, una bollicina che richiede grande pazienza e che nella lenta maturazione sui lieviti trova la sua identità più vera e il suo ingrediente più prezioso.

Alle 11:30, prenderà vita il cuore pulsante dell’evento. **Umberto**

Gaimberti terrà il suo *Talent Talk*, un'ora e mezza di dialogo per esplorare il

tempo che abita a lenostre vite, orientale scelte quotidiane e donasignificato

all’esperienza. Si tratta di un **approccio concreto per abbattere la tradizionale**

au
to
re
fe
re
nz
ia
li
tà
de
l
se
tt
or
e
e
pa
rl
ar
e
a
un
pu
bb
li
co
nu
ov
o
e
tr
as
ve
rs
al
e,
fa

tt
o
di
pe
rs
on
e
cu
ri
os
e
e
ap
er
te
,
no
n
ne
ce
ss
ar
ia
me
nt
e
“a
dd
et
ti
ai
la
vo
ri
”,
ma
at

tr
at
te
da
ll
a
cu
lt
ur
a,
da
ll
e
id
ee
e
da
ll
a
co
nv
iv
ia
li
tà
in
te
ll
ig
en
te
.

Spostare il focus dalla bottiglia alle

persone

L’esperienza culminerà alle 13:00 con il pranzo, momento in cui l’enogastronomia diventerà la naturale prosecuzione del dialogo filosofico. **Il menù celebrerà i piatti icona dell’Ostreria:** si partirà dalle tre D.O.P. piacentine e dalla rinomata giardiniera di Bottega Pavesi, per poi passare ai grandi classici come la Bomba di riso e i tortelli piacentini, fino alla sontuosa faraona arrosto disossata. Un percorso culinario sapientemente abbinato ai vini fermi della cantina Romagnoli 1857.

Con una **quota di partecipazione di 130 euro** che comprende l’intera proposta – talk, degustazione e pranzo – Affinamente si conferma non un semplice evento in calendario, ma **un vero e proprio strumento relazionale**. È la dimostrazione tangibile che, quando le realtà enologiche hanno il coraggio di spostare il focus dalla bottiglia alle persone, l’eccellenza non si diluisce, ma si arricchisce in modo esponenziale. **Cambiare la prospettiva da “cosa voglio dire” a “come posso creare una connessione”** è il fondamentale passaggio culturale che questo progetto ha saputo intercettare, offrendo al mondo del vino una voce finalmente nuova, inclusiva e affascinante.

PER LE AZIENDE

Vuoi portare Affinamente nella tua azienda o nel tuo territorio?
Affinamente è un format progettato per realtà che vogliono **parlare a un pubblico nuovo attraverso contenuti, cultura, vino e convivialità**.
Il progetto può essere costruito insieme all’azienda ospitante, individuando il talent più coerente con il suo posizionamento e sviluppando un’esperienza capace di valorizzare **brand, territorio, persone e prodotto**.

Non un semplice evento, ma un modo diverso di entrare in relazione con il pubblico.

Per informazioni e proposte di collaborazione:
ciao@affinamente.it

Punti chiave:

1. **Format innovativo:** Affinamente trasforma la degustazione tecnica in un vero e proprio incontro culturale, mettendo al centro le relazioni umane anziché i tecnicismi.
2. **Ospite d'eccezione:** Il filosofo e saggista **Umberto Galimberti** guiderà una profonda riflessione intitolata "Le figure del tempo", unendo pensiero analitico e convivialità.
3. **Location storica:** L'evento si terrà domenica **13 settembre 2026** presso la suggestiva corte primo-novecentesca dell'**Ostreria Fratelli Pavesi** a Podenzano.
4. **Esperienza enogastronomica:** Il programma include la degustazione de Il Pigro, il Metodo Classico Tre Bicchieri Gambero Rosso di Romagnoli 1857 e un pranzo strutturato sui piatti iconici della tradizione piacentina.
5. **Nuovo approccio per le cantine:** Il progetto offre alle aziende vitivinicole uno strumento di **marketing relazionale** per intercettare un pubblico nuovo, superando l'autoreferenzialità del settore enologico.