

A Senigallia la Festa dello Champagne con dodici produttori francesi, gastronomia e musica

4 Settembre 2026

di **Redazione**



SENIGALLIA – Dodici produttori dalla Champagne, oltre 30 cuvée da degustare, grandi protagonisti della gastronomia e musica: due serate pensate per scoprire, assaggiare, incontrarsi e, soprattutto, divertirsi.

Venerdì 9 e sabato 10 ottobre, dalle 20,00 alle 23,00, torna al Finis Africae di Senigallia (Ancona) la Festa dello Champagne, l'appuntamento organizzato da Enoteca Tregalli e dedicato agli appassionati delle grandi bollicine francesi.

Giunta alla sua nona edizione, la manifestazione ha costruito negli anni una propria identità

precisa: non una degustazione tradizionale, ma una vera festa intorno allo Champagne, alla gastronomia, alla musica e soprattutto al piacere di stare insieme.

“Una sera all’anno. Come nessun’altra” è il claim scelto per raccontare l’edizione 2026.

La formula è volutamente semplice. All’interno del Finis Africae saranno allestiti i banchi dei dodici produttori e quelli dedicati alla gastronomia. Ogni ospite potrà incontrare i vigneron, ascoltarne le storie, conoscere le cuvée, scoprire nuovi Champagne o tornare più volte sui propri preferiti.

Non esiste un numero prestabilito di assaggi: lo Champagne è a consumo libero per tutta la durata della festa.

Niente gettoni, percorsi obbligati o sequenze da seguire. Ognuno costruisce la propria serata, alternando Champagne, cucina, incontri e musica.

È una formula che favorisce naturalmente anche la convivialità: ci si sposta da un banco all’altro, ci si ferma a parlare, si incontrano persone, si ritrovano amici e si brinda insieme.

Protagonisti dell’edizione 2026 saranno André Beaufort, Tristan Hyst, Audrey Brocard, Paul Dangin, Henriët Bazin, Paul Launois, Lancelot Fils, Mademoiselle Marg’o, Amis de Beauregard, Lucien Roguet, Le Brun de Neuville e Nicolas Rainon. Dodici realtà differenti per territori, vitigni, dimensioni e filosofie produttive, capaci di offrire agli ospiti uno spaccato articolato della Champagne contemporanea.

La presenza personale dei produttori rappresenta uno degli elementi centrali dell’evento. Non soltanto la possibilità di degustare le loro cuvée, quindi, ma quella di incontrare chi le realizza e conoscere direttamente storie, territori e modi differenti di interpretare lo Champagne.

La festa continua a tavola

La gastronomia non è un semplice accompagnamento, ma uno dei pilastri dell’esperienza. Tra i protagonisti dell’edizione 2026 ci saranno **Mauro Uliassi** del Ristorante Uliassi***, **Marco “Seta” Cimorelli** con la sua cucina di campagna, Danila & Max di Cavo’ Lieviti e Distillati con la loro pizza, premiata con i 2 Spicchi del Gambero Rosso.

Marco Pasqualini della Formaggeria Senigallia, maître fromager, proporrà la propria selezione di formaggi; **Elena Fiorini** de La Casa di Ele sarà protagonista con la panificazione; Luca & Co. – Pergola Tartufi porterà il tartufo e Luca Api-Dolcerie Contemporanee completerà il percorso con una degustazione di panettoni e pandori.

Sapori e interpretazioni differenti che gli ospiti potranno scoprire liberamente durante la Festa dello Champagne.

Ad accompagnare entrambe le serate saranno DJ Parker & Done-Strictly Vinyl Only, con una selezione rigorosamente in vinile. La musica accompagna inizialmente gli assaggi, gli incontri e le conversazioni. Poi il ritmo cambia, il volume sale e si comincia a ballare.

È probabilmente questo passaggio a raccontare meglio di qualsiasi definizione l'identità dell'evento: la qualità delle bottiglie e della gastronomia rimane al centro, ma senza la formalità che spesso caratterizza le manifestazioni dedicate al vino.

Si viene per degustare grandi Champagne e incontrarne i produttori. Ma anche per mangiare bene, conoscere persone, ascoltare musica e divertirsi.

Perché la Festa dello Champagne, prima ancora di essere una degustazione, è una festa.

Negli anni la manifestazione ha richiamato a Senigallia appassionati provenienti da diverse regioni italiane. Per molti, partecipare alla Festa dello Champagne è diventato anche il motivo per trascorrere qualche giorno in città, frequentarne i ristoranti e scoprire il territorio.

Un fenomeno che si inserisce naturalmente nella forte vocazione enogastronomica di Senigallia, diventata negli anni una destinazione riconosciuta dagli appassionati di cucina grazie a protagonisti come Mauro Uliassi, ma anche a un tessuto molto più ampio di ristoranti, produttori, artigiani e realtà dell'accoglienza.

La Festa dello Champagne si inserisce in questo contesto portando per due sere a Senigallia produttori francesi e appassionati provenienti da tutta Italia e aggiungendo all'offerta della città un'esperienza costruita intorno a Champagne, gastronomia, musica e convivialità.

A ideare e organizzare la manifestazione è **Andrea Ruggeri**, fondatore di Enoteca Tregalli e profondo conoscitore dello Champagne, che negli anni ha costruito a Senigallia una delle realtà italiane più specializzate nella selezione e nella ricerca di Champagne e vini francesi.

“La cosa che ci rende più felici”, afferma, “è vedere persone che arrivano da tutta Italia non soltanto per assaggiare grandi Champagne, ma per vivere la Festa. Molti si fermano per il weekend, vanno al ristorante, passeggiano per Senigallia e scoprono il territorio. È esattamente lo spirito che volevamo creare: incontrare direttamente i produttori, bere, mangiare bene, conoscere persone e divertirsi insieme. Lo Champagne è cultura, territorio e ricerca, ma è anche condivisione. E qui, a un certo punto, si finisce anche per ballare”.