



Vinitaly 2026: a Verona il vino incontra la grande cucina italiana

8 Aprile 2026 

VERONA – Dai menu firmati da chef stellati, allo street food in chiave gourmet, fino ai piatti della tradizione regionale reinterpretati dalle nuove generazioni della cucina, attente alla sostenibilità: a Vinitaly 2026, dal 12 al 15 aprile, la grande ristorazione occupa un posto centrale nel racconto del vino italiano e del suo legame con i territori e con l'identità del Paese.

Ogni abbinamento vino-cibo diventa così una espressione autentica del made in Italy: una scelta coerente con il riconoscimento della Cucina italiana patrimonio Unesco che al 58esimo Vinitaly, in fiera a Verona, si traduce in una offerta di vere esperienze culinarie che aspettano operatori del settore e buyer da tutto il mondo.

Al centro della Vinitaly's Gourmet Experience c'è il Ristorante d'Autore di Campagna Amica-La Casa della Cucina Italiana, nuovo format firmato insieme a Coldiretti, Campagna Amica e Terranostra: un progetto che porta nel cuore della manifestazione il dialogo tra agricoltura, cucina e territorio.

Il 12 aprile (piano 1, Palaexpo) si inizia con un menu degustazione di **Ciro Scamardella** del Piperio, il 13 è la volta di **Riccardo Monco** dell'Enoteca Pinchiorri, il 14 si passa alla proposta di Tortellante-Associazione di promozione sociale sostenuta dallo chef **Massimo Bottura**, per chiudere il 15 con i Cuochi Contadini, custodi della tradizione rurale e delle memorie gastronomiche locali, per una lettura della cucina italiana che tiene insieme filiera agricola, cultura del cibo e lotta allo spreco.

Grande attenzione anche a un prodotto che contraddistingue l'Italia nel mondo, il caffè, con la proposta a fine pasto della torrefazione È Tricaffè della famiglia Aneri.

Accanto a questo spazio, torna il Ristorante Momenti d'Autore di Vinitaly (piano 1, galleria tra i padiglioni 11-12), affidato ai talenti di JRE-Jeunes Restaurateurs Italia, ognuno con un menu che include il proprio piatto iconico: il 12 aprile inaugura **Giorgio Bartolucci** (Atelier Ristorante, Domodossola), seguito il 13 da **Alfonso Caputo** (Taverna del Capitano, Nerano-Marina del Cantone), il 14 da **Leonardo Fiorenzani** (La Sosta del Cavaliere, Sovicille) e il 15 da **Agnese Loss** (Osteria Contemporanea, Gattinara).

Si amplia anche l'offerta dello Street Food Gourmet, che raddoppia: nell'area I, di fronte al padiglione 11, JRE Italia firma tre postazioni con giovani ristoratori, mixology bar e dj set;



nell'area H (dopo il padiglione 5), spazio invece ai piatti della tradizione romana, veneta e trentina.

Tra le proposte della ristorazione stellata, il padiglione 1 dell'Emilia-Romagna ospita "Cracco a Vinitaly" e la "Piadineria VistaMare", con **Carlo Cracco** interprete di alta cucina e tradizione popolare in abbinamento ai vini del territorio. In area H trova posto anche il ristorante di Piemonte Land, dedicato alla cucina piemontese e guidato dallo chef **Davide Palluda** del ristorante All'Enoteca di Canale d'Alba.

A Vinitaly il tema del binomio vino-ristorazione viene affrontato anche dal punto di vista economico e dei consumi. Lunedì 13 aprile, alle 16.30, nell'Area Masaf al Palaexpo, è in calendario il convegno "Il consumatore al centro - la nuova alleanza tra vino e ristorazione", con la presentazione della prima indagine dell'Osservatorio Fipe-Uiv "Vino e Ristorazione", realizzata in collaborazione con Vinitaly su un panel rappresentativo di ristoranti e locali italiani.

Intervengono **Carlo Flamini**, responsabile dell'Osservatorio del vino di Uiv-Unione italiana vini, **Giulia Erba**, dell'Ufficio Studi Fipe-Confcommercio, e **Lamberto Frescobaldi**, presidente di Uiv-Unione italiana vini, con le conclusioni affidate a **Francesco Lollobrigida**, ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste.