

Pizza e Champagne

La serata stellata con Pizza,
Prosciutto di Parma, Parmigiano
Reggiano e gli Champagne Boizel.



Una serata di sapori unici. Pizza, prodotti d'eccellenza e bollicine preziose. I protagonisti saranno i prodotti del territorio il Prosciutto di Parma, il Parmigiano Reggiano assieme ad altre eccellenze del food nazionale che sposteranno gli Champagne della maison Boizel.

[Clicca qui per prenotare e per avere altre informazioni](#)



La serata stellata è fissata per **martedì 26 Giugno alle ore 20,30** nei locali di Arte e Gusto siti in via Emilia Est 87 a Parma. L'evento e' promosso dalla *Food and Wine Academy di Parma*, nell'ambito delle sue iniziative di carattere enogastronomiche volte alla valorizzazione dei prodotti d'eccellenza.

Si procederà con un tris di pizza, esaltati dagli ingredienti d'eccellenza, tra cui sua maestà il Re dei salumi italiani, il Prosciutto di Parma, il Re dei formaggi, il Parmigiano Reggiano e altri prodotti d'eccellenza della tradizione italiana abbinati agli Champagne della maison Boizel.



Sarà presente in sala a spiegare gli abbinamenti **Federico Graziani**. Miglior sommelier d'Italia nel 1998, area manager di Feudi San Gregorio e produttore di vini sui versanti etnei.

SVOLGIMENTO

La "Food and Wine Academy" di Parma, che vede l'adesione di numerosi esponenti del mondo enogastronomico regionale e nazionale, è nata con lo scopo di stimolare e promuovere il dibattito sui temi dell'enogastronomia a Parma, Città Creativa per la Gastronomia UNESCO.

La cena avrà valore didattico. Saranno trattati i concetti di terroir e le pratiche produttive, saranno approfonditi interessanti aspetti inerenti alla sensorialità e gli abbinamenti gastronomici.

[Clicca qui per prenotare e per avere altre informazioni](#)

Foto Gallery della Serata a cura di Raffaele D'Angelo











