



Prende il via il prossimo Sabato 5 Ottobre a Borgonato (BS) la 1° edizione di "ACADEMIA BERLUCCHI - Il Circolo Virtuoso del Sapere".

Un progetto voluto dalla Famiglia Ziliani, promotrice in Franciacorta di una viticoltura sostenibile, per stimolare confronti e riflessioni su un futuro in armonia con il territorio.

Borgonato, 10 Settembre 2019 - *ACADEMIA BERLUCCHI* è un progetto che si pone come moderna Agorà dove brillanti e note personalità - provenienti da ambiti diversi, non solo enologici o agricoli, ma unite da una comune visione - si confrontano per stimolare e condividere pensieri e proposte su tematiche legate alla Sostenibilità, alla Cura del Territorio ed all'Innovazione, per una visione di un domani più sensibile e resiliente.

Nato dalla volontà della Famiglia Ziliani e sviluppato in collaborazione con Future Concept Lab di Francesco Morace e Grassi+Partners, *ACADEMIA BERLUCCHI* esprime il desiderio di condividere una responsabilità sempre crescente nei confronti di un territorio quale la Franciacorta, di cui la cantina Guido Berlucchi è pioniera e leader da quasi 60 anni, producendo una serie di contenuti - in un programma già approvato per le prime tre edizioni - che creino spunti e confronto dalle positive ricadute sulle comunità, sia locali che in altri territori.

La **1° edizione** che si terrà **Sabato 5 Ottobre 2019, dalle 10.30 alle 18.30**, nella cornice dello storico **Palazzo Lana a Borgonato (BS)**, avrà come tema "**TERRITORI SOSTENIBILI**", nella più ampia accezione: dall'Arte alle pratiche agricole, dal Cibo all'Architettura ed al Design, passando per l'Ambiente.

Nomi di grande spicco hanno condiviso questa prima "*call to action*" di casa Berlucchi e porteranno la loro preziosa testimonianza e visione a cospetto del pubblico. Tra questi - accanto ad **Arturo Ziliani**, CEO e Direttore tecnico della Guido Berlucchi - ci saranno **Mario Tozzi**, divulgatore scientifico e conduttore di "Sapiens" su RAITRE, **Vittorio Sgarbi** critico, curatore e storico dell'Arte, **Antonia Klugmann** Chef del ristorante stellato L'Argine a Vencò che propone una cucina di frontiera, consapevole e rispettosa del territorio circostante, **Tony Chambers** creative director e consulente di design, ex direttore dell' iconico Wallpaper Magazine, **Caroline Corbetta** curatrice e giornalista d'Arte contemporanea, fondatrice di @ilcrepaccio e **Paolo Corvo** direttore del Laboratorio di sociologia dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Gli interventi saranno moderati da **Giovanni Anversa**, giornalista e vicedirettore di RAITRE da sempre sensibile alle tematiche sociali e ambientali, **Francesco Morace**, fondatore di Future Concept Lab e direttore scientifico di Accademia Berlucchi e da **Luca Zanini**, giornalista del Corriere della Sera specializzato in Cultura Ambientale ed appassionato esperto di foraging.



La partecipazione del pubblico è aperta, fino ad esaurimento posti, previa registrazione sul sito: www.berlucchi.it/academia

Guido Berlucci, la Famiglia Ziliani e la Franciacorta.

Poche altre cantine possono vantare un legame così stretto con il proprio territorio di origine come Berlucci con la Franciacorta, che deve proprio la sua nascita - come zona enologica di qualità - alle figure di Franco Ziliani e Guido Berlucci.

Una storia nata nel 1955 che ha inizio nella storica cornice di Palazzo Lana dall'incontro tra i due amici e visionari: Guido Berlucci, già produttore di vino, ed il giovane enologo Franco Ziliani, accomunati dall'idea - originale e rivoluzionaria, al tempo - di produrre un grande Metodo Classico italiano in provincia di Brescia.

Con la vendemmia del 1961 - e le prime 3.000 bottiglie - nasce ufficialmente il Metodo Franciacorta, di cui Berlucci è tuttora leader indiscusso. La Guido Berlucci - condotta oggi dai figli Arturo, Paolo e Cristina Ziliani - non è solo sinonimo di Franciacorta, ma anche di moderna ricerca e di avanzata e sostenibile sperimentazione enologica, che ne fanno l'azienda di riferimento nella DOCG.

Con una superficie vitata di oltre 500 ettari - di cui 115 di proprietà - a conduzione biologica dal 2016 e un fatturato 2018 pari a € 42 milioni, la Guido Berlucci rappresenta il vertice di questo pregiato angolo d'Italia.

Info:

Ufficio Stampa e Segreteria Organizzativa **ACADEMIA BERLUCCHI:**

GRASSI & PARTNERS PR

Alessandro GRASSI (+39) 335 6114595

alessandro_grassi@grassipartners.com

Tania PELUSI

(+39) 02 5843 5112

(+39) 345 770 4502

academia@berlucchi.it

Ufficio Marketing e Comunicazione Guido Berlucci:

Romina CASTELLETTI romina.castelletti@berlucchi.it

Arianna BIAGINI arianna.biagini@berlucchi.it



Programma della 1° Edizione
Sabato 5 Ottobre 2019

- 10,00 Welcome Coffee a Palazzo Lana
- 10,30 - 11,00 Introduzione e saluti
Famiglia Ziliani e Francesco Morace
- 11,00 - 12,00 Terra, Coltivazione, Alimentazione.
Arturo Ziliani, CEO e Direttore tecnico Guido Berlucci
Antonia Klugmann, Chef del ristorante stellato L'Argine a Vencò
Paolo Corvo, direttore del Laboratorio di Sociologia dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.
Moderatore: **Francesco Morace**
- 12,15 - 12,45 Etica nella dimensione dell'Arte e Creatività.
Caroline Corbetta, curatrice e giornalista d'arte contemporanea in conversazione con **Francesco Morace**
- 13,00 - 14,30 Lunch Break
a cura dello chef **Vittorio Fusari**
- 14,45 - 15,30 Territorio e Bellezza
Vittorio Sgarbi, critico, curatore e storico dell'Arte in conversazione con **Giovanni Anversa**, giornalista e vicedirettore di RAITRE
- 15,45 - 16,30 Economia circolare e la sfida della sostenibilità
Mario Tozzi, autore e conduttore di "Sapiens" su RAITRE in conversazione con **Giovanni Anversa**
- 16,45 - 17,30 Architettura, Riconversione sostenibile e Design.
Case studies di territori enologici virtuosi.
Tony Chambers, creative director, design consultant ed ex direttore di WALLPAPER
In conversazione con **Luca Zanini**, giornalista Corriere della Sera e foraging expert.
- 17,30 Cocktail con visita guidata alla cantina storica della Guido Berlucci.
- 18,30 Chiusura evento.