

WINE &
FOOD
ACADEMY

SPAZIO A CIBO E VINO

Spazio alla cultura

LA STAGIONE AUTUNNO-INVERNO
2024/2025 PROPONE GRANDI NOVITÀ



LE FINALITÀ DI WINE AND FOOD ACADEMY

L'**Accademia del buon vino e del buon cibo** nasce a **Parma** nel **2016**; è una vera e propria officina di "sapori e saperi". Da **marzo 2024**, con l'ingresso di nuovi soci, diventa **APS** e riprende con slancio la propria attività, promuovendo incontri con esperti e professionisti del settore.

Nella **stagione autunno-inverno 2024/2025**, gli eventi tratteranno temi affascinanti e coinvolgenti dell'universo culturale del cibo e del vino. Proponiamo incontri a carattere **enogastronomico** di profondo spessore, per **approfondire** e non banalizzare questi temi.

Produttori, viticoltori, scrittori, giornalisti, amministratori e artigiani del gusto si riuniranno con Wine and Food Academy a Parma, cuore pulsante dell'Emilia, città creativa UNESCO per la gastronomia. Racconteranno storie di persone, prodotti ed esperienze di vita e ricerca sul cibo e sul vino. Quest'anno la W&F Academy ha scelto di **collaborare** con l'Antico Casale delle Vigne, in via Monticello 22, Frazione di Ozzano Taro- Parma, gestito dal noto chef Mariano Chiarelli, dove si svolgeranno tutti i nostri eventi a partire dal 7 febbraio. Maggiori dettagli sulle nostre locandine e sui nostri social un mese prima di ogni evento.





Protagonista assoluto sarà il vino: un liquido magico e mutevole, frutto di una combinazione alchemica tra terra, cielo e lavoro dell'uomo. È lirica e scienza allo stesso tempo, è suggestione e conoscenza. Il cibo, gli alimenti, i piatti e le preparazioni, fra tradizione e innovazione, sono per noi il veicolo per esaltare il vino.

Seguiranno masterclass di approfondimento curata dai nostri sommelier, la parte food sarà a cura della cucina dell'Osteria Gatto Gambarone che delizierà i palati di tutte e tutti con la sua cucina locale e con carne alla griglia e focacce, ideali per quella che sarà davvero una giornata di festa.

Tutti gli appuntamenti saranno scanditi da **momenti conviviali** con **assaggi** dei prodotti simbolo della nostra provincia e dell'intero *Made in Italy*: Parmigiano Reggiano e prosciutto di Parma..

Patrocini: Consorzio del Parmigiano Reggiano, FenImprese Bologna e Circolo ARCI Golese.

In collaborazione con: Antico Casale Monte delle Vigne e Cantina Monte delle Vigne, Sant'Ilario Rappresentanze, Arte & Gusto Suites, SALCAL (Salumi di Calabria), Amaro Milone, SA MURTA ed Rotary Club San Giorgio di Piano
Giulietta Masina



G I O V E D Ì 2 6 S E T T E M B R E 2 0 2 4

O R E 1 8 : 3 0

IL RUOLO DEL PEDIATRA NELL'EDUCAZIONE, PREVENZIONE E CRESCITA DEL BAMBINO. L'IMPORTANZA DELLA CORRETTA ALIMENTAZIONE E DELL'ATTIVITÀ FISICA NEI GIOVANI PER LA PREVENZIONE DELL'OBESITÀ E DELLE PATOLOGIE SECONDARIE AD ESSA CORRELATE.

Presso: Sede ARCI Golese Strada Baganzola,189/A - Baganzola (Pr)

Introduce e saluta **Raffaele D'Angelo**, Presidente Wine and Food Academy

Relatore: **Luigi Calzone**, Pediatra e Allergologo

Interviene: **Elisa Li Puma**, Biologa Nutrizionista e Dietista

Modera: **Vania Sghia** docente scolastico e membro direttivo ARCI Golese

Entrata libera.



L'obesità infantile è una vera piaga, bisogna intervenire cambiando gli stili di vita per evitare rischi di complicazioni cardiovascolari in età adulta. Per riuscire, bisogna lavorare in sinergia, scuola, associazioni, professionisti e società civile.



D O M E N I C A 2 7 O T T O B R E 2 0 2 4

O R E 1 2 : 0 0

LA TOSCANA DEI VITIGNI RESISTENTI: PUGNITELLO, FOGLIA TONDA E BARSAGLINA. UN PERCORSO DAL VALORE STORICO, CULTURALE E DI SALVAGUARDIA DELLA BIODIVERSITÀ.

Presso: Casale La Misericordia 1850 - via Cinquanta - 40016 San Giorgio di Piano (BO)

Google Maps: <https://maps.app.goo.gl/huuw4PpunEzsJ6726>

In collaborazione con Rotary club Sangiorgio di Piano Giulietta Masina e Rotary The World Fellowship of Rotarian Gourmets CUISINE N.16 - EMILIA ROMAGNA, REPUBBLICA DI SAN MARINO DISTRICT 2072

A cura di: **Roberto Mannucci Droandi**, produttore Chianti Classico e varietà autoctone

Interviene: **Maria Grazia Mammuccini** Presidente di Federbio

A seguire la cena; i consigli dello Chef **Stefano Boselli** coadiuvato da

Mario Franzoni

Menu:

Salumi misti Palmieri con l'eccellente mortadella favola accompagnata

da soffici crescentine

Lasagne alla bolognese

Ribollita toscana

Torte secche, cantuccini e Vin santo

Vini in Abbinamento: Cantina Mannucci Droandi

Costo serata: € 35 RSVP entro il 23 ottobre 2024 - Prenotazioni:

info@wineandfoodacademy.it - Parte dell'incasso della serata sarà

devoluto in beneficenza.



M E R C O L E D Ì 3 0 O T T O B R E 2 0 2 4
O R E 2 0 : 0 0

VITA E VINI D'ABBAZIA, IL VINO CHE RALLEGRA L'ANIMO DELL'UMANO, A
CURA DI FR MICHELE BADINO DELLA COMUNITÀ MONASTICA DI BOSE

Cena e degustazione

Presso: *Trattoria Gatto Gambarone, via Gambarone, 17 - Noceto (PR)*

Prenotazioni: info@wineandfoodacademy.it - il prezzo e il menu saranno comunicati in prossimità dell'evento.





*I monasteri sono luoghi di pace e nei quali i monaci seguono una vita di ricerca dell'essenziale attraverso la preghiera, il lavoro e l'accoglienza di ospiti e pellegrini. Sin dai primi secoli dopo Cristo tanti uomini e donne di pace si riunirono in comunità, lavorando e pregando, dedicando particolari cure alla coltivazione della terra e alla cura delle piante da cui traevano alimenti e medicinali. Colture primarie erano il frumento, l'ulivo e la vite. Nei secoli hanno lavorato selezionandone le varietà migliori e più adatte a cui fare il vino soprattutto quello per la celebrazione eucaristica. Divennero così punto di riferimenti per i villaggi di ieri che diventeranno le città di oggi. Frate **Michele Badino** della Comunità Monastica di Bose presso il Monastero di San Masseo ad Assisi, ci parlerà delle loro produzioni alimentari che scandiscono i tempi della loro vita fraterna in Comunità.*

I vini e i prodotti della degustazione:

Grechetto Dop Assisi Bio

Masseo, Assisi Grechetto Dop Bio

Rubeum, Rosso Umbria Igt Bio

Vermuth Masseo, da vino Grechetto Assisi DOP

Piatto con pane pomodoro e olio prodotto dai monaci accompagneranno Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma

Costo serata: verrà comunicato in prossimità dell'evento. Sono previsti sconti per soci AIS, ONAV, FISAR, ONAV, FIS, SLOW FOOD e ONAF e per studentesse e studenti della facoltà di Scienze Gastronomiche di Parma.

A conclusione della serata seguirà un piatto di affettato misto della tradizione di Parma.



VENERDÌ 22 NOVEMBRE 2024

ORE 20:00

LA BARBERA, LA SUA STORIA LE SUE DECLINAZIONI, UN VIAGGIO TRA LA
VIA EMILIA E IL PIEMONTE

Presso: Antico Casale delle Vigne, in Via Monticello 22, Frazione di
Ozzano Taro Parma

Introduce e saluta **Raffaele D'Angelo**, Presidente Wine and Food Academy
Intervengono, per le barbera piemontesi: **Roberta Lanero**, sommelier e
degustatrice, per le barbera emiliane: **Thomas Coccolini Haertl**, sommelier e
pubblicista freelance. Saranno presenti alcuni produttori.

I vini piemontesi in degustazione:

- 1) **Amistà**, Nizza DOCG
- 2) **Braida** Bricco dell'Uccellone DOCG
- 3) **Cascina Castlet**, Passum
- 4) **La Gironda**, Barbera d'Asti DOCG Riserva
- 5) **Marenco** Ciresa, Barbera d'Asti Superiore DOCG Riserva
- 6) **Poderi Rosso Giovanni**, Barbera D'asti San Bastian DOCG (Acciaio)
- 7) **Vini Torelli** Super Piedmont (50% uve Barbera e il restante 50% è
composto rispettivamente da uve Merlot, Cabernet e Sirah)

I vini emiliani in degustazione:

- 8) **Folesano**, Raggi, Colli Bolognesi Doc
- 9) **Illica Vini**, L'Ongino (Gutturino superiore con 70% Barbera, 30% Croatina)
- 10) **Luretta**, Carabas Barbera BIO
- 11) **Monte delle Vigne**, Brusata, Barbera DOC Bio
- 12) **Tenuta La Riva**, Il Gherardo, Barbera Riserva, Colli Bolognesi Barbera Doc

A conclusione seguirà un piatto a base di affettati misti di Parma e
Parmigiano Reggiano.

Costo serata: verrà comunicato in prossimità dell'evento, sulla locandina.

Sconti previsti per soci AIS, ONAV, FISAR, ONAV, FIS, SLOW FOOD e
ONAF e per studentesse e studenti della facoltà di Scienze Gastronomiche
di Parma.





SALCAL SRL - PI. / VAT NUMBER: 03737430789

Zona industriale loc. Felicetti - 87050 Figline Vegliaturo (Cs)

Tel. 351 / 3847008 - commerciale@salcal.it

COMMERCIALE / SALES MANAGER

Fabio Presta : Tel. 345/8985041



AZIENDA CERTIFICATA

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



VENERDÌ 7 FEBBRAIO 2025

ORE 20:00

“WALTER MASSA È IL TIMORASSO”

A cura della Sommelier **Roberta Lanero**, ha garantito la sua partecipazione
Walter Massa.

Presso: Antico Casale delle Vigne, in Via Monticello 22, Frazione di Ozzano
Taro- Parma

Prenotazioni: info@wineandfoodacademy.it

Colli Tortonese DOC si snoda in un territorio compreso tra la pianura di Marengo e l'Appennino ligure; questo vitigno verrà raccontato da colui che per primo ha creduto nelle sue potenzialità, recuperandolo negli anni Ottanta: **Walter Massa**; non a torto viene considerato l'animatore di un intero territorio che ha portato alla massima notorietà questo vitigno. Walter Massa è titolare della Cantina Vigneti Massa.

I vini in degustazione:

Boveri Luigi, Colli Tortonese Timorasso doc

Broglia, Broglia - Timorasso 'Derthona'

Ezio Poggio, **Caespes Timorasso**, Colli Tortonese "Terre di Libarna" Timorasso

La Colombera, Timorasso 'Derthona'

Claudio Mariotto, Timorasso 'Derthona'

Borgogno, Colli Tortonese Timorasso DOC Derthona Scaldapulce

Derthona Vigneti Massa, Timorasso "Derthona"

Costo serata: verrà comunicato in prossimità dell'evento. Sono previsti sconti per soci AIS, ONAV, FISAR, ONAV, FIS, SLOW FOOD e ONAF e per studentesse e studenti della facoltà di Scienze Gastronomiche di Parma. Per ogni vino è previsto un piatto in abbinamento.



G I O V E D Ì 2 7 F E B B R A I O 2 0 2 5

O R E 2 0 : 0 0

RASSEGNA VINI E TERRITORI, UN MONDO PARTICOLARE, IL RIESLING
RENANO
CENA CON DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI DI PIATTI DELLA TRADIZIONE
EMILIANA.

A cura di **Giampietro Comolli**

Presso: Antico Casale delle Vigne, in Via Monticello 22, Frazione di
Ozzano Taro- Parma

Prenotazioni: info@wineandfoodacademy.it

*Riesling, vitigno antico o moderno? Vino poliedrico o monotipologico? Ceppo
ampelografico europeo ideale per incroci.*

*Giampietro Comolli è Presidente OVSE (Osservatorio Economico Vini),
agronomo, enologo, editorialista, docente, già consulente Ministri, curatore
legge vini Docg-Doc, strade del vino, direttore consorzi tutela come Colli
Piacentini, Franciacorta, Terre Gavi, Valdobbiadene, Bolgheri Sassicaia,
manager e consulente imprese Zonin, Lunelli, Ferrari, Pommery, Berlucchi,
Scolca e distretti Trentodoc, Pantelleria. Membro attuale di diversi comitati
scientifici tecnici analitici di territori e distretti Dop e consulente di guide
estere, di importatori e distributori vini e cibo italiano. Curatore abbinamento
vini a cene capi di stato G7-G8 di Napoli (1994); Genova (2001); L'Aquila
(2008); fondatore progetto UnPOxExPOMilano2015 per candidatura fiume
Po Mab Unesco".*

I vini in degustazione:

Elena Walch, Riesling Vigna Castel Ringberg

San Michele Appiano, Montiggl, Riesling

Calatroni, Riesling Campo Dottore

Nals Malgreid, Pitzon Riesling

Zanotelli, Riesling Le Strope

Costo serata: verrà comunicato in prossimità dell'evento. Sono previsti sconti
per soci AIS, ONAV, FISAR, ONAV, FIS, SLOW FOOD e ONAF e per le
studentesse e gli studenti della facoltà di Scienze Gastronomiche di Parma.



M A R Z O 2 0 2 5

O R E 2 0 : 0 0



PRESENTAZIONE DELLA GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2025
EMILIA, NON SOLO LE BOLLICINE.

*Sono previsti banchi di assaggi con produttori di Piacenza, Parma e
Reggio, presentazione guida e cena finale*

Presso: Antico Casale delle Vigne, in Via Monticello 22, Frazione di Ozzano
Taro- Parma

Prenotazioni: info@wineandfoodacademy.it

*Sono previsti banchi di assaggi con produttori di Piacenza, Parma e Reggio,
presentazione guida e cena finale*

*Direttore responsabile di DoctorWine nonché il direttore-curatore della
Guida Essenziale ai Vini d'Italia by DoctorWine, **Daniele Cernilli** è un critico
enologico di fama internazionale. Dieci anni fa ha creato il web magazine
DoctorWine dove mette a frutto la sua quarantennale esperienza. Giornalista
e critico di vini (è stato cofondatore del Gambero Rosso nel 1986, curatore
della guida Vini d'Italia per 24 edizioni, direttore del magazine Gambero
Rosso, personaggio televisivo alla guida del Gambero Rosso Channel oltre
che collaboratore di diverse testate nazionali specializzate e non, e
attualmente è direttore responsabile anche della rivista L'Assaggiatore
dell'Onav - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino).*

Costo serata: verrà comunicato in prossimità dell'evento, sono previsti sconti
per i soci AIS, ONAV, FISAR, ONAV, FIS, SLOW FOOD, ONAF e per le
studentesse e gli studenti della facoltà di Scienze Gastronomiche di Parma.
Nel costo della cena è prevista una copia della guida.



G I O V E D Ì 1 0 A P R I L E 2 0 2 5

O R E 2 0 : 0 0

DEGUSTAZIONE E CENA

LA TOSCANA DEI VITIGNI RESISTENTI: PUGNITELLO, FOGLIA TONDA E
BARSAGLINA

UN PERCORSO DAL VALORE STORICO, CULTURALE E DI SALVAGUARDIA
DELLA BIO DIVERSITÀ

Presso: *Antico Casale delle Vigne, in Via Monticello 22, Frazione di
Ozzano Taro- Parma*

*A cura di **Roberto Mannucci Droandi e Paolo Storchi***

Focus sull'attività del viticoltore **Roberto Mannucci Droandi** produttore e valorizzatore di vitigni autoctoni e resistenti sin dai primi anni della sua attività. Uno sguardo sull'importanza di questi vitigni che sono più resistenti alle malattie fungine e resistono meglio ai cambiamenti climatici.

Degustazione di varietà vinificate in purezza

Prenotazioni: info@wineandfoodacademy.it

Costo degustazione: verrà comunicato in prossimità dell'evento. Sono previsti sconti per soci AIS, ONAV, FISAR, ONAV, FIS, SLOW FOOD e ONAF e per le studentesse e gli studenti della facoltà di Scienze Gastronomiche di Parma.



DOMENICA 1 GIUGNO 2025

“LE PERLE DELL’EMILIA” MOSTRA MERCATO, MASTERCLASS, E CONVEGNO
A TEMA, E JAZZ CON LE NOSTRE BOLLICINE NOBILI EMILIANE, FRA
METODO CLASSICO, RIFERMENTATI IN BOTTIGLIA E ANCESTRALI
INIZIO ALLE ORE 10,30
PRANZO E CENA ALL’INTERNO DEL PARCO PRESSO LA TRATTORIA
DELL’ ANTICO CASALE DELLE VIGNE CON UN MENÙ DEDICATO.

Saranno presenti produttori di Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena
e Bologna

Presso: Antico Casale delle Vigne, in Via Monticello 22, Frazione di
Ozzano Taro- Parma

Prenotazioni: info@wineandfoodacademy.it

Con la collaborazione di **Thomas Coccolini Haertl**, sommelier e
pubblicista freelance; accompagnamento musicale con quartetto Jazz
altri dettagli in prossimità dell’evento.

Costi Degustazione: verrà comunicato in prossimità dell’evento. Sono
previsti sconti per i soci AIS, ONAV, FISAR, ONAV, FIS, SLOW FOOD e
ONAF e per studentesse e studenti della facoltà di Scienze
Gastronomiche di Parma. Masterclass e degustazione guidata.
Convegno libero. Pranzo e panini presso l’Osteria a prezzi convenzionati.

**Per le masterclass e per il convegno è necessario prenotare alla
seguinte e-mail:** info@wineandfoodacademy.it .



In collaborazione con:



Rotary
Rotary Club San Giorgio di Piano
Giulietta Masina Distretto 2072



Gatto Gambarone
Bar Trattoria Locanda



MANNUCCI DROANDI





Wine and Food Academy - APS
Via Baganzola 189/A 43126 Baganzola (PR)
Contatti: www.wineandfoodacademy.it
info@wineandfoodacademy.it
C.F. 92213940346

Il programma completo con tutti i dettagli è visibile sul sito:

www.wineandfoodacademy.it

Progetto grafico realizzato da:

