

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 la **Trattoria Gatto Gambarone**, in Via Gambarone 17, a Noceto (PR), dove si svolgeranno quasi tutti i nostri eventi, a eccezione di uno che si terrà a San Giorgio in Piano (BO).





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:** Osteria Gatto Gambarone, 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](mailto: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](mailto: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.*



---

V E N E R D Ì 2 2 N O V E M B R E 2 0 2 4

O R E 2 0 : 0 0

---

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

**Presso:** *Trattoria Gatto Gambarone, via Gambarone, 17 - Noceto (PR)*  
*Prenotazioni: info@wineandfoodacademy.it*

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

Prenotazioni: [info@wineandfoodacademy.it](mailto: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:** Trattoria Gatto Gambarone, via Gambarone, 17 - Noceto (PR),  
*Prenotazioni:* [info@wineandfoodacademy.it](mailto:info@wineandfoodacademy.it)

*Riesling, vitigno antico o moderno? Vino poliedrico o monotypologico? 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:** Trattoria Gatto Gambarone, via Gambarone, 17 - Noceto (PR)  
*Prenotazioni: [info@wineandfoodacademy.it](mailto: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

*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](mailto: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 DEL  
GATTO GAMBARONE CON UN MENÙ DEDICATO.

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

**L’evento si terrà nel parco alberato adiacente e di proprietà della  
Trattoria Gatto Gambarone**, via Gambarone, 17 - Noceto (PR)  
Prenotazioni: [info@wineandfoodacademy.it](mailto: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](mailto: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](http://www.wineandfoodacademy.it)  
[info@wineandfoodacademy.it](mailto:info@wineandfoodacademy.it)  
C.F. 92213940346

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

[www.wineandfoodacademy.it](http://www.wineandfoodacademy.it)

Progetto grafico realizzato da:

