

WINE &
FOOD
ACADEMY



STAGIONE 2025/26

PROGRAMMA IN BREVE

INDICE

Spazio a cibo e vino	Pagina 3
Masterclass alla corte del Pinot Nero giovedì 25 settembre 2025 ore 20:00	Pagina 5
Perle d'Emilia sabato 11 ottobre 2025	Pagina 6
“Salutiamo l'autunno” domenica 19 ottobre 2025 – ore 13:00	Pagina 7
<i>La Visione di Soriano: un ponte di fede tra Bolzano e Soriano Calabro</i> sabato 25 ottobre - Ore 19:00	Pagina 8
Tra vini e stagionature delle colline reggiane” mercoledì 19 novembre 2025 - Ore 20:00	Pagina 9
L'investitura del maiale” domenica 18 gennaio 2026 – ore 11:00	Pagina 10
La barbera, la sua storia le sue declinazioni, un viaggio tra la via Emilia e il Piemonte mercoledì 4 febbraio 2026 - ore 20:00	Pagina 11
Presentazione “Guida essenziale ai vini d'Italia 2026” marzo 2026	Pagina 12
Il Canavese, il produttore Luca Leggero seduti a tavola ci racconta la sua storia e le peculiarità di quest'angolo di Piemonte mercoledì 22 aprile 2026 - ore 20:00	Pagina 13
La Moldavia: questa sconosciuta, storia e degustazioni di vini moldavi mercoledì 13 maggio 2026 - ore 20:00	Pagina 14
Patrocini e collaborazioni	Pagina 15



SPAZIO A CIBO E VINO

Spazio alla cultura

LA STAGIONE AUTUNNO-INVERNO 2025/2026 PROPONE GRANDI NOVITÀ

*Un viaggio all'insegna del gusto lungo la via Emilia da
Parma, Reggio Emilia e San Giorgio di Piano (BO)*

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 2025/2026**, 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, Reggio Emilia, Bologna, San Giorgio di Piano, nel cuore pulsante dell'Emilia, e racconteranno storie di persone, prodotti ed esperienze di vita e ricerca sul cibo e sul vino.

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.

Tutti gli appuntamenti saranno scanditi da **momenti conviviali** con **assaggi** dei prodotti simbolo della nostra regione e dell'intero *Made in Italy*.

Il ricavato di ogni serata, tolti i costi, sarà devoluto all'Associazione **Amici di Padre Paolino**; i fondi serviranno per completare la Scuola Secondaria di Kakoni. **Padre Paolino Tomaino**, missionario comboniano originario della Calabria, che ha operato per 60 anni in Africa costruendo 90 scuole, 3 ospedali e numerose altre opere per migliorare le condizioni di vita delle zone più remote dell'Uganda.

Iban dove verranno effettuati i versamenti:

Banca Popolare di Verona – Congregazione Religiosa Servi di Nazaret – IBAN: IT 38V0503459810000000011830 Causale: Padre Paolino – Uganda. Scuole ragazze Kyamung, Bushenyi

Patrocini:

Con il patrocinio del Comune di Parma, Regione Emilia-Romagna, Comune di San Giorgio di Piano (Bo).

Collaborazioni: *Fellowship Rotarian Gourmet Cuisine* Emilia-Romagna, Caseraria Crotonese Ippolito Chiellino, Le Montanine, FenImprese Bologna, Salvatore Carvelli Soc. Agr., Olearia Geraci, Casa Commerci, Bottega Ranocchi 1972, Calabria Gourmet, Monsupello, Nuova Pasticceria Lady, Sant'Ilario rappresentanze, Sa Murta, Fezzigna Vignaioli dal 1957, Arte & Gusto Suites, SALCAL (Salumi di Calabria), Amaro Milone, Accademia della Cucina Calabrese, Cantina Luca Leggero, Sila e Sila Fratelli Falcone, Diana, Patata della Sila, Masseria Fornara, Salumificio San Donato, Finocchio IGP Capo Rizzuto, Andalini Pasta dal 1936, Polo Museale di Soriano Calabro.



PROGRAMMA DETTAGLIATO

MASTERCLASS: "ALLA CORTE DEL PINOT NERO"

Presso: Tennis Club President, via Fornello, 2, 43030 Basilicanova (PR)

GIOVEDÌ 25 SETTEMBRE 2025 ORE 20:00

Ospite la produttrice e patron **Laura Boatti** e la figlia **Carlotta Valdata** della cantina **Monsupello** di Torricella Verzate PV.

La **Cantina Monsupello** nasce nel 1893 grazie alla famiglia Boatti, che iniziò a coltivare vigneti a **Cà del Tava, nell'Oltrepò Pavese**. Nel 1914, l'acquisto del "Podere La Borla" a Torricella Verzate segnò l'inizio della produzione vinicola nella sede attuale. Oggi l'azienda è ancora a conduzione familiare, guidata da **Carla Boatti con i figli Pierangelo e Laura**, e si distingue per la produzione di spumanti Metodo Classico.

Il **territorio** dell'Oltrepò Pavese, attraversato dal 45° parallelo, è ideale per la viticoltura grazie alla sua altitudine (160-200 m s.l.m.), ai suoli argillosi e calcarei, e al clima con forti escursioni termiche. Le vigne, coltivate su pendii ben esposti e ventilati, **producono uve di alta qualità come Pinot Nero, Barbera, Riesling, Chardonnay** e recentemente affiancate da **Nebbiolo e Müller-Thurgau**. Il terroir conferisce ai vini freschezza, eleganza e profumi intensi.

Vini in degustazione:

Pas Dose' Nature

Brut Rosè Pinot Nero Metodo Classico

Brut Millesimato (Ex Cassese) da Pinot Nero

Blanc de Blancs Metodo Classico VSQ

Dopo la degustazione seguirà antipasto di salumi misti di Parma, **Parmigiano Reggiano** e un primo piatto: **Paccheri con sugo di pomodoro** fresco e stracciatella

Costo serata: 45,00.

Scontato a 40,00 per soci: CIRCOLO TENNIS, AIS, ONAV, FISAR, FIS, SLOW FOOD e ONAF e per studentesse e studenti della facoltà di Scienze Gastronomiche di Parma.

Prenotazioni: info@wineandfoodacademy.it



“**PERLE D’EMILIA**”

Presso: Spazio Gerra, Piazza XXV Aprile, 2 42121 Reggio Emilia

**SABATO 11 OTTOBRE 2025 – ORA
(da definire)**

Podcast: <https://app.podemilia.fm/podcast/89> .

L’iniziativa promossa e ideata dallo **Spazio Gerra** e dal pubblicista freelance **Thomas Coccolini Haerti**, aderente alla *Wine and food Academy*, sarà occasione di incontro con la stampa di settore e un pubblico di esperti, nel corso della pubblicazione dei Podcast **Perle d’Emilia** dedicati a selezionate cantine delle province emiliane che in particolare vinificano con Metodo Classico. Sarà analogamente l’occasione per presentare ufficialmente il logo **PERLEMILIA**, ideato e depositato dallo stesso pubblicista, a completamento di un suo progetto iniziato nel 2021 che ha per obiettivo proprio la valorizzazione della produzione spumantistica regionale di qualità a cui potranno aderire le cantine che producono Spumante Metodo Classico, guidati poi da una futura regolamentazione condivisa che possa includere anche, in seconda categoria, i rifermentati in bottiglia. Ci saranno sessioni di assaggio dedicate alla stampa e al pubblico di sommelier, associazioni professionali presenti in regione, produttori e ristoratori.

In collaborazione con:

Maggiori dettagli saranno forniti in prossimità dell’evento



“SALUTIAMO L’AUTUNNO”

Presso: Casale La Misericordia 1850, via Cinquanta, 40016, San Giorgio di Piano
(Bo)

DOMENICA 19 OTTOBRE 2025 – ORE 13:00

In collaborazione con: *Fellowship Rotarian Gourmet Cuisine* Emilia-Romagna e **Bottega Ranocchi 1972** Bologna.

Pranzo benefico, l’incasso sarà destinata al progetto “Un Futuro per le Scuole di Padre Paolino”. Un progetto di raccolta fondi e sensibilizzazione in memoria del missionario calabrese **Padre Paolino Tomaino**, che ha operato per 60 anni in Uganda. L’obiettivo è quello di completare le scuole di *Kakoni* e altre strutture educative rimaste incomplete e sensibilizzare la comunità locale e internazionale sull’importanza dell’istruzione e sull’eredità di Padre Paolino.

Interventi: **Paolo Crescimbeni** Sindaco di San Giorgio di Piano

Saluta: **Luca Pilati**: Delegato *Fellowship Rotarian Gourmet Cuisine* Emilia-Romagna

Gianluigi Mazzoni: Portavoce Comitato per la promozione degli “Spaghetti bolognesi”

Relaziona: **Valerio Gualandi**: Un Futuro per le Scuole di Padre Paolino

Ringrazia: **Raffaele D’Angelo**: Presidente *Wine and Food Academy*

Menu:

Antipasti: Affettati misti e crescentine

Primo piatto: Spaghetti bolognesi

Chef **Stefano Boselli** *La Mazzini home restaurant*

Porchetta e patate al forno silane

Massimiliano Cavarretta: Titolare di: **Bottega Ranocchi 1972**

Dolce al cucchiaino

Vini:

DOC Melissa bianco Caraconessa

IGT Calabria rosato Romido

DOC Melissa rosso Caraconessa

Tutte le materie prime del sono state offerte dalla **Bottega Ranocchi 1972**

Vini in parte omaggiati dalla **Cantina Fezzigna Vignaioli 1972**:

Costo: 35

Prenotazioni: info@wineandfoodacademy.it



LA VISIONE DI SORIANO: UN PONTE DI FEDE TRA BOLZANO E SORIANO CALABRO

Presso: Pasticceria Malavenda 1872 - Via Leonardo Da Vinci, 2, 39100 Bolzano BZ

SABATO 25 OTTOBRE 2025 ORE 19:00

Presenta l'iniziativa il Presidente Wine and Food Academy **Raffaele D'Angelo**, introduce e saluta **Alessandra Malavenda**, imprenditrice e proprietaria della Pasticceria Malavenda 1872,

Saluti delle Istituzioni (assessora comunale **Johanna Ramoser** e/o altri).

Interviene come relatrice dell'iniziativa: **Mariangela Preta** Archeologa e Direttrice del Polo Museale di Soriano Calabro;

seguirà presentazione del libro "Dolcemente Me" a cura dell'autrice **Alessandra Uriselli**.

A seguire degustazione di dolci della pasticceria Malavenda accompagnati dal Moscato di Saracena offerto dall'**Azienda Agricola Diana**

Bolzano e Soriano Calabro (VV) sono accomunati da un ponte di fede, Bolzano ospita il famoso quadro del Guercino La Visione di Soriano una celebre pala d'altare del Guercino situata nella Chiesa dei Domenicani a Bolzano, dove fu commissionata dal Magistrato Mercantile e poi installata, trovandosi attualmente nella cappella dei Mercanti. Il dipinto raffigura l'apparizione della Vergine e di altre sante a un confratello, donando a questi un'effigie di San Domenico



“TRA VINI E STAGIONATURE DELLE COLLINE REGGIANE”

Presso: Azienda Agricola Agriturismo Il Contadino, Via Carlo Marx, 97, 42124 Reggio
nell'Emilia

MERCOLEDÌ 19 NOVEMBRE 2025 - ORE 20:00

La tavola del contadino: serata dedicata ai salumi della tradizione contadina reggiana: Salame, coppa, pancetta e prosciutto, preparati come si facevano una volta. Il tutto accompagnato da vini locali selezionati per esaltare ogni sfumatura di sapore. Un'esperienza autentica, tra memoria e convivialità.

Salumi in degustazione:

Salame

Pancetta

Coppa

Prosciutto

Vino: Il Signor Campanone, Reggiano DOP, Lambrusco Spumante Brut

Cantina Lombardo

A conclusione seguirà un primo piatto (sarà definito sulla locandina)

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

Sconto per i soci AIS, FISAR, ONAV, FIS, SLOW FOOD, ONAF.

Info e adesioni: info@wineandfoodacademy.it



“L’INVESTITURA DEL MAIALE”
*Un rito antico che si ripete da secoli nelle
campagne bolognesi ed emiliane*

Presso: Casale La Misericordia 1850, via Cinquanta, 40016, San Giorgio di Piano (Bo)

DOMENICA 18 GENNAIO 2026 – ORE 11:00

In collaborazione con: *Fellowship Rotarian Gourmet Cuisine* Emilia-Romagna, si assisterà alla lavorazione del maiale

Menu’: Pranzo: primo piatto: “uova stracciate con la pancetta”

A seguire tante bontà, musica e tanto vino (dettagli un mese prima dell’evento)

Evento benefico, dove una parte dell’incasso sarà destinata in beneficenza:

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

Info e adesioni: info@wineandfoodacademy.it



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

Presso: Tennis Club President, via Fornello, 2 - 43030 Basilicanova (PR)

MERCOLEDÌ 4 FEBBRAIO 2026 - ORE 20:00

Guida la degustazione: **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) **Marenco** Ciresa, Barbera d'Asti Superiore DOCG Riserva
- 5) **Vini Torelli** Super Piedmont (50% uve Barbera e 50% Merlot, Cabernet e Sirah)

I vini emiliani in degustazione:

- 6) **Illica Vini**, L'Ongino (Gutturino superiore con 70% Barbera, 30% Croatina)
- 7) **Luretta**, Carabas Barbera BIO
- 8) **Monte delle Vigne**, Brusata, Barbera DOC Bio
- 9) **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 e un primo piatto

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

Sconto per i soci AIS, ONAV, FISAR, FIS, SLOW FOOD, ONAF.

Info e adesioni: info@wineandfoodacademy.it



PRESENTAZIONE GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2026

Presso: Tennis Club President, via Fornello, 2, 43030 Basilicanova (PR)

Marzo 2026

**(la data e i dettagli saranno resi noti almeno un
mese prima dell'evento)**

Sarà presente l'autore, **Daniele Cernilli** 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, Sconto per i soci AIS, FISAR, ONAV, FIS, SLOW FOOD, ONAF e ANAG.

Nel costo della cena è prevista una copia della guida.



IL CANAVESE, IL PRODUTTORE LUCA LEGGERO SEDUTI A TAVOLA CI RACCONTA LA SUA STORIA E LE PECULIARITÀ DI QUEST'ANGOLO DI PIEMONTE

Presso: Tennis Club President, via Fornello, 2 - 43030 Basilicanova (PR)

MERCOLEDÌ 22 APRILE 2026 - ORE 20:00

Luca Leggero, classe 1990, nasce e cresce a **Villareggia**, piccolo paesino rurale in provincia di Torino alle porte del Canavese, regione storico geografica del Piemonte compresa tra Torino e la Valle d'Aosta e, verso est, il Biellese e il Vercellese. Produce vini tipici della zona ovvero il **Nebbiolo** e l'**Erbaluce**.

Il Territorio:

Il Canavese è quella parte del **Piemonte** compresa fra la **Serra d'Ivrea** e il corso inferiore della **Dora Baltea** da **Mazzè** sino alla confluenza col **Po**, il corso di questo fiume sino alle vicinanze della confluenza della **Stura di Lanzo**, la riva sinistra della Stura, escludendo una piccola parte della pianura a nord di Torino (Settimo Torinese), quindi le vette culminanti delle **Alpi Graie dalla Levanna** al **massiccio del Gran Paradiso** (Valle del Malone, Val di Locana, Val di Soana e Val Chiusella). Corrisponde all'incirca al territorio del municipio **Romano di Eporedia** (Ivrea), abitato dai Salassi.

Sarà presente il produttore: **Luca Leggero**

I vini in degustazione verranno raccontati dai sommelier della WFA.

Erbaluce Di Caluso D.O.C.G. "Rend Nen"

Erbaluce Di Caluso D.O.C.G. "Turciaura"

Langhe D.O.C. Dolcetto Bio "Retro"

Canavese D.O.C. Nebbiolo Bio "Maura Nen"

Canavese D.O.C. Nebbiolo Bio "La Vila"

Prenotazioni: info@wineandfoodacademy.it

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

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

Sconto per i soci AIS, FISAR, ONAV, FIS, SLOW FOOD, ONAF e ANAG.

Info e adesioni: info@wineandfoodacademy.it



LA MOLDAVIA: QUESTA SCONOSCIUTA, STORIA E DEGUSTAZIONI DI VINI MOLDAVI

Presso: Tennis Club President, via Fornello, 2 - 43030 Basilicanova (PR)

La degustazione sarà a cura dei sommelier della Wine and food Academy.

MERCOLEDÌ 13 MAGGIO 2026 - ORE 20:00

La Moldavia vanta una tradizione vinicola millenaria, con origini che risalgono a oltre 5.000 anni fa. Le prime coltivazioni della vite sono attribuite ai Geto-Daci e ai Romani, testimoniando un legame profondo tra vino e cultura locale. Durante il Medioevo, la regione divenne un importante centro vinicolo dell'Europa orientale. In epoca sovietica, la Moldavia fu il principale produttore di vino dell'URSS, mantenendo una grande varietà grazie ai suoi microclimi. La viticoltura ha sempre avuto un ruolo chiave nell'economia moldava e continua a rappresentare un simbolo di identità nazionale. Le influenze culturali di Greci, Romani e Ottomani hanno arricchito le tecniche e i gusti locali.

I vini:

Cuvée de Purcari Brut White Wine

Chateau Vartely, Vino Spumante Bianco Brut, Pinot Nero

Cuvée de Purcari Brut Rosé

The Governor's Blend, Cabernet Sauvignon 50%, Feteasca Neagra 25%, Saperavi 25%

Negru de Purcari, 55% Cabernet-Sauvignon - 40% Saperavi - 5% Rara Neagra

Barbaro, Syrah - 30%, Tempranillo - 27%, Cabernet Sauvignon - 25%, Saperavi - 18%

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

Costo serata: verrà comunicato in prossimità dell'evento. Soci AIS, FISAR, ONAV, FIS, SLOW FOOD, ANAG e ONAF.

Prenotazioni: info@wineandfoodacademy.it



Patrocinio:



Collaborazioni:





WINE AND FOOD ACADEMY - APS

Via Baganzola 189/A 43126 Baganzola (PR)

Contatti: www.wineandfoodacademy.it

E-mail: info@wineandfoodacademy.it

C.F. 92213940346

