

WINE &

FOOD
ACADEMY



STAGIONE 2026/2027

“Emilia... e tanta Toscana”

Un viaggio di Gusto tra territori d'eccellenza

Gli eventi in breve

Spazio a cibo e vino

Mercoledì 21 ottobre 2026, ore 20:00 - *Rosso di Montalcino, storia di un lungo cammino* a cura di **Francesco Saverio Russo**.

Domenica 8 novembre 2026, ore 10:30 – Reggio Emilia, piazza San Prospero *La città incontra PERLEMILIA*, Rifermentati in bottiglia e Metodo Classico emiliani.

Mercoledì 18 novembre - ore 20:00 - Arte e Gusto, via Emilia Est, 87 (PR) Franciacorta, *Barone Pizzini. Bollicine e sostenibilità*, a cura di Silvano Brescianini.

Domenica 17 gennaio 2027, ore 11:00 - Casale della Misericordia San Giorgio in Piano (BO) - *L'investitura del maiale*, incontro a tavola in collaborazione con Fellowship TEAM Italia 4 FRACH Delegazione di Bologna - Giulietta Masina e cibo nella cultura e nella storia.

Domenica 7 febbraio 2027, ore 11:00 – **(DA CONFERMARE)** Reggia di Colorno – Piazza Garibaldi 26 Colorno (PR) Presentazione *Guida essenziale ai vini d'Italia 2027* a cura di Doctor Wine, Daniele Cernilli con i vini di PERLEMILIA, Masterclass dedicate.

Mercoledì 24 febbraio 2027, ore 20:00 - Arte e Gusto, via Emilia Est, 87 (PR) *L'altra Toscana*, breve viaggio attraverso tre Denominazioni mai scontate L'Isola d'Elba di Antonio Arrighi, Terre di Pisa del Podere La Chiesa e Montecucco di Giovan Battista Basile si raccontano a tavola.

Mercoledì 17 marzo 2027, ore 20:00 - Arte e Gusto, via Emilia Est, 87 (PR) *Pugnitello, Foglia Tonda, Barsaglina e Gralima, la Toscana dei vitigni resistenti* a cura di Roberto Mannucci Droandi.

Mercoledì 21 aprile 2027 - ore 20:00 - Arte e Gusto, via Emilia Est, 87 (PR) *Il vino emiliano di Gianni e Marco Storchi*, fra Lambrusco e vitigni internazionali, nel letto del fiume Enza. Seduti a tavola, il viticoltore ci racconta la sua filosofia del vino.

N.B. i dettagli, i vini e lo svolgimento esatto delle serate, saranno comunicati con locandine diffuse tramite sociale e sul sito qualche mese prima di ogni evento. Oppure scrivere a: info@wineandfoodacademy.it

Spazio a cibo e vino

La Wine and Food Academy inaugura la **Stagione 2026/2027** con un programma rinnovato e con un nuovo focus, e come da tradizione conserva la sua vocazione originaria: *raccontare il cibo e il vino come patrimonio culturale, umano e territoriale*.

A rendere ancora più speciale il percorso è la cornice che ospiterà gli appuntamenti: **Arte e Gusto**, il locale gourmet di via Emilia Est, 87 a Parma, definito da molti il “*tempio del gusto*”. Un ambiente che non funge semplicemente da sede, ma diventa parte integrante dell’esperienza. Qui, estetica, accoglienza e cucina dialogano con il vino, amplificando il racconto e lo trasformano in un momento di cultura e convivialità.

La **Stagione 2025/2026** è stata partecipata e ricca di entusiasmo, l’Accademia del buon vino e del buon cibo, torna con un percorso ancora più articolato, dove, l’Emilia e la Toscana in questo calendario diventano protagoniste assolute. Non si tratta solamente di un tema, ma di percorso e di un orizzonte narrativo: il titolo, dunque, sottolinea e sintetizza un viaggio attraverso vitigni storici, autoctoni, resistenti, territori iconici e nuove interpretazioni del gusto.

Mercoledì 21 ottobre 2026, ore 20:00 - Arte e Gusto, via Emilia Est, 87 (PR)

Rosso di Montalcino, storia di un lungo cammino - Masterclass a cura di *Francesco Saverio Russo*, divulgatore enoico e formatore

Una serata dedicata all’evoluzione moderna del **Rosso di Montalcino**, un vino che ha progressivamente affermato una propria identità, espressione autentica e contemporanea del territorio di Montalcino. L’incontro, condotto dal comunicatore e divulgatore enoico **Francesco Saverio Russo**, si svolge con la collaborazione del **Consorzio del Vino Brunello di Montalcino**

Domenica 8 novembre 2026, ore 10:30 – Reggio Emilia, piazza San Prospero

La città incontra PERLEMILIA, Rifermentati in bottiglia e Metodo Classico emiliani.

W&FA si allarga al territorio emiliano per una giornata di confronto con le eccellenze del vino frizzante e spumante del nostro territorio, attraverso PERLEMILIA con un evento nel cuore della città di Reggio Emilia. Non sarà solo l’occasione per assaggiare i nostri ben noti vini frizzanti Rifermentati in Bottiglia e gli eccellenti Metodo Classico da Piacenza a Ferrara, ma sarà offerta la possibilità di acquistare direttamente dai produttori. Non un cammino strettamente relazionato alle tante uve autoctone e non solo del territorio, quanto piuttosto un approfondimento sull’obiettivo della qualità della vinificazione, dal raccolto a mano, passando per il biologico e l’idea di vinificazione che guarda al futuro, rendendo contemporaneo il messaggio dei nonni emiliani che la presa di spuma se la facevano in casa. In collaborazione con il Comitato di Piazza San Prospero, EventiGraf, Consorzio Parmigiano-Reggiano | APR.

Mercoledì 18 novembre - ore 20:00 - Arte e Gusto, via Emilia Est, 87 (PR)

Franciacorta, Barone Pizzini. Bollicine e sostenibilità a cura di Silvano Brescianini A.D.

Questa Masterclass dedicata a una delle eccellenze in Franciacorta passerà attraverso il racconto di Silvano Brescianini, A.D. di Barone Pizzini, per introdurre anche il tema della sostenibilità come valore imprescindibile della viticoltura contemporanea, confrontandoci anche con il filo conduttore del programma generale di questa edizione, Toscana ed Emilia, altri luoghi vocati alle bollicine. Franciacorta è uno dei nomi nel mondo che rappresenta al meglio la qualità del Metodo Classico italiano, conquistando nei decenni una posizione di prestigio sulle tavole di tutto il mondo. Con il suo approccio pionieristico al biologico e la capacità di coniugare finezza, identità e sostenibilità, Barone Pizzini ha contribuito in modo decisivo a elevare la Franciacorta tra le eccellenze italiane riconosciute nel mondo. Una narrazione essenziale, vivace, che mette al centro la qualità e la visione di una cantina che ha fatto scuola.

Ecco i Franciacorta che saranno in batteria:

Golf 1927 extra Brut

Animante dosaggio zero

Saten brut edizione '22

Naturae brut nature edizione '22

Rose' extra brut edizione '22

Bagnadore dz riserva '16

Domenica 17 gennaio 2027, ore 11:00 - Casale della Misericordia, San Giorgio in Piano (BO)

L'investitura del maiale, incontro a tavola a cura di Casale della Misericordia.

Inizio del nuovo anno con un rientro in terra emiliana, precisamente a San Giorgio di Piano in Provincia di Bologna presso il Casale della Misericordia che rivive ogni anno l'antico rito dell'Investitura del Maiale e riporta al centro la cultura gastronomica popolare, fatta di gesti, memoria e comunità e che si ripete da secoli, nelle campagne bolognesi ed emiliane. In collaborazione con *Fellowship TEAM Italia 4 FRACH Delegazione di Bologna - Giulietta Masina e cibo nella cultura e nella storia*, si assisterà alla lavorazione del maiale. Un momento di comunità che celebra il maiale come risorsa fondamentale della cultura contadina, tra gesti tramandati, convivialità e memoria collettiva. Una tradizione che racconta l'identità profonda del territorio e il suo legame con la terra Info e adesioni: info@wineandfoodacademy.it

Domenica 7 febbraio 2027, ore 11:00 – LOCATION da Confermare - Reggia di Colorno, Piazza Garibaldi 26 Colorno (PR).

Presentazione *Guida essenziale ai vini d'Italia 2027* a cura di *Doctor Wine*, Daniele Cernilli con i vini di PERLEMILIA, Masterclass dedicate.

Evento annuale di W&FA viene dedicato alla Guida Essenziale ai Vini d'Italia, rappresenta un'occasione per riflettere sul presente del vino emiliano, sulle sue traiettorie future, con la partecipazione di Daniele Cernilli e PERLEMILIA, alla ricerca delle qualità dei nostri frizzanti Rifermentati in bottiglia e degli spumanti Metodo Classico che stanno entrando definitivamente nel gusto degli emiliani, con produzioni che dall'essere nicchia ricevono sempre maggiore interesse e consumatori. Quest'anno l'evento sarà esteso all'intera giornata, fra banchetti, degustazioni e Masterclass mirate. Come tradizione, la giornata si concluderà con una cena su prenotazione, per estendere la convivialità e il dibattito. Per ulteriori info sulle Masterclass: info@wineandfoodacademy.it

Mercoledì 24 febbraio 2027, ore 20: 00 - Arte e Gusto, via Emilia Est, 87 (PR)

L'altra Toscana, breve viaggio attraverso tre Denominazioni mai scontate

L'Isola d'Elba di **Antonio Arrighi**, Terre di Pisa del Podere La Chiesa e Montecucco di **Giovan Battista Basile** si raccontano a tavola.

Sempre a febbraio, una serata dedicata a una Toscana meno Mainstream, ancora segnata da forti valori tradizionali e un territorio mai scontato, fra Isola d'Elba, Terre di Pisa e Montecucco, Disciplinari tutti da scoprire. Oltre i nomi di grande notorietà della Toscana, sulla bocca di tutti, scopriamo la vera vocazione dell'Isola d'Elba, ovvero il vino, ancor prima degli ulivi, delle miniere e soprattutto del turismo che da decenni ne ha segnato il territorio. Pisa e Montecucco sono poi territori in cui bianchi e rossi rappresentano rispettivamente da un lato una continuità con la Liguria e una estensione del territorio toscano oltre la provincia di Grosseto, verso il Lazio che in fatto di vino fa storia a sé. Serata di presentazione di alcuni vini dei tre produttori, aperta al dibattito e scambio di opinioni con i commensali a tavola, con piacevoli abbinamenti.

Mercoledì 17 marzo 2027, ore 20:00 - Arte e Gusto, via Emilia Est, 87 (PR)

Pugnitello, Foglia Tonda, Barsaglina e Gralima, la Toscana dei vitigni resistenti a cura di *Roberto Mannucci Droandi*.

Si prosegue con la Toscana, con un evento che unisce memoria e futuro: quello dei vitigni resistenti, un tema che trova nel lavoro di Mannucci Droandi una delle testimonianze più luminose. La sua ricerca, portata avanti con rigore e sensibilità, ha permesso di salvare dall'oblio varietà storiche come *Pugnitello, Foglia Tonda, Barsaglina e Gralima*, restituendo loro dignità agronomica e valore culturale. Un impegno che non è solo conservazione, ma anche visione: questi vitigni, infatti, si stanno rivelando straordinariamente interessanti per la loro resistenza alla siccità e alle malattie, qualità che li rende protagonisti di una viticoltura più sostenibile e più attenta ai cambiamenti climatici.

Mercoledì 21 aprile 2027 - ore 20:00 - Arte e Gusto, via Emilia Est, 87 (PR)

Il vino emiliano di Gianni e Marco Storchi, fra Lambrusco e vitigni internazionali, nel letto del fiume Enza.

L'ultima tappa in programma, altrettanto importante, ci riporta a vicino a casa, lungo il fiume Enza, a Montecchio Emilia; una serata interamente dedicata al produttore biodinamico ai fratelli Gianni e Marco Storchi e i loro vini fatti a mano. Sarà un incontro informale, seduti a tavola per un dialogo diretto, autentico, che restituisce al vino la sua dimensione più umana e territoriale, con i vitigni autoctoni di questi luoghi e l'incontro con uve internazionali, perfettamente integrate nell'habitat del letto del fiume. La brezza della sera, il terreno, la cura della vigna sono l'apparente scontata differenza per un vino senza compromessi. Lambrusco rifermentato in bottiglia e taglio bordolese sono esplorati simultaneamente, in un territorio che non è solo bollicine. I due fratelli Storchi sono interpreti del vino emiliano con una visione personale e rigorosa.

Patrocini

Comune di Parma

Collaborazioni

Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, Arte e Gusto, Comitato San Prospero (RE), Vetrina Toscana (progetto della Regione, in collaborazione con Unioncamere Toscana, che promuove il turismo enogastronomico; con la regia di Toscana Promozione Turistica coadiuvata da Fondazione Sistema Toscana).

Wine and Food Academy - APS

Fondata a Parma nel 2016 e divenuta APS nel 2024, la Wine and Food Academy continua a essere un laboratorio di idee, un luogo dove il vino è linguaggio, il cibo è memoria, e gli incontri diventano esperienze culturali. Anche quest'anno produttori, viticoltori, giornalisti, amministratori e artigiani del gusto si alterneranno tra tante province, portando con sé storie, competenze e visioni. Il vino rimane il protagonista assoluto: lirica e scienza, terra e cielo, gesto umano e mistero naturale. Accanto a lui, il cibo – nelle sue forme più autentiche – accompagnerà ogni appuntamento, trasformando la degustazione in un momento di condivisione e conoscenza.

N.B. i dettagli, i vini e lo svolgimento esatto delle serate, saranno comunicati con locandine diffuse tramite sociale e sul sito qualche mese prima di ogni evento. Oppure scrivere a: info@wineandfoodacademy.it



WINE AND FOOD ACADEMY - APS

Via Baganzola 189/A 43126 Baganzola (PR)

Contatti: www.wineandfoodacademy.it Email: info@wineandfoodacademy.it

C.F. 92213940346
