



Città Metropolitana di Messina



Corso di Studi in
Scienze Gastronomiche
Dipartimento BIOMORF
Coordinatore Prof. Giacomo Dugo



*Solutions for Health, Nutrition, Agriculture, Environment
Spin-Off dell'Università degli Studi di Messina*

**L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA
IN COLLABORAZIONE CON LA CITTA' METROPOLITANA DI MESSINA
PRESENTA:**

VINO: Enografia dell'Italia e del Mondo

Laboratori didattici di approfondimento in Enologia e Viticoltura



**Enoteca Provinciale di Messina
San Placido Calonerò**

1° incontro 21 gennaio 2017 ore 10,00 – 13,00

- **Saluti e presentazione dei seminari**

Prof. Giacomo Dugo *Coordinatore del Corso di Studi in Scienze Gastronomiche dell'Università degli Studi di Messina.*

- **Presentazione del libro: “La cucina di casa Dugo – tutto il resto è noia”**

Prof.ssa Giuseppa Di Bella *Professoressa Associata di Chimica degli Alimenti dell'Università degli Studi di Messina.*

- **“Marketing degli alimenti”:**

Prof. Marcello Barbaro *Consulente ed Esperto marketing*

- **I vini siciliani: DOCG, DOC e IgT della nostra regione**
- **Analisi sensoriale del vino e introduzione alla degustazione:**

Alessandra Garavini *Biologa Nutrizionista e Sommelier*

In degustazione: *La carne incontra il vino Faro DOC*

A cura del Prof. Paolo Austero e di alcuni dottori e studenti del Corso di Studi in Scienze Gastronomiche

Per la partecipazione alla degustazione è richiesto un contributo di € 10,00 - Studenti UNIME € 5,00

I seminari sono progettati e organizzati dalla Dott.ssa A. Garavini e dalla Dott.ssa V. Mangano in collaborazione con la Città Metropolitana di Messina.

Per informazioni contattare la Dott.ssa V. Mangano (vmangano@unime.it) e la Dott.ssa A. Garavini (alessandra.garavini@alice.it)