



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
Seminari di approfondimento in Enologia e Viticoltura**



**Enoteca Provinciale di Messina
San Placido Calonerò**

1° incontro: 21 gennaio 2017

Prof. M. Barbaro: "Marketing degli alimenti"

I vini siciliani: DOCG, DOC e IGT della nostra regione.

Degustazione con Faro, Etna bianco e Cerasuolo di Vittoria. In abbinamento salumi e formaggi.

2° incontro: 18 febbraio 2017

Prof. Paolo Austero: "La ristorazione tra tradizione e attualità"

I vini dell'Italia meridionale: DOCG e DOC di Calabria, Basilicata, Puglia e Campania.

Degustazione: Aglianico del Vulture, Rosato del Salento, Greco di Tufo; in abbinamento mozzarelle e orecchiette.

3° incontro: 11 marzo 2017

Prof.ssa Liguori: "Qualità e certificazione dei prodotti agroalimentari"

I vini dell'Italia centrale: DOCG e DOC di Abruzzo, Lazio, Toscana, Umbria e Marche.

Degustazione: Chianti classico, Verdicchio e Vin Santo; in abbinamento salumi e pasticceria secca.

4° incontro: 18 marzo 2017

I vini dell'Italia settentrionali: DOCG e DOC di Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Piemonte e Trentino-Alto Adige.

Degustazione: Barbaresco, Prosecco, Spumante; in abbinamento snacks da aperitivo.

5° incontro: 8 aprile 2017

I vini della Francia: AOC (appellation d'origine contrôlée) dei vari distretti francesi

Degustazione: Champagne; in abbinamento tartine di pesce.

6° incontro: 6 maggio 2017

I vini del resto d'Europa: Germania, Spagna, Portogallo e Ungheria.

Degustazione di Porto e Cherry; in abbinamento prodotti dolciari.

7° incontro: 20 maggio 2017

I vini del Mondo: Cile, Repubblica Sudafricana, Australia e Stati Uniti.

Degustazione di vini Australiani e Cileni.

8° incontro: 10 giugno 2017

Cenni sulla tecnica di abbinamento cibo-vino

Degustazione di 1 vino rosso, 1 vino bianco e 1 vino passito.