



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**

**2° incontro 18 febbraio 2017 ore 10,00 – 13,00**

- **La ristorazione tra tradizione e attualità**

**Prof. Paolo Austero** *Docente e Executive of Euro-Toques*

- **La Cantina Corvo e i suoi vini**

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

- **I vini dell'Italia meridionale: DOCG e DOC di Calabria, Basilicata, Puglia e Campania.**
- **Analisi sensoriale dei vini Calanica Frappato - Syrah e Calanica Nero d'Avola - Merlot**

**Alessandra Garavini** *Biologa Nutrizionista e Sommelier*

In degustazione: *Calanica Nero d'Avola - Merlot* in abbinamento ai formaggi siciliani *Primosale e Pecorino semi-stagionato* e *Calanica Frappato - Syrah* in abbinamento alle orecchiette alle erbetto.

*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](mailto:vmangano@unime.it)) e la Dott.ssa A. Garavini ([alessandra.garavini@alice.it](mailto:alessandra.garavini@alice.it))*