



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) e la Dott.ssa A. Garavini (alessandra.garavini@alice.it)