



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

3° incontro 11 marzo 2017 ore 10,00 – 13,00

- **Qualità e certificazione dei prodotti agroalimentari**

Prof.ssa Giorgia Liguori *Docente dell'Università degli Studi di Palermo*

- **I grani duri siciliani nella preparazione del pane e della focaccia messinese**

Dott. Francesco Arena *Maestro del Panificio Masino Arena e Socio del Richemont Club-Italia*

- **I vini dell'Italia meridionale: DOCG e DOC di Calabria, Basilicata, Puglia e Campania.**
- **Analisi sensoriale del vino *Frappato* Cantine Paolini**

Dott.ssa Alessandra Garavini *Biologa Nutrizionista e Sommelier*

In degustazione: “*Frappato*” delle Cantine Paolini in abbinamento al “*Pane Cunzatu*” e alla “*Focaccia Messinese*”

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)