



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



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

*Città Metropolitana 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 erbe.

*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))*