

## “L'ARTE di ABBINARE IL VINO”

4 incontri da martedì 20 aprile all'11 maggio - ore 18,30-19,30

E' vero che sul pesce va sempre bene un vino bianco?  
Quale spumante è meglio sorseggiare con il panettone?  
Quale vino scegliere per la mia nuova ricetta?  
Champagne: ostriche o caviale?



**Un corso di quattro incontri in diretta on-line per abbinare il vino giusto senza sbagliare un colpo con gli ospiti.**

**Dagli equilibri del vino ai suoi matrimoni d'elezione, proponiamo un incontro puntuale, ma spigliato con il buon gusto.**

Il corso è tenuto da:

**Marco Berardi** – già titolare dell'enoteca “Tramonti e Muffati” - ha svolto a lungo attività didattica sui temi del vino presso istituti pubblici e privati, collaborando con l'editoria specializzata e aderendo a eventi del settore in qualità di relatore.

## **Il corso comprende:**

- 4 incontri da 1 ora ciascuno (tramite collegamento videoconferenza sulla piattaforma Zoom Meetings)
- L'invio ai partecipanti di materiale didattico in PDF sugli argomenti trattati
- Le registrazioni degli incontri

Il corso si svolgerà tutti i martedì **20 e 27 aprile, 4 e 11 maggio** dalle 18,30 alle 19,30 tramite la piattaforma Zoom

Il costo per i soci di Eni Polo Sociale è di **€ 35,00** per PC connesso (anziché 40,00), da versare anticipatamente tramite bonifico.

## **INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI**

Segreteria dell'Eni Polo Sociale tel. 0252047108 / 0252042713  
e-mail: [polosociale@eni.com](mailto:polosociale@eni.com)