

“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