



Un morso, un sorso **Corso di degustazione e abbinamento cibo-vino**

Dopo il successo di “Vino sincero” dedicato al Manzoni nel 2023, seguito da “*Momento Divino*” e di “*Sorsi d’Amore*” dedicata a Puccini nell’ottobre 2024, l’Assessorato alla Cultura del Comune di Meda, in collaborazione con la Cooperativa Sociale La Brughiera, propone un nuovo capitolo del viaggio alla scoperta del vino: “Un morso, un sorso”, un corso pratico di degustazione e abbinamento cibo-vino.

Il vino è un viaggio che continua, un sorso dopo l’altro.

Il viaggio continua

Il *fil rouge* che unisce queste iniziative resta invariato: la convinzione che il vino non sia solo buono da bere, ma soprattutto bello da capire. Dopo aver esplorato le tecniche di degustazione e le diverse tipologie di vino, dopo esserci lasciati trasportare dalla magia delle “eno-opere” pucciniane, è tempo di scoprire l’arte dell’abbinamento, dove il calice e il piatto dialogano in perfetta armonia.

Un format che cresce

Come nelle edizioni precedenti, anche quest’anno il corso si svolgerà presso il Centro Diurno Anziani di via Naviglio 10, Meda, luogo scelto con cura dall’Amministrazione per favorire l’aggregazione e far conoscere le attività che vi si svolgono durante tutto l’anno e avvicinare la Cittadinanza a temi significativi, nell’ambito del progetto, ormai consolidato di *Inclusione IN Movimento*. Questa location, infatti, è il frutto di una progettualità che intreccia cultura, socialità e inclusione.

L’Assessore alla Cultura Fabio Mariani: “*Dopo il successo delle precedenti edizioni, siamo felici di continuare questo percorso che unisce cultura enogastronomica e valori sociali, in uno spazio di socialità e apprendimento. Il vino come occasione di incontro, scoperta e condivisione: questo è lo spirito che anima tutte le nostre iniziative.*”

Il programma

Il corso si articola in quattro incontri serali, tutti alle ore 21:00:

- 10 novembre 2025: Tecnica dell’abbinamento cibo-vino,
- 17 novembre 2025: Tecnica dell’abbinamento cibo-vino,
- 24 novembre 2025: Abbinamento vino-primi piatti,
- 01 dicembre 2025: Abbinamento vino-secondi piatti.

Ogni serata prevede la degustazione di 3 vini accuratamente selezionati e abbinamenti con preparazioni gastronomiche**, per sperimentare concretamente i principi teorici affrontati durante le lezioni.

Anche quest’anno il corso è curato da Gualfrido Galimberti, sommelier che già da anni collabora con diversi istituti alberghieri e che ha guidato i partecipanti nelle precedenti edizioni di *Momento Divino* e *Sorsi d’Amore*.

Inclusione e solidarietà

Fedeli ai valori che caratterizzano queste iniziative e respirando la magia che avvolge il progetto più ampio avviato da qualche anno dall'Amministrazione Comunale, *Inclusione IN Movimento*, il servizio sarà curato dai ragazzi frequentanti il Servizio di Formazione all'Autonomia della *Cooperativa Sociale Onlus La Brughiera*, che saranno presenti per contribuire alla buona riuscita delle serate. Come già sottolineato nelle precedenti edizioni, i valori della cooperativa si intrecciano perfettamente con i temi della rassegna: dalla terra nascono sia il vino che i prodotti dell'orto su cui lavorano i ragazzi, in un cerchio virtuoso di lavoro, inclusione e condivisione.

Informazioni importanti

Quota di partecipazione: 70 € (65 € per over 65)

La quota comprende degustazione di 3 vini e abbinamenti cibo per tutte e 4 le lezioni.

Prenotazione obbligatoria entro venerdì 7 novembre 2025.

Come iscriversi:

Email: cultura@comune.meda.mb.it

Telefono: 0362 396809

Meda, 28 ottobre 2025

Per ulteriori informazioni:

Comune di Meda

Tiziana Verrengia | Ufficio Comunicazione

E comunicazione.istituzionale@comune.meda.mb.it