



AGROTECNICI DI CATANIA: L'EVOLUZIONE DELLA CULTURA VITIVINICOLA, DELL'ACCOGLIENZA ENOTURISTICA ED ENOGASTRONOMICA SUL TERRITORIO DELL'ETNA

Venerdì 17 aprile, nella cornice di Fornazzo, si è svolta la masterclass “L’evoluzione della cultura vitivinicola, dell’accoglienza enoturistica e enogastronomica sul territorio dell’Etna”, organizzata dal Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Catania e dalla Pro Loco.

L’evento dedicata al mondo vitivinicolo etneo ha permesso di esplorare l’evoluzione della cultura del vino alle pendici dell’Etna, parlando di enoturismo, ospitalità e delle eccellenze enogastronomiche che rendono unico il territorio.

L’appuntamento, che ha visto un’ampia partecipazione, ha rappresentato un momento di arricchimento e confronto. Sono intervenuti **Alfio La Spina** (*Sindaco di Sant’Alfio*), **Antonio Trovato** (*Presidente Pro Loco Sant’Alfio*), **Roberto Patanè** (*Presidente Pro Loco Mascali*), **Nicola Rino Gumina** (*Enologo*) e **Igor Scandura** (*Titolare di Favazza Etna Winery*).

Questa masterclass si inserisce all’interno del Ciclo di eventi: “ETNA: un viaggio tra territorio, sapori e ospitalità”, organizzato dal Collegio di Catania in collaborazione con le Pro Loco del territorio, che contribuito a creare un connubio molto importante tra queste realtà.

