

Abbina-Menti

L'Arte del Sapore

Proseguono gli appuntamenti del ciclo di seminari “Abbina-Menti” organizzati dal corso di laurea in Scienze e Tecnologie AgroAlimentari (STAL) del Dip. SAAF, Università di Palermo.

“Abbinare” è più che un semplice accostamento tra due elementi. Abbinare è creare una sintesi di equilibri sensoriali con risultati spesso entusiasmanti.

Come e perché abbinare un grande piatto ad un ottimo vino? Che ruolo ha la tecnologia nelle produzioni alimentari? E una tecnologia sostenibile può migliorare le caratteristiche sensoriali di un vino? Può trasformare la materia prima in preziosi prodotti gastronomici?

Lo scopriremo grazie a personaggi di spicco della gastronomia italiana, a produttori di vino e ad aziende che si occupano di tecnologia alimentare votati alla sostenibilità e alla qualità.

Il ciclo di seminari ospiterà Chef di respiro internazionale e giovani promesse dell'arte culinaria italiana, accanto a loro produttori eclettici di vini e affinatori e produttori di formaggi e salumi, offriranno la loro esperienza al fine di “saziare” le menti degli interessati.

Nove appuntamenti con un unico obiettivo: accompagnare i propri “ospiti” attraverso i territori del gusto, raccontati dai prodotti locali e nazionali e da vini di complessa aromaticità. Discuteremo di innovazione, sostenibilità e Tecnologia Alimentare, tra un “boccone” e un “sorso”.

Un “Abbinamento” culturale, tra più discipline, che racconterà la creazione di un piatto, le tecniche di produzione di un vino e la sapiente dote artigianale di fare formaggi e salumi.

Infine, scopriremo come e perché le caratteristiche di una botte in legno fatta da artigiani siciliani, influiscano sul *flavour* di un vino; o come ingredienti connaturati ad esso possano esaltarne le caratteristiche aromatiche grazie all'automazione della fermentazione e alla tecnologia in cantina.

Un “piatto unico” nel quale Cultura, Vino, Cibo e Tecnologia si fondono dando vita ad un gusto insaporito di bellezza e conoscenza.

Si partirà il giorno 08 aprile alle 18:00/19:30 a seguire un appuntamento a settimana come da calendario.

La partecipazione è aperta a Tutti e si svolgerà su Microsoft Teams.

Saranno Riconosciuti crediti formativi (CFU) agli Studenti di Scienze e Tecnologie Agroalimentari e Mediterranean Food Science and Technology come da vigente regolamento.

Coordinamento dei Seminari a cura di:

Paolo Inglese, Nicola Francesca, Concetta Maria Messina, Aldo Todaro, Filippo Sgroi, Claudio De Pasquale, Milko Sinacori, Valerio Lombardo.

Si ringraziano per il loro prezioso contributo: *Mauro Ricci, Gino e Teresa Armetta*

Grafica e Comunicazione: Stefano Lo Voi

Media Partner: Cronachedigusto.it

Food Partner: Gastronomia Armetta dal 1926

Food Partner: Onaf - Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio

Saluti istituzionali:

Stefano Colazza – Direttore Dipartimento SAAF

Paolo Inglese - Coordinatore Consiglio Interclasse Food Science and Technology

8/04/2021 ore 18:00/19:30

Chef: Tommaso Stancampiano - La Locanda del Gusto -

Vini: - Di Bella Vini -

Gastronomia: Beppino Occelli - I Sapori dell'eccellenza

Moderatore: Federico Latteri e Nicola Francesca

Interventi: Daniela Sclafani, Sebastiano Di Bella, Beppino Occelli e Gino Armetta

Link Microsoft Teams: <https://tinyurl.com/3k9595j2>

13/04/2021 ore 18:00/19:30

Chef: Gaetano Billeci - Ristorante Palazzo Branciforte -

Vini: - I Vigneri -

Gastronomia: Luigi Guffanti – Formaggi dal 1876 -

Moderatore: Cinzia Gaggia e Nicola Francesca

Interventi: Salvo Foti, Giovanni Guffante Fiori, Federica Genovese e Gino Armetta

Link Microsoft Teams: <https://tinyurl.com/j684txuk>

20/04/2021 ore 18:00/19:30

Chef: Ciccio Sultano - Duomo Ristorante -

Vini: Tasca d'Almerita

Azienda: Testa - Pescatori dal 1800 in Sicilia -

Moderatore: Nicola Dal Falco e Aldo Todaro

Interventi: Ciccio Sultano, Antonio Currò, Corrado Maurigi e Tuccio Testa.

Link Microsoft Teams: <https://tinyurl.com/j68dfctr>

27/04/2021 ore 18:00/19:30

Aziende: - HTS Enologia -

Azienda: -Longino & Cardenal-

Vini: -Donna Fugata-

Moderatore: Simone Cantoni e Nicola Francesca

Interventi: Luigi Scavone, Diego De Filippi, Pietro Russo, Riccardo Uleri, Guglielmo Lujan e Gino Armetta

Link Microsoft Teams: <https://tinyurl.com/7n7shv6w>

4/05/2021 ore 18:00/19:30

Chef: Tony Lo Coco

Vini: -Caruso & Minini-

Moderatore: Roberto Oddo e Nicola Francesca

Interventi: Stefano Caruso, Agata Novara, Giuseppe Clementi, Ferdinando Paternò e Giuseppe Ferranti.

Link Microsoft Teams: <https://tinyurl.com/578vfc2a>

11/05/2021 ore 18:00/19:30

Chef: Pino Cuttaia - La Madia -

Vini: Az. Agr. Milazzo - Terre della Baronina -

Moderatore: Nicola Francesca

Interventi: Gianfranco Marrone, Paolo Inglese, Giancarlo Moschetti, Giuseppe Notarbartolo e Luigi D'Amelio alias Schigi.

Link Microsoft Teams: <https://tinyurl.com/27awf2mz>

18/05/2021 ore 18:00/19:30

Chef: Carmelo Trentacosti - MEC Restaurant -

Azienda: Marsalbotti - Li Causi –

Azienda: Birra Montegioco

Gastronomia: Vittorio Beltrami - Gastronomia

Moderatore: Nicola Francesca

Interventi: Giuseppe Forello, Carmelo Trentacoste, Paolo Bertero, Andrea Camaschella, Girolamo Li Causi, Riccardo Franzosi, Luciano Parrinello, Cristiana Beltrami e Gino Armetta

Link Microsoft Teams: <https://tinyurl.com/zsy9f56s>

19/05/2021 ore 17:00/

Moderatore: Prof. Claudio De Pasquale

Interventi: Stefano Colazza, Paolo Inglese, Dr Warwick Anderson Fera Science Ltd York (UK)

Link Microsoft Teams: <https://tinyurl.com/4c2aw6vy>

25/05/2021 ore 18:00/19:30

Vini: Principi di Butera

Gastronomia: Luisa Agostino - La Paesanella di Mirto

Gastronomia: Caseificio Passalacqua

Moderatore: Nicola Francesca

Interventi: Clara Minissale, Antonio Froio, Salvatore Passalacqua, Elio Ragazzoni, Enrico Surra e Gino Armetta

Link Microsoft Teams: <https://tinyurl.com/4a5y3xsa>

3/06/2021 ore 18:00/19:30

Vini: Hoffstatter

Gastronomia: Branchi Prosciutti

Moderatori: Angela Sciortino e Nicola Francesca

Interventi: Silvio Ariani, Franco Branchi e Gino Armetta

Link Microsoft Teams: <https://tinyurl.com/3rjan596>