

Abbina-Menti

04/05/2021 ore 18:00/19:30

Siamo giunti a metà del nostro percorso di “Abbina-Menti”, organizzato dal corso di laurea in Scienze e Tecnologie AgroAlimentari (STAL) del Dip. SAAF, Università di Palermo.

Questo quinto appuntamento ci porterà a Bagheria, la “città delle ville”, che ha dato i natali a personalità di spicco tra cui ricordiamo Renato Guttuso, Ignazio Buttitta, Ferdinando Scianna, Giuseppe Tornatore. Sulle orme di Goethe, saliamo sul carretto siciliano, emblema della tradizione pittorica siciliana per giungere a villa Palagonia, la famigerata villa dei mostri! Stanchi del viaggio? Vi è venuto appetito? Nessun problema perché a pochi metri dalla villa ci attende lo chef bagherese Tony Lo Coco, insignito della stella Michelin. Dal suo ristorante, I Pupi, preparerà per noi il piatto “ILLUSIONE – pane bao con finta milza di seppia”. Allungate le orecchie, quanto basta per ascoltare e non divenire mostri come quelli che adornano la villa! Lo chef ci parlerà di trasformazione alimentare e di come la materia prima diviene un piatto gourmet capace di sposarsi perfettamente con un vino, una birra e persino con un cocktail! Una sorta di abito versatile, adatto per ogni occasione e palato! Dalla valorizzazione della materia prima all’educazione al cibo. Armatevi di forconi, ops... di forchette e degustiamo con consapevolezza.

Lasciamo Bagheria e spostiamoci a Marsala, terra di mare, di vento e di vitigni prestigiosi. Qui ha sede l’azienda vitivinicola Caruso&Minini dove ci attende il titolare Stefano Caruso in compagnia delle figlie Giovanna e Rosanna. L’ospitalità ci piace molto, dei calici di vino di “Perricone” ci attendono! Dicono che in un calice di vino sia racchiuso un mondo, una storia. Sapori e odori diventano scrittura dei sensi. Rimpiccioliamoci quanto basta per passeggiare sull’orlo del bicchiere così da vedere il paesaggio che custodisce. Vi sentite un po’ come i cittadini di Lilliput? Assieme ad agli enologi, Giuseppe Clementi, Ferdinando Paternò e Giuseppe Ferranti, scopriamo la produzione del “Perricone” che da preziosa uva si trasforma in vino, selezione, vinificazione, affinamento. Un prezioso contributo ce lo darà la Prof. ssa Agata Novara del Dip. SAAF, con un importante intervento sul rapporto suolo-vino.

Il Prof. Roberto Oddo, sommelier, giornalista ma primo fra tutti docente, a proposito di abbinamenti ci dice la sua. Avete mai provato l’imbarazzo di non sapere che vino scegliere per accompagnare il vostro piatto, quando al ristorante vi presentano la carta dei vini? E se “abbinare” fosse solo un atto di piacere libero da regole imposte? Perché non pasteggiare del pesce con un calice di vino rosso? Il prof. Roberto Oddo ci proporrà tre abbinamenti per venire a capo di questa storia! Bene! Ecco i tre abbinamenti: quello azzecato, quello audace e per finire quello, improbabile, folle, come la lotta del Don Chisciotte contro i suoi mulini al vento!

Al termine della battaglia a suon di calici, piatti e forchette, gli studenti e il pubblico esterno porranno le proprie questioni sui temi trattati.

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

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

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

Food Partner: Gastronomia Armetta dal 1926

Media Partner: Cronachedigusto.it