

Abbina-Menti

L'arte del sapore

Il primo appuntamento del secondo ciclo di semari di “Abbina-Menti”, organizzato dal corso di laurea in Scienze e Tecnologie AgroAlimentari (STAL) del Dip. SAAF, Università di Palermo, esibisce il suo menù!

Entreremo nella cucina della Locanda del Gusto, la padrona di casa, Daniela Sclafani ci darà il benvenuto. Seguiremo la scia degli odori proveniente dalla cucina, regno dello chef Tommaso Stancampiano.

Cucinerà per noi un piatto interessante “Gambero rosso scottato al cannello, spuma di latte di mandorla con arancia e finocchietto croccante”. Non resterà che guardare e assaggiare con gli occhi.

La sete giungerà, ne siamo certi. Nessun timore perché avremo anche un ottimo vino da abbinare al piatto dello chef: “Catarratto Jetas 2019, Di Bella Vini”. Sebastiano Di Bella ci descriverà il territorio della valle dello Jato (altitudine, suoli, acidità); ci spiegherà la produzione del Catarratto (storia, quantità, uva, enologia, lieviti del territorio) e della scelta di affinamento in botte (perché, quando si può fare e di come viene apprezzato dal mercato).

La nostra escursione non terminerà qui! Pronti a partire? Direzione Piemonte! Ci accompagneranno Gino e Teresa Armetta sapienti “esploratori” della buona gastronomia. Ad attenderci ci sarà Beppino Occelli che ci invita ad assaporare i prodotti della tradizione del suo caseificio. Ci mostrerà con passione la saggia tecnica di trasformare il latte di Langhe e da alpeggio in formaggio, questa produzione esprime tradizione, tecnica e smisurato amore del territorio di appartenenza.

Per nostra fortuna a guidarci in questo viaggio virtuale ci sarà il nostro Federico Latteri, esperto giornalista dal naso sopraffino che ci spiega meglio come destare dal sonno gli odori che annuseremo, quegli odori che apparentemente non hanno nome, quelli capaci di imprimere nella memoria una straordinaria ed irripetibile esperienza.

Che dire? Unitevi a noi in un viaggio dove tecnica, tradizione e territorio si fondono in un “Abbina-Mento” intellettuale!

La partecipazione è aperta a Tutti e si svolgerà su Microsoft Teams. Link: <https://tinyurl.com/3k9595j2>

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