

Abbina-Menti

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

Prosegue il ciclo di seminari di “Abbina-Menti”, organizzato dal corso di laurea in Scienze e Tecnologie AgroAlimentari (STAL) del Dip. SAAF, Università di Palermo.

Questo sesto appuntamento ci porta a sud della Sicilia, a Licata, piccolo comune a pochi chilometri da Agrigento. Qui, con lo chef Pino Cuttaia si scrive un pezzo della storia della gastronomia siciliana contemporanea. Due stelle Michelin assegnate al ristorante “La Madia” cantano l’orgoglio siculo. Ma andiamo a ritroso per scoprire tale successo. Da Licata, direzione Piemonte, quando ancora bambino, assieme alla famiglia si trasferisce a Torino. Prima gli studi poi il lavoro in fabbrica. I weekend spesi per alimentare la passione per la cucina. Dopo la dura gavetta in diversi ristoranti, tra cui “Il Sorriso” a Soriso (Novara) e il “Patio” a Pollone (Biella), torna in Sicilia, nella città natale per avviare il sogno nutrito. Il ritorno in terra natia risveglia ricordi assopiti che vengono sollecitati dagli odori e sapori che ritrova nell’aria di casa. Sembra di leggere alcune pagine dell’opera di Marcel Proust “*Alla ricerca del tempo perduto*”. Qui la memoria prende forma in un piatto gourmet, pagine del gusto scritte ed offerte ai cinque sensi in un gioco psicoanalitico. State sereni nessun strizzacervelli ci analizzerà, Freud lo abbiamo tagliato fuori! Lo chef preparerà “Sole e Vento” il pane *cunzatu* scomposto e rivisitato, con olio, salsa al profumo di concentrato, un’alice e un quarto di pane, il cosiddetto quartino. Tecnica, dedizione, attenzione per la materia prima, ecco la cucina dello chef che in questo appuntamento si offre a noi.

Restiamo in Sicilia e proseguiamo poco più a nord per giungere a Campobello di Licata dove Saverio Lo Leggio e Giuseppina Milazzo, titolari dell’azienda agricola Milazzo -Terre della Baronia- ci attendono. Guardate quei bicchieri perché una miriade di bollicine si anima per solleticare il nostro palato. Sì è uno spumante! Vi sorprende, scettici? Ebbene no, anche se inizialmente era considerata una follia, produrre spumanti in Sicilia, nonostante le basse altitudini e il clima caldo, l’azienda è riuscita a farsi spazio nel mondo vitivinicolo, diventando così una realtà tutta sicula. Quali sono le caratteristiche ideali per la produzione di uno spumante in condizioni climatiche apparentemente impossibili in un luogo difficile come il sud Italia? Quali le sfide e soprattutto quali le soluzioni? Come si può competere con i maggiori produttori di spumante del nord del mondo e soprattutto con i nostri vicini francesi? L’enologo Giuseppe Notarbartolo fugherà ogni dubbio ci parlerà del vino spumante “Milazzo Riserva V38AG – Brut.” ottenuto da uve di Inzolia e Chardonnay. Ci spiegherà il metodo classico e di come nascono le bollicine in un vino spumante attraverso la “presa di spuma”, durante la quale i lieviti trasformano gli zuccheri in alcol etilico e anidride carbonica. Quest’ultima non potendo fuoriuscire, si discioglie nel vino dando vita alle briose bollicine!

Personalità vivace quella di Luigi D’Amelio, conosciuto nel mondo della birra come Schigi, birraio di Extraomnes, birrifico lombardo con sede a Marnate in provincia di Varese, starà in nostra compagnia per dialogare sul tema degli “Abbina-Menti”. Non aspettiamoci un intervento “fermo” come un vino da tavola, ma parole effervescenti e vivaci ricche di bollicine, investite da una sottile ironia mai banale.

Interverrà Gianfranco Marrone, saggista e scrittore, professore ordinario di Semiotica nell’Università di Palermo.

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

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

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