

## Abbina-Menti

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

Eccoci al secondo appuntamento di “Abbina-Menti”, organizzato dal corso di laurea in Scienze e Tecnologie AgroAlimentari (STAL) del Dip. SAAF, Università di Palermo.

Questa volta si partirà da un magnifico palazzo del 500 Siciliano, restaurato nel 2008 da Gae Aulenti: Palazzo Branciforte a Palermo. Tra Storia, Cultura e Arte è custodita la cucina gourmet dello chef Gaetano Billeci. Cucinerà il piatto: “Gravalax di pesce azzurro con panzerella di gambero Rosso, mousse di caprino, miele, mostarda e cipolla fermentata all’umeboshi”. Curiosi? Anche noi!

Ai piedi dell’Etna, l’olimpico della Sicilia Orientale, ci attenderà Salvo Foti con i suoi vini “Vulcanici”, pronto ad offrirci un calice di “Carricante Milo Etna Superiore”. L’azienda di Salvo Foti, “I Vigneri”, più che un’azienda vitivinicola è una storia d’amore tra la natura e l’uomo. Vitigni autoctoni, figli dell’Etna, coltivati con sapiente tecnica votati alla tradizione. Viti a piede franco e ad alberello etneo, aridocoltura, vinificazione in tini di legno, fermentazione con lieviti autoctoni e senza termocondizionamento, tutte scelte di un modo diverso di fare vino.

Dalla Sicilia orientale ci sposteremo ad Arona, in provincia di Padova, dove incontreremo la famiglia Guffanti Fiori, “Allevatori” di formaggi dal 1876! La famiglia Guffanti considera i formaggi alla stregua di puledri di razza da “allevare” in base a una pedagogia fatta di tempo, spazzolature, oliature, strofinature e rivoltamenti ad hoc. Chissà che “verso” fanno questi formaggi!

A rendere più chiari gli aspetti scientifici e tecnici che incontreremo in questo viaggio ci sarà Cinzia Caggia dell’Università degli Studi di Catania, Federica Genovese e Gino Armetta.

La partecipazione è aperta a Tutti e si svolgerà su Microsoft Teams. Link: <https://tinyurl.com/j684txuk>

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