

## Abbina-Menti

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

### *Il Sapore del Legno*

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.

Via Vittorio Emanuele, Palermo, il prospetto meridionale della Cattedrale, poco più avanti, all'interno del Palazzo Castronovo, il MEC *restaurant*, nato dall'idea dell'architetto Giuseppe Forello, guarda la chiesa Arabo Normanna. Un luogo fuori dal comune dove l'energia della conquista digitale della collezione di prodotti Apple della Fondazione Jobs, si fonde con il gusto della cucina innovativa dello Chef Carmelo Trentacosti. Entriamo nel museo-ristorante, prendiamo posto a tavola perché il piatto dello Chef ci stupirà. Una creazione singolare, dove l'ingrediente “segreto” è svelato: il legno. Sorpresi? Eppure il legno è molto più presente di quanto crediate nella nostra alimentazione e ha un ruolo molto importante. La liquirizia e la cannella, per esempio, sono aromi noti in cucina e si tratta appunto di legno!

Continuiamo a parlare di legno, perdiamoci nelle sue venature e scopriamo la sua importanza nel campo alimentare. A Marsala, città ricca di un florido artigianato artistico, la famiglia Li Causi fonda le sue radici nel territorio avviando la propria bottega di bottai. Il famoso vino liquoroso Marsala, tanto amato dal commerciante inglese John Woodhouse e poi dalla famiglia Florio, che ne accreditarono la fama nel mondo, viene invecchiato in botte. La botte ha un potere magico, è capace di “elevare” un vino grazie alla sua porosità che permette uno scambio minimo di ossigeno con l'esterno per mezzo di micro-ossigenazione. L'affinamento in legno accresce nel vino il profilo olfattivo. Infatti ogni tipologia di legno è capace di far assorbire al vino i suoi aromi come la vaniglia, noce di cocco, affumicato (tostato), chiodi di garofano, nocciola, caramello, miele e tanti altri. Girolamo Li Causi ci parlerà di botte da 10 e 50 hl in rovere europeo. Ci illustrerà il metodo artigianale tramite cui viene realizzata la botte. Il fuoco illumina le doghe di legno, le riscalda, allarga le fibre rendendole duttili, plasmabili come la creta. Come nella fornace di Efesto, assistiamo al prodigio dell'arte del fuoco e del martello capace di creazioni divine!

Il trapanese Luciano Parrinello, enologo molto noto nello scenario vitivinicolo siciliano, a proposito di vino Marsala, ci parlerà dell'affinamento in botte e dell'importanza della qualità del legno di cui è fatta ai fini della qualità.

Negli ultimi decenni le botti sono tornate alla carica e hanno coinvolto anche il mondo delle birre!

A proposito facciamo un salto al birrifico artigianale Montegioco che si trova nell'omonimo comune in provincia di Alessandria, nel Tortonese. Incontriamo il mastro birraio nonché fondatore dell'azienda Riccardo Franzosi, assieme al suo team: Davide Franzosi, Paolo Baldini e Massimo “Peter” Leo. Scopriamo cosa significa fermentare in vasche di acciaio piuttosto che in legno, quali le difficoltà e i pregi della scelta dell'uno o dell'altro. Cerchiamo di comprendere come mai negli ultimi anni molti birrifici hanno ripreso a utilizzare il legno per la produzione di alcune birre, che vengono invecchiate in legno perché acquisiscano caratteristiche particolari nell'aroma. Utilizzare botti che prima contenevano il vino, ha degli ottimi benefici per la birra! Infatti gli aromi rilasciati dal vino alla botte, vengono donati alla birra. Una collaborazione felice tra vino e birra, e poi certe malelingue dicono che tra loro non scorre buon “sangue”.

Spostiamoci nelle Marche, a Cartoceto, in provincia di Pesaro e Urbino, e incontriamo Vittorio Beltrami, un artista della sapienza casearia. Poesia del quotidiano, presidio della memoria, oltre la tradizione e la tecnica. In compagnia di Cristiana Beltrami scopriamo le diverse invenzioni aromatiche di Vittorio, come i pecorini fatti maturare in botte con erbe di montagna, foglie di noce, foglie di castagno, oppure con vinaccia o cenere d'ulivo, o ancora con aglietto selvatico, aneto, pimpinella, paglia e menta selvatica. Il legno sembra essere la chiave che apre le porte a varie sfumature sensoriali.

Diamo il benvenuto ad Andrea Camaschella, uno dei personaggi più noti del mondo delle birre artigianali italiane, giudice internazionale, scrittore per riviste di settore e di guide birrarie, “scopritore” di birrifici in tutta

Europa, e lasciamoci incantare dal suo modo di raccontare. Ci aiuterà a comprendere meglio il rapporto tra legno e il buon bere, tra tradizione e innovazione!

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

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

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

**Food Partner:** Onaf - Organizzazione Nazionale Assaggiatore Formaggi