

## Abbina-Menti

27/04/2021 ore 18:00/19:30

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

A guidarci in questo nuovo percorso ci sarà Simone Cantoni, giornalista esperto di analisi sensoriale e abbinamenti. Affidiamoci alla sua sapienza e viaggeremo sicuri. Iniziamo!

In che anno siamo? Anno 2080? Siamo stati invasi dalle Biomacchine? Per caso è giunta l’apocalisse? No amici miei, non temete, è solo AVAFERM, un innovativo sistema con tecnologia “place&start” dedicato alla fermentazione alcolica del vino. Questa macchina vanta un genitore, non è di certo orfana, Luigi Scavone, di HTS Enologia è il padre di AVAFERM. Pensate ad un vino, provate ad immaginarne gli aromi, la sua complessità, bene! Smettete di fantasticare, perché Avaferm, dotata di curve di cinetica fermentativa, è in grado di gestire autonomamente la nutrizione del lievito potenziando verticalità e persistenza aromatica. Viene da chiedersi se la figura dell’enologo diventa obsoleta in presenza di “Lei”. Diego De Filippi conosce AVAFERM molto bene, è lui che ci spiegherà il funzionamento di questa “chicca” tecnologica e della sua funzione. Inoltre ci spiegherà in che modo la tecnologia si sposa e assiste la tradizione di fare vino, un rapporto sano che non cancella la mano dell’uomo ma la potenzia, la rende “eroica”.

Eroi! Fatevi avanti perché “Donnafugata” canta la sua dolce melodia. Siete audaci se non vi fate legare all’albero maestro come Ulisse prima di ascoltare il canto delle sirene. Nessun canto ci ruberà il senno, perché la voce di Josè Rallo canta sulle note del “SurSur 2020, Grillo”, rapendoci il cuore. Un vino fresco e molto aromatico, di colore giallo paglierino brillante, distinte note di frutta a polpa bianca (pesca e melone cantalupo) unite a sentori di fiori di campo e menta. Ma non “cantiamo” altro di questo vino, lasciamo la parola a Pietro Russo e alla sua esperienza, il quale ci parlerà di fermentazione e aromi del vino, e di come e perché possono essere amplificati in “note” più espressive grazie anche all’aiuto della tecnologia enologica.

La musica ci porta lontano, ci lascia immaginare talvolta mondi inesplorati, luoghi proibiti. A proposito di mondi inesplorati, c’è un’azienda che ha viaggiato molto nel mondo, con coraggio e determinazione è andata alla scoperta di preziosi tesori, un “Indiana Johns” della gastronomia! Infatti Longino&Cardenal è un punto di riferimento per chi si occupa di ristorazione di qualità. La sua missione è quella di scovare in tutto il globo, cibi rari e preziosi, una ricerca finalizzata all’eccellenza e all’innovazione. In occasione di questo appuntamento, in cui si discorre soprattutto sul tema della fermentazione, Riccardo Uleri ci presenta Guglielmo Lujan dell’azienda “UMAMI, Italian-food-experience” il quale ci parla del suo aglio nero fermentato. Situata tra le Langhe e il Roero, l’azienda è specializzata nella trasformazione “naturale” degli alimenti. Ma cos’è l’aglio nero fermentato? È un prodotto gourmet derivato dall’aglio bianco polesano Dop. L’aglio bianco durante la sua fermentazione e maturazione perde il suo sapore forte e pungente, acquisendo al contempo una texture morbida e un retrogusto di liquirizia e un sapore “umami” che ricorda l’aceto balsamico.

Unitevi al nostro nuovo “Abbina-Mento”, scopriremo, grazie ai nostri ospiti il senso della complessità aromatica, della fermentazione, verticalità e persistenza del vino. Restate con noi in compagnia di Arte, Musica, Scoperta e Tecnologia.

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

<https://tinyurl.com/7n7shv6w>

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