

## Abbina-Menti

3/06/21 ore 18:00/19:30

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

Si conclude il ciclo di seminare di “Abbina-Menti, l’Arte del Gusto” che ha registrato la partecipazione di personaggi di alto profilo gastronomico, di cantinieri, di aziende e giornalisti. Ognuno ha donato, alla popolazione studentesca e al pubblico esterno, la propria esperienza e cultura del mondo enogastronomico, “abbinandoli” al topic dei seminari.

Abbiamo viaggiato in lungo e largo per tutta Italia alla ricerca delle eccellenze enogastronomiche, ognuna con la propria storia, identità e cultura. Il nostro viaggio, che è partito dalla Sicilia, in questo appuntamento ci porta in Trentino Alto Adige per poi concludersi in Emilia Romagna.

Giunge l’invito a visitare la Tenuta J. Hofstätter a Termèno sulla Strada del Vino, comune italiano della provincia autonoma di Bolzano. Ci accoglie Silvio Ariani, Direttore vendite dell’azienda. Ci mostra la tenuta raccontandoci la sua storia. Fu avviata da Joseph Hofstätter nel 1907, accolta in un meraviglioso paesaggio dove il fiume Adige scorre a oriente, mentre ad occidente il Monte Roen nella catena delle Alpi della Val di Non.

L’azienda è una delle più grandi tenute a conduzione familiare dell’Alto Adige e vanta circa 50 ettari di vigneti, collocati in diversi terreni e in varie microzone climatiche. La forza della Tenuta J. Hofstätter sta nel principio del “vigneto scelto”. Infatti, a questi viene assegnata la denominazione “Vigna” in etichetta, identificazione di vini che nascono da singoli vigneti di proprietà. Denominazione di origine controllata comparabile al “Cru” dei nostri vicini francese.

L’enologo Markus Heinel ci racconterà il Riesling, un vitigno di origine tedesca a bacca bianca dal quale si ottiene un vino caratterizzato dall’equilibrio tra acidità, dolcezza e contenuto alcolico. Ottima resistenza al freddo e al gelo, senza un’eccessiva sensibilità alla secchezza dell’aria. Scopriamo la differenza di produzione del Riesling in Italia e oltre Alpe, influenzata soprattutto dal terroir e dal clima.

Lasciamo il nord Italia e spostiamoci verso sud, in l’Emilia Romagna, a Felino in provincia di Parma. Qui incontreremo Franco Branchi proprietario dell’azienda Branchi Prosciutti. Chi dice Parma dice... Prosciutto!

La notorietà del prosciutto di Parma Dop, è erede di una storia legata ad una tradizione millenaria che ha visto protagonisti numerosi popoli del passato, bisognosi di un alimento che potesse conservarsi nel tempo senza andare a male. Da questa necessità nacque l’intuizione di trattare la carne di maiale con il sale. Nacque una vera e propria tecnica che si perfezionò nel tempo. Eredi di questo racconto che ha visto la nascita di un grande prodotto italiano, famoso in tutto il mondo, è anche la famiglia Branchi.

La loro idea di impresa nasce già nel dopoguerra. Infatti, Erminio Branchi convertì una piccola azienda conserviera in una ditta di stagionatura di prosciutti. Una realtà norcina artigianale che ha legato il proprio nome alla eccellente qualità di prosciutti cotti e affumicati, raggiungendo standard altissimi. La materia prima, l’80%, proviene da cosce nazionali PP (Prosciutti - Parma), ovvero quelle destinate alla produzione del prosciutto di Parma Dop, il restante 20% dall’estero. Scopriamo nel dettaglio, insieme a Franco Branchi, la tecnica di lavorazione delle carni, salagione manuale in arteria femorale, affumicatura a legna, frollatura, maturazione prolungata e stagionatura in cantina naturale. Oltre agli aspetti tecnici di lavorazione delle carni con i suoi sapienti passaggi tecnici, scopriamo grazie ai nostri ospiti come e per quali ragioni un importante vino come il Riesling possa essere abbinato al prosciutto cotto o affumicato.

Ad accompagnare i Nostri ospiti, la Dott. ssa Angela Sciortino giornalista Coordinatrice di redazione presso Sapori di Sicilia Magazine.

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

Link: <https://tinyurl.com/3rjan596>

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