

Abbina-Menti

20/04/2021 ore 18:00/19:30

Ebbene sì, siamo giunti al terzo appuntamento di “Abbina-Menti”, organizzato dal corso di laurea in Scienze e Tecnologie AgroAlimentari (STAL) del Dip. SAAF, Università di Palermo.

Entriamo nello spazio della “cucina” di “Abbina-Menti” dove la parola d’ordine è la scoperta di nuovi e stimolanti aspetti storici, tradizionali, culturali, artistici e tecnologici. La nostra “cucina” è alla stregua di un portale temporale attraverso il quale riusciamo a raggiungere i luoghi ove risiede la cultura.

Guardate il cielo perché mi pare di scorgere una stella! È il nostro Ciccio Sultano che suo ristorante “Il Duomo”, in Ragusa Ibla è pronto a parlarci di cucina. In un acceso Barocco scenografico e di gradevole impatto visivo, il Nostro ci racconta la tradizione e uno spaccato di storia Siciliana attraverso il suo piatto “Pasta con sarde”, identitario del panorama gastronomico isolano. Inserito nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T., Mipaaf), la pasta con le sarde è un concentrato di profumi e storia, in un solo piatto unisce il tipico finocchietto che cresce spontaneo nelle campagne, una spezia pregiata come lo zafferano, la dolcezza di pinoli, mandorle e uvetta, strettamente connessi alla cucina araba.

Seguiteci perché ci imbucheremo in una celebrazione che ha il colore degli dei, “Nozze d’oro”. No, non è ad un matrimonio che andremo, ma nella tenuta di Tasca d’Almerita e le nozze a cui ci riferiamo sono quelle di un vino bianco, “Nozze d’oro, 2016”. Celebreremo comunque un’unione tra due vitigni, Inzolia e Sauvignon, il cui sposalizio partorisce un vino dalle bellissime caratteristiche fresche, ricche e profumate. Dopo la vendemmia, gli acini fermentano in vasche d’acciaio a 16-18 gradi, senza svolgere la fermentazione malo-lattica e sempre in acciaio rimangono ad affinare sui lieviti per 4-5 mesi. Fermentazione ed affinamento resi particolari grazie all’uso di lieviti selezionati in vigna.

Il piatto dello chef sembra essere l’ospite d’onore a questa celebrazione. Come e perché questo “Abbina-Mento” funziona? Quali sono le caratteristiche che legano entrambi gli alimenti? Affidiamoci al sommelier Antonio Currò e sicuramente ne verremo a capo!

Scorgeremo l’orizzonte, giungerà un’imbarcazione, no non è tornato Ulisse dal suo lungo viaggio, sono i pescatori della famiglia Testa che portano in dono pesce azzurro e tonno rosso pescato nei mari siculi. Facciamoci raccontare il loro metodo di produzione. Non state nelle “liche”? Prima operazione? La regina di Cuore di Alice esclamerebbe: “Tagliategli la Testa!”. Infatti è proprio quello che accadrà al pesce, ripulito di testa e viscere, entro due ore dall’arrivo nello stabilimento, le acciughe vengono salate e disposte dentro dei recipienti di plastica, un tempo di legno, detti “cugni”. Il tempo di maturazione delle acciughe sotto sale varia in base al clima e risente se l’aria è asciutta o umida. Il passo successivo è la conserva sott’olio. Come e perché conservare sott’olio? Quali sono i benefici e come si riesce a stabilizzare l’alimento limitando la proliferazione microbica? Qualità e sicurezza alimentare, un equilibrio frutto della tecnica e della conoscenza.

Nicola Dal Falco e Aldo Todaro ci guideranno alla scoperta di questi tre mondi: la gastronomia, l’enologia e la produzione ittica. Seguiteci nel nostro nuovo viaggio e perdiamoci in un “Mare di Cultura” tutta Siciliana.

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