

Disabbina-Menti

09/06/2021 ore 18:00/19:30

L'arte dei Disabbina-Menti

Si è concluso il ciclo di seminari di “Abbina-Menti”, organizzato dal corso di laurea in Scienze e Tecnologie AgroAlimentari (STAL) del Dip. SAAF, Università di Palermo. Questo finale appuntamento riscrive le regole degli abbinamenti. Adesso mostra il caos di bizzarri accoppiamenti tra bevande come vino e birra con svariate pietanze. Allora Dis-Abbiniamo!

Abbinare significa letteralmente stabilire una corrispondenza o una combinazione tra due o più cose che accanto creano armonia. Ogni individuo ricerca gli equilibri necessari alla serenità psichica e fisica, accoppiamenti che stanno bene tra loro capaci di rassicurarci. Abbiniamo qualsiasi cosa, dai calzini alle stoviglie in casa, dal capezzale in camera da letto alle saponette del bagno.

Anche in cucina tendiamo a mettere insieme ingredienti capaci di legarsi bene tra loro per conferire al piatto un sapore che soddisfi il palato. Naturalmente al piatto accostiamo una bevanda che si sposi bene alla pietanza, per far risaltare ulteriormente il sapore riconosciuto dal palato. Anche chi si accinge per la prima volta in cucina tende, tra gli innumerevoli esperimenti e prove, a raggiungere un equilibrio quanto meno accettabile. Probabilmente la pattumiera sarà il miglior amico di avventure in cucina, ma presto, con un po' di pratica e fiducia, il vecchio amico verrà abbandonato, deposto, e il fornello, il nostro antagonista, diventerà un fedele alleato.

Non tutti hanno voglia di spendere troppo tempo in cucina per ottenere il risultato perfetto. Non tutti amano le regole che decretano un abbinamento perfetto tra un piatto ed una bevanda. Molti preferiscono sposare l'anarchia, talvolta confusa con il concetto di libertà. Talvolta la disciplina crea un campo restrittivo e strozza la creatività. Molto spesso le regole sono necessarie per evitare errori ed orrori, ma altre volte le regole vanno reinventate per seguire il nostro gusto!

E se invitassimo i nostri amici a cena e offrissimo loro del merluzzo fritto con contorno di fagioli e uova sode, abbinando a questo singolare piatto un bel Nero D'avola? Rischieremo probabilmente la forca o peggio la ghigliottina. I nostri commensali, con molta probabilità, ci obbligherebbero a sfilare a Place de la Révolution, oggi Place de la Concorde, Francia, e intorno a mezzogiorno, come la regina Maria Antonietta, verremo ghigliottinati! Vive la Liberté!

Mettiamo da parte gli scherzi e torniamo seri.

Abbinare piatti a vino, birra e altre bevande, non è solo una questione del buon gusto ma anche e soprattutto di salute. Esistono delle associazioni di cibi da evitare assolutamente. Nell'apparato digerente abbiamo ambienti sia acidi che alcalini. Alcune combinazioni li sollecita entrambi contemporaneamente creando un caos non indifferente. Per evitare noiosi problemi di digestione e non solo, occorre avere un minimo di conoscenza di abbinamenti corretti.

Nel seminario in programma, i nostri ospiti discuteranno attorno ad abbinamenti assurdi, impossibili, improbabili, folli. Capiremo come e perché abbinare, e di come alcuni abbinamenti non sempre perfetti sono concessi. Una accesa discussione animerà la piattaforma di Microsoft Teams mettendo in crisi l'intero sistema. A suon di mestolo, fuochi, pentole, forchette e forconi, parleremo di “Disabbina-Menti”! Liberati i Titani dal Tartaro, il caos incombe!

Ecco di seguito i nostri ospiti agguerriti: Gianfranco Marrone (docente ordinario di semiotica all'università di Palermo) Tommaso Luongo (Delegato AIS Napoli) Andrea Camaschella (docente esperto conoscitore del mondo della birra) Walter Massa (Profeta del Timorasso, uva autoctona della

provincia di Alessandria) Riccardo Franzosi (produttore di birra artigianale del birrificio Montegioco, Montegioco - AL) Stefano Bagnacani (sommelier autore presso Cook Magazine) Simone Cantoni (giornalista esperto di degustazione e di abbinamento, su vari fronti) Gino Armetta (della Gastronomia Armetta dal 1926 PA).

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

Link: <https://tinyurl.com/48xhufrw>

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