

## **Abbina-Menti**

### *L'Arte del Sapore*

Proseguono gli appuntamenti del ciclo di seminari “Abbina-Menti” organizzati dal corso di laurea in Scienze e Tecnologie AgroAlimentari (STAL) del Dip. SAAF, Università di Palermo.

“Abbinare” è più che un semplice accostamento tra due elementi. Abbinare è creare una sintesi di equilibri sensoriali con risultati spesso entusiasmanti.

Come e perché abbinare un grande piatto ad un ottimo vino? Che ruolo ha la tecnologia nelle produzioni alimentari? E una tecnologia sostenibile può migliorare le caratteristiche sensoriali di un vino? Può trasformare la materia prima in preziosi prodotti gastronomici?

Lo scopriremo grazie a personaggi di spicco della gastronomia italiana, a produttori di vino e ad aziende che si occupano di tecnologia alimentare votati alla sostenibilità e alla qualità.

Il ciclo di seminari ospiterà Chef di respiro internazionale e giovani promesse dell'arte culinaria italiana, accanto a loro produttori eclettici di vini e affinatori e produttori di formaggi e salumi, offriranno la loro esperienza al fine di “saziare” le menti degli interessati.

Nove appuntamenti con un unico obiettivo: accompagnare i propri “ospiti” attraverso i territori del gusto, raccontati dai prodotti locali e nazionali e da vini di complessa aromaticità. Discuteremo di innovazione, sostenibilità e Tecnologia Alimentare, tra un “boccone” e un “sorso”.

Un “Abbinamento” culturale, tra più discipline, che racconterà la creazione di un piatto, le tecniche di produzione di un vino e la sapiente dote artigianale di fare formaggi e salumi.

Infine, scopriremo come e perché le caratteristiche di una botte in legno fatta da artigiani siciliani, influiscano sul *flavour* di un vino; o come ingredienti connaturati ad esso possano esaltarne le caratteristiche aromatiche grazie all'automazione della fermentazione e alla tecnologia in cantina.

Un “piatto unico” nel quale Cultura, Vino, Cibo e Tecnologia si fondono dando vita ad un gusto insaporito di bellezza e conoscenza.

Si partirà il giorno 08 aprile alle 18:00/19:30 a seguire un appuntamento a settimana come da calendario.

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

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

**Media Partner:** Cronachedigusto.it

**Food Partner:** Gastronomia Armetta dal 1926

**Food Partner:** Onaf - Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio

**Saluti istituzionali:**

Stefano Colazza – Direttore Dipartimento SAAF

Paolo Inglese - Coordinatore Consiglio Interclasse Food Science and Technology

**8/04/2021 ore 18:00/19:30**

**Chef:** Tommaso Stancampiano - La Locanda del Gusto -

**Vini:** - Di Bella Vini -

**Gastronomia:** Beppino Ocelli – I Sapori dell'eccellenza

**Moderatore:** Federico Latteri e Nicola Francesca

**Interventi:** Daniela Sclafani, Sebastiano Di Bella, Beppino Ocelli e Gino Armetta

**Link Microsoft Teams:** <https://tinyurl.com/3k9595j2>

**13/04/2021 ore 18:00/19:30**

**Chef:** Gaetano Billeci – Ristorante Palazzo Branciforte -

**Vini:** - I Vigneri -

**Gastronomia:** Luigi Guffanti – Formaggi dal 1876 -

**Moderatore:** Cinzia Gaggia e Nicola Francesca

**Interventi:** Salvo Foti, Giovanni Guffante Fiori, Federica Genovese e Gino Armetta

**Link Microsoft Teams:** <https://tinyurl.com/j684txuk>

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

**Chef:** Ciccio Sultano – Duomo Ristorante -

**Vini:** Tasca d'Almerita

**Azienda:** Testa - Pescatori dal 1800 in Sicilia -

**Moderatore:** Nicola Dal Falco e Aldo Todaro

**Interventi:** Ciccio Sultano, Antonio Currò, Corrado Maurigi e Tuccio Testa.

**Link Microsoft Teams:** <https://tinyurl.com/j68dfctr>

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

**Aziende:** - HTS Enologia –

**Azienda:** -Longino & Cardenal-

**Vini:** -Donna Fugata-

**Moderatore:** Simone Cantoni e Nicola Francesca

**Interventi:** Luigi Scavone, Diego De Filippi, Pietro Russo, Riccardo Uleri, Guglielmo Lujan e Gino Armetta

**Link Microsoft Teams:** <https://tinyurl.com/7n7shv6w>

**4/05/2021 ore 18:00/19:30**

**Chef:** Tony Lo Coco

**Vini:** -Caruso & Minini-

**Moderatore:** Roberto Oddo e Nicola Francesca

**Interventi:** Stefano Caruso, Agata Novara, Giuseppe Clementi, Ferdinando Paternò e Giuseppe Ferranti.

**Link Microsoft Teams:** <https://tinyurl.com/578vfc2a>

**11/05/2021 ore 18:00/19:30**

**Chef:** Pino Cuttaia -La Madia -

**Vini:** Az. Agr. Milazzo - Terre della Baronia -

**Moderatore:** Nicola Francesca

**Interventi:** Gianfranco Marrone, Paolo Inglese, Giancarlo Moschetti, Giuseppe Notarbartolo e Luigi D'Amelio alias Schigi.

**Link Microsoft Teams:** <https://tinyurl.com/27awf2mz>

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

**Chef:** Carmelo Trentacosti - MEC Restaurant -

**Azienda:** Marsalbotti - Li Causi –

**Azienda:** Birra Montegioco

**Gastronomia:** Vittorio Beltrami - Gastronomia

**Moderatore:** Nicola Francesca

**Interventi:** Giuseppe Forello, Carmelo Trentacoste, Paolo Bertero, Andrea Camaschella, Girolamo Li Causi, Riccardo Franzosi, Luciano Parrinello, Cristiana Beltrami e Gino Armetta

**Link Microsoft Teams:** <https://tinyurl.com/zsy9f56s>

**19/05/2021 ore 17:00**

**Moderatore:** Prof. Claudio De Pasquale

**Interventi:** Stefano Colazza, Paolo Inglese, Dr Warwick Anderson Fera Science Ltd York (UK)

**Link Microsoft Teams:** <https://tinyurl.com/4c2aw6vy>

**25/05/2021 ore 18:00/19:30**

**Vini:** Principi di Butera

**Gastronomia:** Luisa Agostino - La Paesanella di Mirto

**Gastronomia:** Caseificio Passalacqua

**Moderatore:** Nicola Francesca

**Interventi:** Clara Minissale, Antonio Froio, Salvatore Passalacqua, Elio Ragazzoni, Enrico Surra e Gino Armetta

**Link Microsoft Teams:** <https://tinyurl.com/4a5y3xsa>

**3/06/2021 ore 18:00/19:30**

**Vini:** Hoffstatter

**Gastronomia:** Branchi Prosciutti

**Moderatore:** Nicola Francesca

**Interventi:** Angela Sciortino, Silvio Ariani, Markus Heinel, Franco Branchi e Gino Armetta

**Link Microsoft Teams:** <https://tinyurl.com/3rjan596>

**9/06/2021 ore 18:00/19:30**

**Moderatore:** Nicola Francesca

**Interventi:** Gianfranco Marrone, Andrea Camaschella, Walter Massa, Riccardo Franzosi, Stefano Bagnacane, Tommaso Luongo, Simone Cantoni, Gino Armetta.

**Link Microsoft Teams:** <https://tinyurl.com/48xhufrw>

