



Padova, 10 aprile 2025

## **I PROFUMI DELLA TAVOLA**

**Domani Massimiliano Alajmo, Luigi Biassetto e Lorenzo Dante Ferro all'incontro "La Chimica in Cucina tra scienza e tradizione" del Dipartimento di Scienze Chimiche dell'Università di Padova**

Come interpretare il linguaggio invisibile del profumo? **Venerdì 11 aprile**, alle ore 14.00, nella Sala dell'Agricoltura della Corte Benedettina di via Orsaretto 2 (Legnaro) a svelare i segreti dei profumi saranno lo Chef, supervisore e gestore dei locali del "Gruppo Alajmo" **Massimiliano Alajmo**, il Maestro Profumiere **Lorenzo Dante Ferro** e il Maître Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier **Luigi Biassetto**.

Dopo il primo incontro di venerdì scorso, **domani venerdì 11 aprile** si terrà la seconda lezione dal titolo "**I profumi della tavola**" nell'ambito dell'evento "**La Chimica in Cucina tra scienza e tradizione**" organizzato dal Dipartimento di Scienze Chimiche dell'Università di Padova.

L'evento è rivolto a docenti di discipline chimiche delle scuole secondarie ma aperto a tutta la cittadinanza è sarà un'opportunità per esplorare il legame tra scienza e gastronomia con esperti del settore accademico e industriale.

Il rapporto tra cibo e profumo è un connubio sensoriale che ci offre infinite possibilità di esplorazione e scoperta: comprendere le interazioni tra gusto e olfatto ci permette di apprezzare meglio le sfumature degli aromi e dei sapori, arricchendo la nostra esperienza culinaria e olfattiva. Che si tratti di un piatto prelibato o di una fragranza affascinante, il cibo e il profumo continuano a intrecciarsi nella nostra vita, evocando emozioni, ricordi e piaceri sensoriali senza fine. Uno degli aspetti più affascinanti del rapporto tra cibo e profumo, infatti, è il potere evocativo: entrambi possono suscitare ricordi vividi e potenti, trasportandoci in luoghi e tempi specifici.

L'idea di questi incontri parte da una constatazione molto empirica: l'olfatto viene educato ed esaltato in tutti quegli esercizi che "allenano il naso" a riconoscere i profumi di un vino o di un formaggio, tanto che esistono professioni – i sommelier – che insegnano a dettagliare l'odore costruendo complicati spettri di aromi e profumi. Se è "facile" distinguere e decifrare il profumo di un solo prodotto, molto più complicato è esercitare l'olfatto per un piatto dove spesso si combinano più elementi: lo stesso procedimento di cottura in cucina e in pasticceria, infatti, attraverso processi chimico-fisici modifica o riduce di molto l'intensità del profumo dei prodotti combinati.

Come riconoscere e scomporre, in modo analitico, i profumi e gli odori di un semplice piatto? Quali interventi esterni possiamo immaginare per ricondurre alle primitive sensazioni di un alimento così combinato a volte in modo complesso?

Per comprendere il rapporto tra cibo e profumo è fondamentale esplorare la chimica alla base del gusto e dell'olfatto. Entrambi i sensi sono influenzati da composti chimici volatili che stimolano i recettori sensoriali nel naso e nella bocca; questi composti, noti come aromatici, sono presenti sia negli alimenti che nei profumi e conferiscono loro le caratteristiche distintive. I composti aromatici sono molecole volatili che evaporano facilmente e possono essere percepite dai recettori olfattivi: nel cibo sono responsabili degli aromi che percepiamo mentre mastichiamo e respiriamo. Nei profumi, invece, gli stessi composti sono utilizzati per creare fragranze che evocano sensazioni specifiche. La

sinestesia sensoriale è un fenomeno in cui la stimolazione di un senso può evocare una sensazione in un altro senso. Nel caso del cibo e del profumo, il gusto e l'olfatto sono strettamente intrecciati.

Le esperienze sensoriali che derivano dall'interazione tra cibo e profumo possono arricchire la nostra vita quotidiana. Sperimentare nuovi sapori e fragranze può aprirci a mondi sconosciuti e stimolare la nostra creatività. Inoltre, la consapevolezza delle connessioni tra gusto e olfatto può migliorare la nostra capacità di apprezzare e godere delle piccole gioie della vita.

Per tutte le persone interessate, l'accesso è libero fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Per informazioni:

<https://ilbolive.unipd.it/it/eventi/mondo-salute/pe-fa-vita-meno-amara-profumi-tavola>

# La Chimica **in Cucina** *tra scienza e tradizione*

5<sup>a</sup> edizione

Giornate di formazione per insegnanti di discipline chimiche nella scuola secondaria

*Pe' fa' la vita  
meno amara...*



## **Il dolce e l'amaro della vita**

**Venerdì 4 Aprile 2025**

**Aula A "Nasini"**

**Dipartimento di Scienze Chimiche  
via Marzolo 1, Padova**

## **I profumi della tavola**

**Venerdì 11 Aprile 2025**

**Sala dell'Agricoltura**

**Corte Benedettina,  
via Orsaretto 2, Legnaro (PD)**

# PROGRAMMA

## Il dolce e l'amaro della vita

Venerdì 4 Aprile 2025

Aula A Nasini

Dipartimento di Scienze Chimiche dell'Università di Padova  
via Marzolo 1, Padova

14:00 - 14:15 Registrazione

14:15 - 14:30 **Presentazione della giornata e saluti istituzionali**

Laura Orian, Referente PLS Chimica, DiSC  
Franco Tagliapietra, Presidente Corso di Laurea Scienze  
Cultura della Gastronomia  
Saverio Santi (chairman), Dipartimento di Scienze  
Chimiche (DiSC)  
Danilo Gasparini, Dipartimento di Agronomia, Animali,  
Alimenti, Risorse naturali e Ambiente (DAFNAE)

14:30 - 15:15 **Dall'assaggio all'analisi sensoriale**

Deborah Franceschi  
Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse  
naturali e Ambiente (DAFNAE)  
Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura  
ed Enologia (Conegliano)

15:15 - 16:15 **Caffè e chimica: magia di un aroma inconfondibile**

Luciano Navarini: Responsabile della ricerca e del  
coordinamento scientifico di Illy Caffè

16:15 - 16:45 Coffee break

16:45 - 17:15 **Proprietà antiossidanti del caffè: un approccio  
computazionale.**

Davide Zeppilli, Laura Orian: Dottorando di Scienze  
Molecolari, Dipartimento di Scienze Chimiche (DiSC)

17:15 - 17:45 **Food & Beverage: origini chimiche alla base degli  
abbinamenti.**

Alessia Bolzan, Saverio Santi  
Tesi di Laurea in Chimica, Dipartimento di Scienze  
Chimiche (DiSC)

17:45 - 18:45 **Le piante aromatiche nella dieta delle vacche: un  
valore aggiunto per il formaggio**

Franco Tagliapietra: Dipartimento di Agronomia, Animali,  
Alimenti, Risorse naturali e Ambiente (DAFNAE)

## I profumi della tavola

Venerdì 11 Aprile 2025

Sala dell'Agricoltura

Corte Benedettina,  
via Orsaretto 2, Legnaro (PD)

14:00 - 14:15 Registrazione

14:15 - 15:00 **Presentazione della giornata**

Laura Orian, Referente PLS Chimica, DiSC,  
Franco Tagliapietra, Presidente Corso di Laurea  
Scienze Cultura della Gastronomia  
Saverio Santi (chairman), Dipartimento di Scienze  
Chimiche (DiSC)  
Danilo Gasparini (chairman e narratore), esperto di  
fama internazionale, professore di Storia  
dell'Agricoltura e Storia dell'alimentazione all'Univer-  
sità di Padova. Dipartimento di Agronomia, Animali,  
Alimenti, Risorse naturali e Ambiente (DAFNAE)

15:00 - 17:15 **Il linguaggio invisibile del profumo**

Massimiliano Alajmo, Chef, supervisore e gestore dei  
locali del "Gruppo Alajmo"  
Lorenzo Dante Ferro, Maestro Profumiere  
Luigi Biasetto, Maître Pâtissier Chocolatier Confiseur  
Glacier  
Danilo Gasparini (chairman)

17:15 - 17:45 Coffee break

17:45 - 18:45 **Si fa presto a dire miele...**

Elisabetta Schievano  
Dipartimento di Scienze Chimiche (DiSC)  
Degustazione

