



Padova, 9 aprile 2024

PANE E VINO, QUANDO LA TRADIZIONE INCONTRA LA SCIENZA **Unipd porta in tavola il futuro con i grandi nomi dell'enogastronomia**

Al via la quarta edizione di *La Chimica in cucina tra scienza e tradizione*, che quest'anno vede protagonisti due pilastri storici dell'alimentazione, il pane e il vino, emblemi di prosperità e benessere, con interventi di personalità di fama internazionale nell'ambito dell'enogastronomia.

Venerdì 12 aprile alle 14 nella Sala dell'Agricoltura della corte benedettina di Legnaro (PD) si tiene il primo dei due incontri in programma che verterà attorno al pane e alla panificazione, dove qualificati esperti faranno il punto sul futuro del prezioso alimento, sulle sue possibili varianti, a partire dai diversi grani fino ai processi fermentativi. Interverranno tra gli altri **Ezio Marinato**, artigiano e artista della lievitazione e panificatore, **Federico Allamprese**, Il Granaio delle Idee, *blender* su scala internazionale di prodotti *clean label*, e **Luigi Biassetto**, Mâitre Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier

***La Chimica in cucina tra scienza e tradizione* prosegue con l'appuntamento di venerdì 19 aprile alle ore 14 nell'aula A "Nasini" del Dipartimento di Scienze chimiche (DiSC) dell'Università di Padova che vedrà protagonista il vino** e il controverso uso della chimica nella produzione dei diversi prodotti vinicoli. Apre l'incontro **Gaspere Buscemi**, enologo, vinificatore artigiano dal 1973 e memoria storica della vitienologia.

«Come nelle precedenti edizioni, al DiSC proponiamo seminari ed esperienze di degustazione in cui la scienza si fonde con la nostra solida tradizione enogastronomica, con il messaggio che la scienza è anche nelle cose semplici e quotidiane, è sulla nostra tavola ogni giorno, è nel pane e nel vino, una visione importante per i giovani, i docenti e la nostra società.» **dice la prof.ssa Laura Orian coordinatrice del Corso e dell'evento.**

Gli interventi saranno intercalati da degustazioni e lezioni di docenti del DiSC (Saverio Santi) e del DAFNAE (Matteo Marangon, Simone Vincenzi e Viviana Corich).

La Chimica in cucina tra scienza e tradizione nasce nell'ambito del PLS Chimica del DiSC e questa edizione in particolare è una collaborazione tra il DiSC e il dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente (DAFNAE), e vede la partecipazione del PLS Scienze Naturali e Ambientali (Dipartimento di Biologia).

Chairmans degli incontri sono Saverio Santi, professore di Chimica Fisica del DiSC e Franco Tagliapietra, Presidente del Corso di Laurea Scienze e Cultura della Gastronomia, narratore Danilo Gasparini, storico di fama internazionale, professore di Storia dell'Agricoltura e Storia dell'alimentazione del DAFNAE.

Gli appuntamenti fanno parte del corso di formazione per gli insegnanti di Scienze chimiche nella scuola secondaria di secondo grado, e il workshop è presente sulla piattaforma SOFIA del Ministero dell'Istruzione.

Vedi locandine in allegato



LA CHIMICA IN CUCINA TRA SCIENZA E TRADIZIONE

Venerdì 12 Aprile - ore 14:00

Sala dell'Agricoltura

Corte Benedettina - Legnaro (PD)

Ezio Marinato: *Il Pane che verrà*

Artigiano e artista della lievitazione, panificatore di fama internazionale, Cinto Caomaggiore (Ve).
Docente di ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana di Colorno (Parma), del Master della cucina italiana di Vicenza e dell'Accademia italiana del pane di Milano.

Viviana Corich: *Processi fermentativi e microrganismi del pane*

Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente (DAFNAE).

Federico Allamprese: *Nuovi orizzonti della panificazione*

Il Granaio delle Idee s.r.l. Maserà di Padova, blender su scala internazionale di miscele clean label per panificazione, pasticceria e pizzeria, sia artigianali che industriali.

Luigi Biassetto: *Grani antichi e farine riposate*

Mître Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier di fama internazionale.

Venerdì 19 Aprile - ore 14:00

Aula A "Nasini"

DiSC - Padova

Gaspare Buscemi: *Un enologo fuori dal coro*

Enologo, vinificatore, artigiano dal 1973, memoria storica della vitienologia nazionale. Zegla di Cormons (GO).

Matteo Marangon, Simone Vincenzi: *Il controverso ruolo della chimica nella produzione del vino*

Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente (DAFNAE).

Saverio Santi: *Vita, morte e miracoli delle bollicine*

Dipartimento di Scienze Chimiche (DiSC).

