



Padova, 2 aprile 2025

LA CHIMICA IN CUCINA TRA SCIENZA E TRADIZIONE

Il Dipartimento di Scienze Chimiche dell'Università di Padova organizza la quinta edizione dell'evento per esplorare il legame tra scienza e gastronomia. Venerdì 4 aprile l'incontro "L'amaro e il dolce nella vita"

Qual è la chimica alla base del caffè che crea la magia del suo aroma inconfondibile? Quali sono le origini chimiche alla base degli abbinamenti? Come influiscono le piante aromatiche nella dieta delle vacche? Come interpretare il linguaggio invisibile del profumo?

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 loro potere evocativo: entrambi possono suscitare ricordi vividi e potenti, trasportandoci in luoghi e tempi specifici.

Venerdì 4 e 11 aprile, alle ore 14.00, il Dipartimento di Scienze Chimiche dell'Università di Padova organizza la quinta edizione dell'evento "La Chimica in Cucina tra scienza e tradizione", due lezioni rivolte a docenti di discipline chimiche delle scuole secondarie ma aperte a tutta la cittadinanza che saranno un'opportunità per esplorare il legame tra scienza e gastronomia con esperti del settore accademico e industriale.

Oltre a docenti dei Dipartimenti di Scienze Chimiche e di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente, saranno presenti alcuni professionisti del settore tra cui **Massimiliano Alajmo**, Chef, supervisore e gestore dei locali del "Gruppo Alajmo", **Lorenzo Dante Ferro**, Maestro Profumiere e **Luigi Bisetto**, Maître Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier.

Gli incontri

Venerdì 4 aprile, a partire dalle ore 14.00, nell'Aula A "Nasini" del Dipartimento di Scienze Chimiche di via Marzolo 1, durante l'incontro dal titolo "L'amaro e il dolce nella vita" si parlerà del caffè e della chimica che crea la magia di un aroma inconfondibile, delle sue proprietà antiossidanti da un approccio computazionale, delle origini chimiche alla base degli abbinamenti e delle piante aromatiche nella dieta delle vacche che rappresentano un valore aggiunto per il formaggio.

Venerdì 11 aprile, sempre alle ore 14.00, nella Sala dell'Agricoltura della Corte Benedettina di via Orsaretto 2 (Legnaro), all'incontro dal titolo "I profumi della tavola" interverranno 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 Bisetto** per parlare del linguaggio invisibile del profumo.

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/chimica-cucina-scienza-tradizione>

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

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

5^a 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

