



ABBINAMENTI

L'Arte del Sapore

SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI
Seminari dal 08 /04/21 al 03/06/21



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 Occelli - I Sapori dell'eccellenza -

Moderatore: Federico Latteri e Nicola Francesca

Interventi: Daniela Sclafani, Sebastiano Di Bella, Beppino Occelli 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 Randazzo (UNICT) e Nicola Francesca

Interventi: Salvo Foti, Luigi Guffanti, 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

Moderatore: Nicola Dal Falco e Nicola Francesca

Interventi: Antonio Currò

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

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

Azienda: - HTS Enologia –

Vini: - Donna Fugata -

Gastronomia: - Longino & Cardenal -

Moderatore: Simone Cantoni e Nicola Francesca

Interventi: Luigi Scavone, Diego De Filippi, Pietro Russo e Gino Armetta

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

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

Chef: Tony Lo Coco - I Pupi -

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: Luigi D'Amelio (alias Schigi)

Interventi: Paolo Inglese e Nicola Francesca

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

18/ 05 / 2021 ore 18.00/19:30

Chef: Carmelo Trentacoste - MEC Restaurant -

Azienda: Marsalbotti - Li Causi -

Gastronomia: Vittorio Beltrami - Gastronomia -

Moderatore: Andrea Camaschella e Nicola Francesca

Interventi: Giuseppe Forello, Girolamo Li Causi, Luciano Parrinello e Gino Armetta

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

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

Vini: Principi di Butera

Gastronomia: Luisa Agostino - La Paesanella di Mirto -

Gastronomia: Caseificio Passalacqua

Moderatore: Clara Minissale e Nicola Francesca

Interventi: Antonio Froio, Luisa Agostino, Salvatore Passalacqua e Gino Armetta

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

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

Vini: Hoffstatter

Gastronomia: Branchi Prosciutti

Moderatori: Angela Sciortino e Nicola Francesca

Interventi: Silvio Ariani, Franco Branchi e Gino Armetta

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

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



cronachedigusto.it