

Abbina-menti

“L’Arte del Sapore”



Seminari dal 19 Gennaio al 2 Febbraio

Scienze e Tecnologie Agroalimentari

SAAF
DIPARTIMENTO
SCIENZE
AGRARIE
ALIMENTARI
FORESTALI



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PALERMO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PALERMO

SAAF
DIPARTIMENTO
SCIENZE
AGRARIE
ALIMENTARI
E FORESTALI

Abbina-menti

“L’Arte del Sapore”

Saluti istituzionali

Stefano Colazza - Dir. Dip. SAAF

Paolo Inglese - Coord. Food Science and Technology

19/01/21 ore 18.00 - 19.30

Le Birre “in Legno” di Monpièr in abbinamento ai Salumi d’Italia

Discussants

Nicola Francesca e Aldo Todaro - Dip. SAAF

Andrea Camaschella - Divulgatore ed Esperto brassicolo

Intervengono

Davide Marinoni - Birrificio Monpièr de Gherdëina (BZ)

Marco Moroni - Salumeria Moroni (NO)

Gino Armetta - Gastronomia Armetta dal 1926 (PA)

Collegati su Teams: urlly.it/39wj4

21/01/21 ore 18.00 - 19.30

Le Birre “Essenziali” di Siemàn incontrano i Formaggi Tradizionali Italiani

Discussants

Nicola Francesca e Ado Todaro - Dip. SAAF

Andrea Camaschella - Divulgatore ed Esperto brassicolo

Intervengono

Andrea Filippini - Birrificio Siemàn (VI)

Gino Armetta - Gastronomia Armetta dal 1926 (PA)

Marco Moroni - Salumeria Moroni (NO)

Collegati su Teams: urlly.it/39wj6



GIUSEPPE COSTA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PALERMO

SAAF
DIPARTIMENTO
SCIENZE
AGRARIE
ALIMENTARI
FORESTALI

Abbina-menti

“L’Arte del Sapore”

26/01/21 ore 18.00 - 19.30

Le Birre “Svedesi, di Abruzzo” di Almond’22 e i Piatti Tradizionali di Salvatore Garbo
Discussants

Aldo Todaro e Nicola Francesca - Dip. SAAF

Kuaska - Divulgatore ed Esperto brassicolo

Intervengono

Jurij Ferri - Birrificio Almond’22 (PE)

Salvatore Garbo - Flor Resturant (PA)

Collegati su Teams: urlly.it/39wj7

28/01/21 ore 18.00 - 19.30

Le Birre “Siciliane” di Yblon incontrano l’Estro Culinario di Giuseppe Geraci
Discussants

Aldo Todaro e Nicola Francesca - Dip. SAAF

Simone Cantoni - Divulgatore ed Esperto brassicolo

Intervengono

Marco Gianino - Birrificio Yblon (RG)

Giuseppe Geraci - Ristorante Modì di Torregrotta (ME)

Collegati su Teams: urlly.it/39wj8

02/02/21 ore 18.00 - 19.30

Le Birre “Siciliane” di Bruno Ribadi e la Cultura Gourmet di Giuseppe Costa
Discussants

Nicola Francesca e Aldo Todaro - Dip. SAAF

Simone Cantoni - Divulgatore ed Esperto brassicolo

Intervengono

Vito e Giuseppe Biundo - Birrificio Bruno Ribadi (PA)

Giuseppe Costa - Ristorante Il Bavaglino (PA)

Collegati su Teams: urlly.it/39wjd



MONPIÈR
DE GHERDÈINA

BIRRA ARTIGIANALE DELLA VAL GARDENA
HANDWERKLICH GEBRAUTES BIÈR AUS GÖRZEN
CRAFT BEER FROM THE DOLOMITES

SIEMÀN

ALMOND'22

YBLON
SICILIAN BREWERY

BRUNO RIBADI
BIRRA SICILIANA PRODOTTA ARTIGIANALMENTE

KI

MORONI
salumeria
garbo in casa



flor
RESTAURANT

modì
ristorante
SALVATORE GARBO



GIUSEPPE COSTA

19/01/21 ore 18.00 – 19.30

Le Birre “in Legno” di Monpiër in abbinamento ai Salumi d’Italia

urly.it/39wj4 LINK LIVE TEAMS

21/01/21 ore 18.00 – 19.30

Le Birre “Essenziali” di Siemàn incontrano i Formaggi Tradizionali Italiani

urly.it/39wj6 LINK LIVE TEAMS

26/01/21 ore 18.00 – 19.30

Le Birre “Svedesi, di Abruzzo” di Almond ‘22 e i Piatti Tradizionali di Salvatore Garbo

urly.it/39wj7 LINK LIVE TEAMS

28/01/21 ore 18.00 – 19.30

Le Birre “Siciliane” di Yblon incontrano l’Estro culinario di Giuseppe Geraci

urly.it/39wj8 LINK LIVE TEAMS

02/02/21 ore 18.00 – 19.30

Le Birre “Siciliane” di Bruno Ribadi e la Cultura Gourmet di Giuseppe Costa

urly.it/39wjd LINK LIVE TEAMS