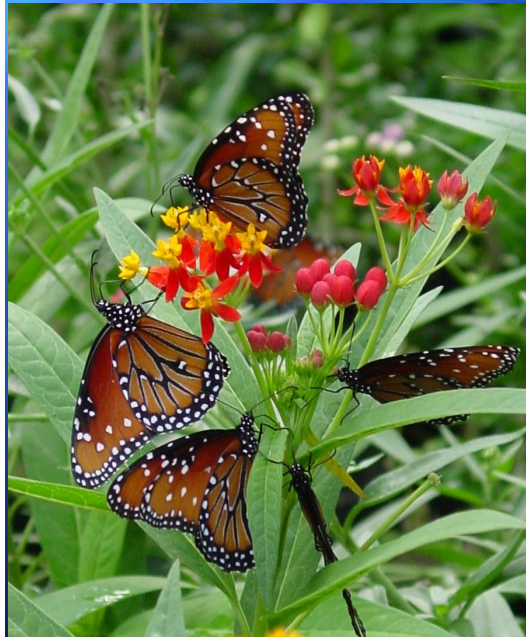
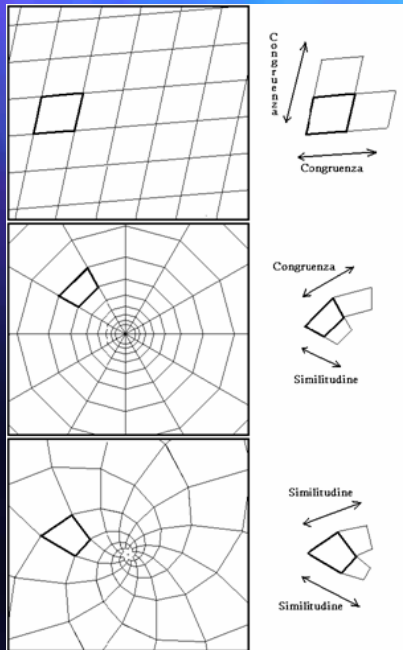


*"Il Ristoratore ed il Consumatore
nella scelta della tipicità dei Vini"*

IL CONTRIBUTO DELL'INNOVAZIONE TECNOLOGICA

26 Ottobre 2013

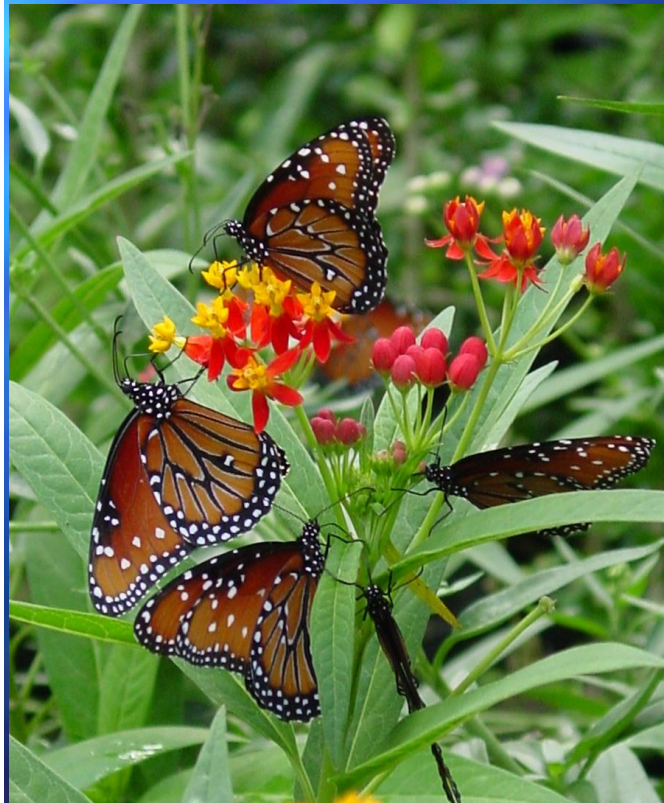
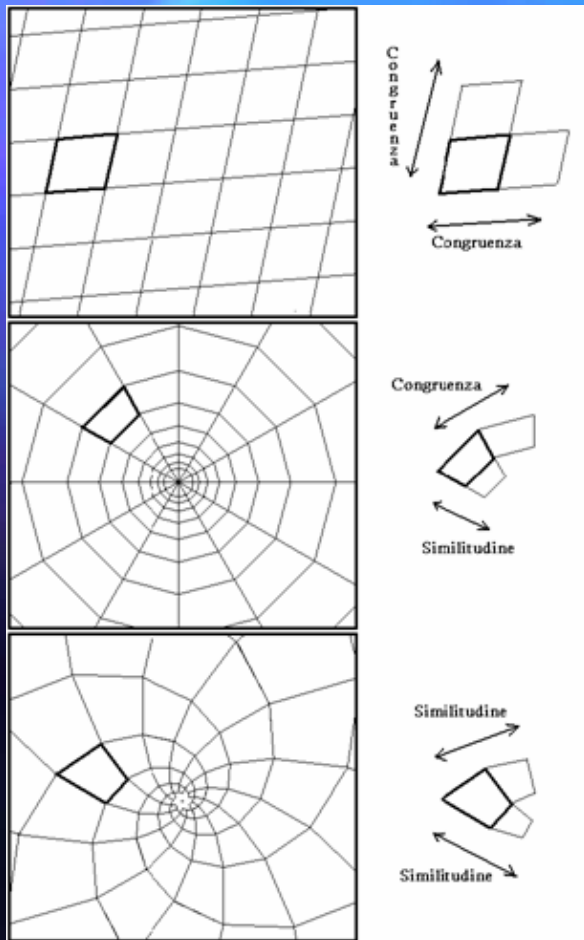
Sesto al Reghena - Auditorium Burovich



Alessandro Sensidoni
Dipartimento di
SCIENZE DEGLI ALIMENTI
Università degli studi di Udine



La ricerca dell'Armonia ...nel Cibo e nella Cucina





La tecnologia alimentare ha il compito di studiare i processi tradizionali di trasformazione e conservazione, di razionalizzarne l'esecuzione, attraverso la comprensione dei fenomeni biologici, chimici e fisici che vi partecipano, e di controllarne ed indirizzarne l'evoluzione.



Il VINO come alimento...

**Promette colore, profumi, calore e salute,
freschezza ed esaltazione dei cibi,
abbinamento di piaceri sensoriali...**

Promette

Armonia....

Da alcuni anni assistiamo alla riscoperta di Prodotti Alimentari Tipici, con intenti e finalità diverse, anche se un filo comune collega le numerose iniziative: nel patrimonio culturale di un popolo, l'alimento rappresenta uno specchio multiforme e composito, proponendosi come sintesi mediata tra la storia delle genti, il territorio e la cultura in senso lato.

Il VINO come alimento...

Promette genuinità, equilibrio,

Correttezza

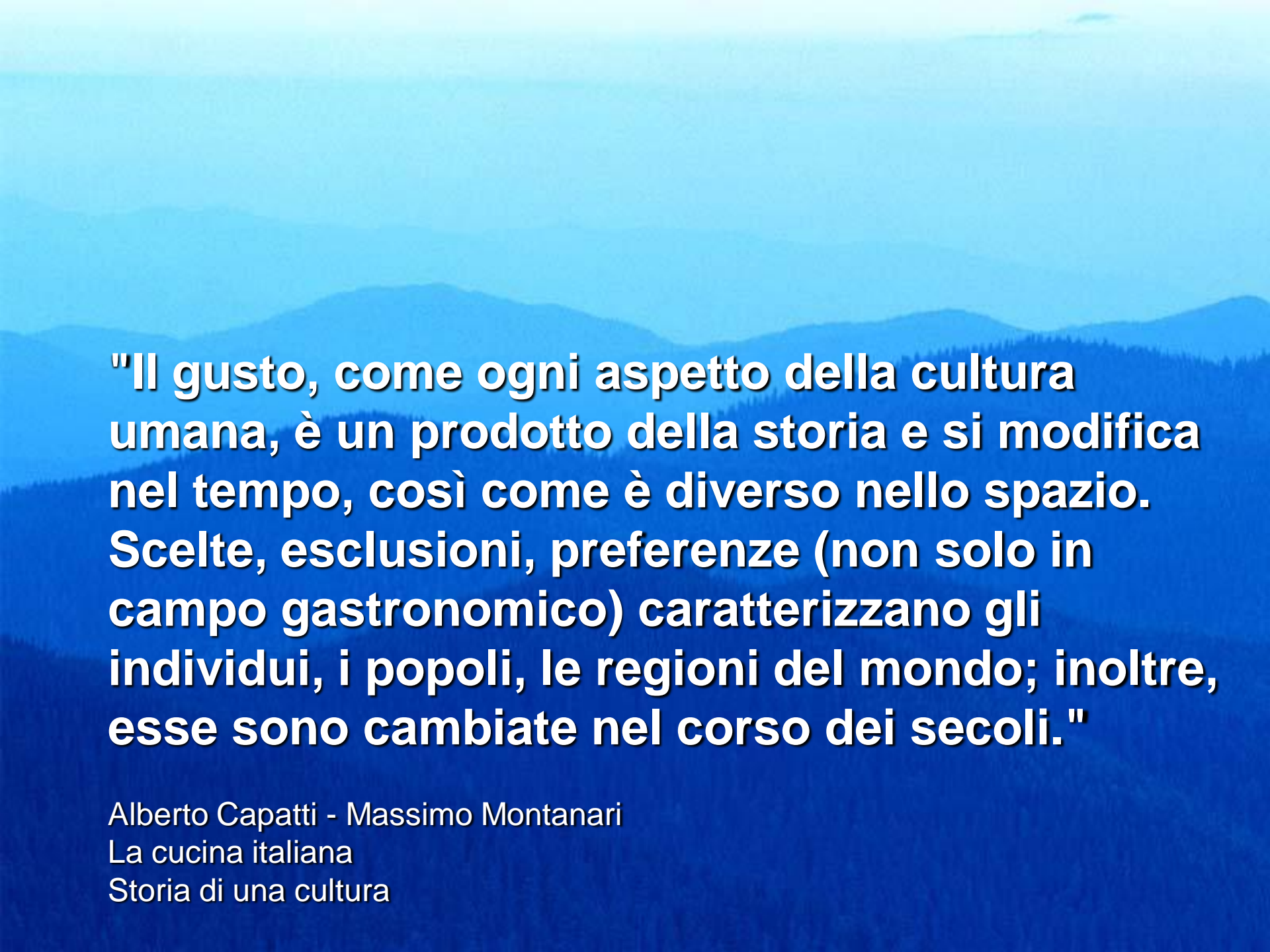
Ambiente

Cultura...

Territorio...

Promette ...*Armonia*....

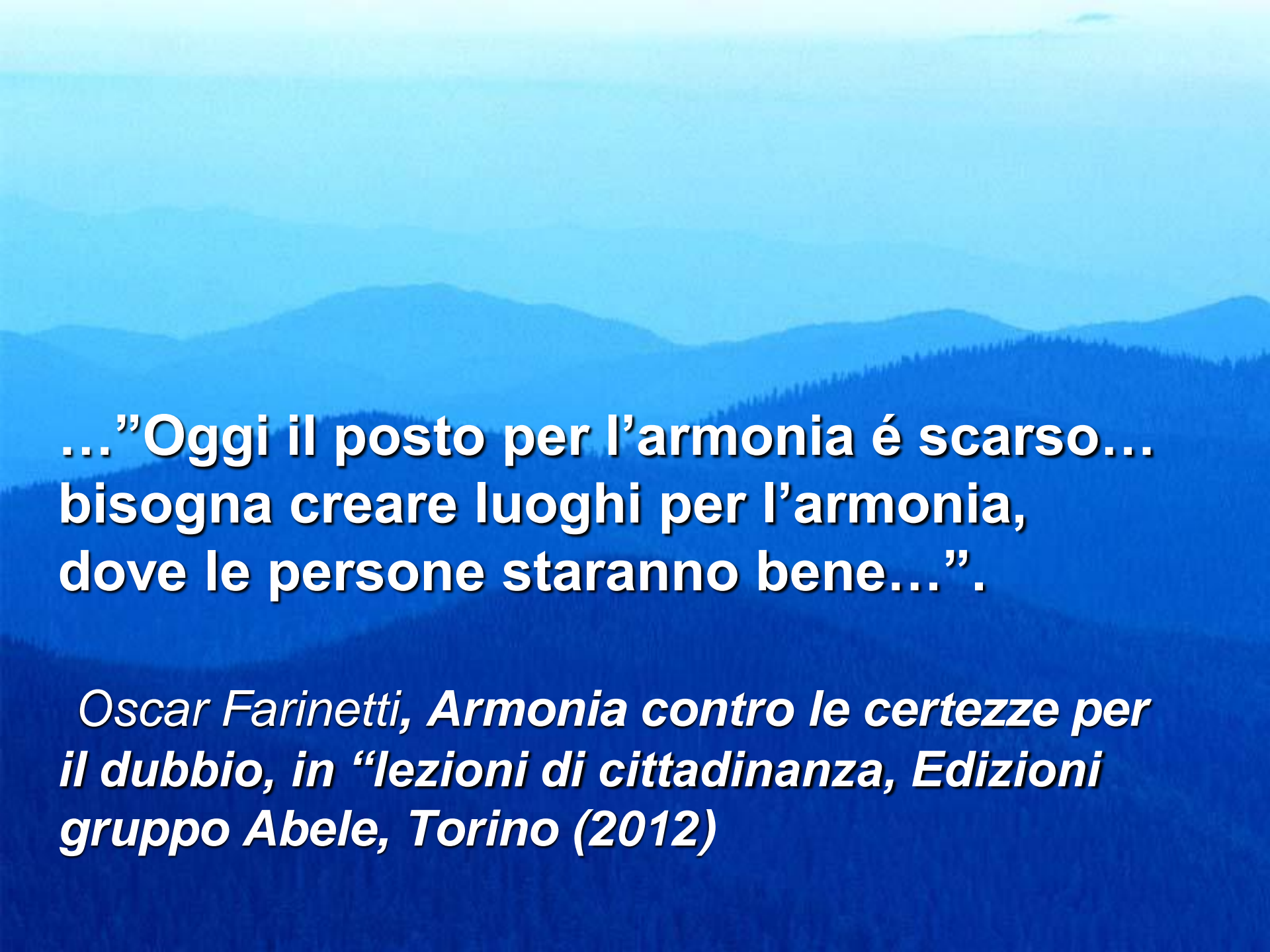
Se chiaramente le ricadute sull'interesse economico legato al turismo e alle attività produttive, rappresentano il motore che stimola tali ricerche, d'altro canto ci troviamo di fronte ad un'opportunità di consulenza e collaborazione sinergica con il mondo della Ricerca scientifica, dell'Università, della Scuola, degli Istituti Alberghieri, della Formazione.



"Il gusto, come ogni aspetto della cultura umana, è un prodotto della storia e si modifica nel tempo, così come è diverso nello spazio. Scelte, esclusioni, preferenze (non solo in campo gastronomico) caratterizzano gli individui, i popoli, le regioni del mondo; inoltre, esse sono cambiate nel corso dei secoli."

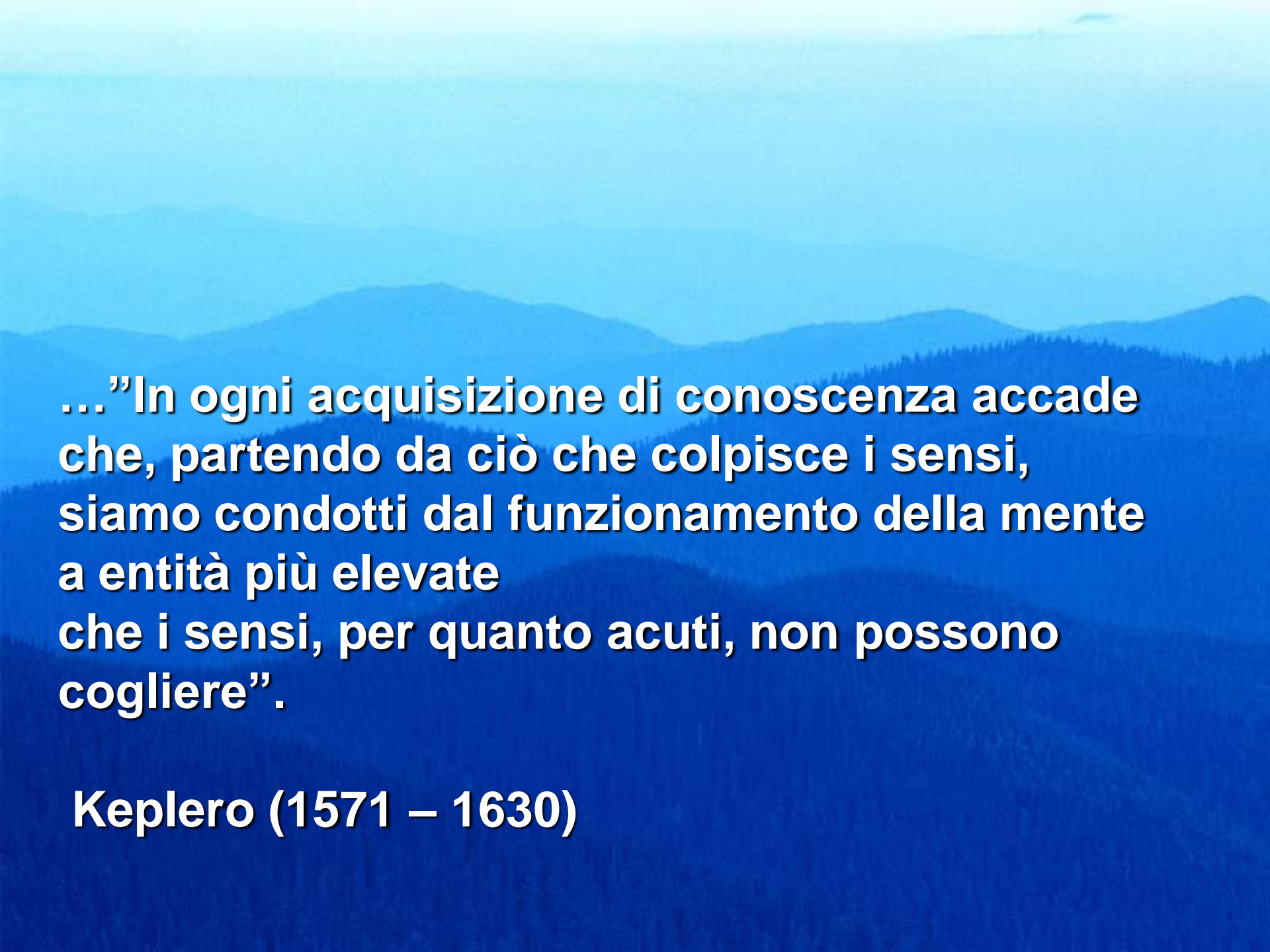
Alberto Capatti - Massimo Montanari
La cucina italiana
Storia di una cultura

**...”La domanda è : abbiamo voglia di armonia..? Chi non risponde di sì, ha un problema..Non si può non avere voglia di armonia... senza armonia non succede nulla. Uno può essere felice anche da solo, ma se non è in equilibrio con gli altri, e con la natura, non combina nulla.. Il rapporto tra felicità e armonia è come il rapporto tra scienza e conoscenza..” .
..(O. F. 2012)...**



**...”Oggi il posto per l’armonia é scarso...
bisogna creare luoghi per l’armonia,
dove le persone staranno bene...”.**

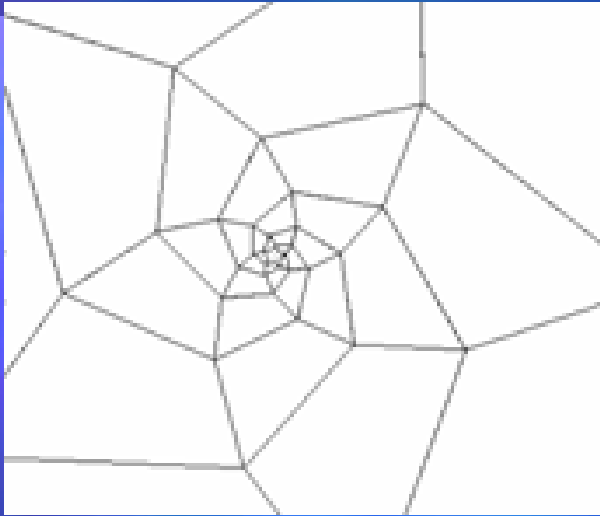
***Oscar Farinetti, Armonia contro le certezze per
il dubbio, in “lezioni di cittadinanza, Edizioni
gruppo Abele, Torino (2012)***



...”In ogni acquisizione di conoscenza accade che, partendo da ciò che colpisce i sensi, siamo condotti dal funzionamento della mente a entità più elevate che i sensi, per quanto acuti, non possono cogliere”.

Keplero (1571 – 1630)

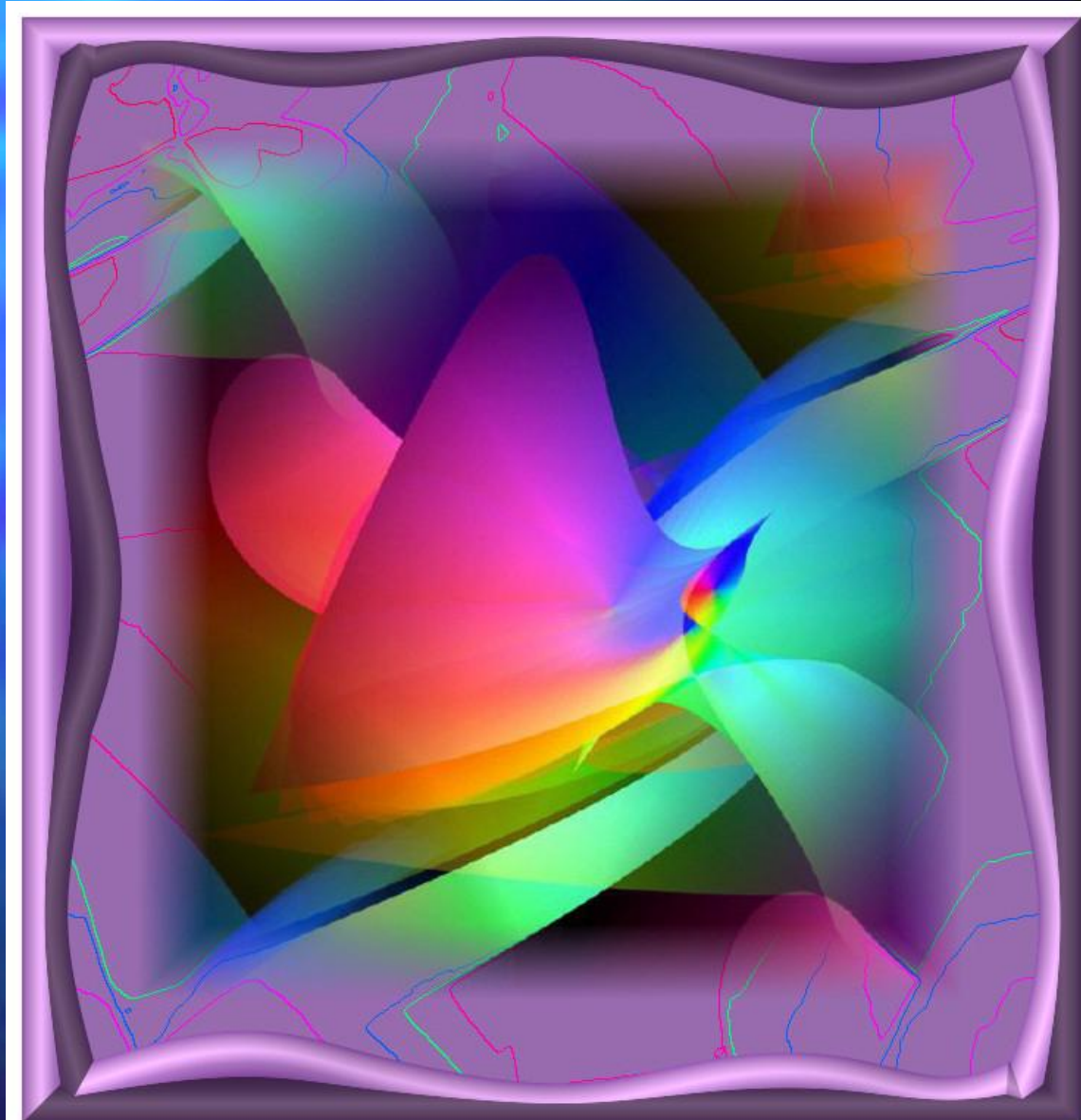
Cosa hanno in comune?



Introduzione

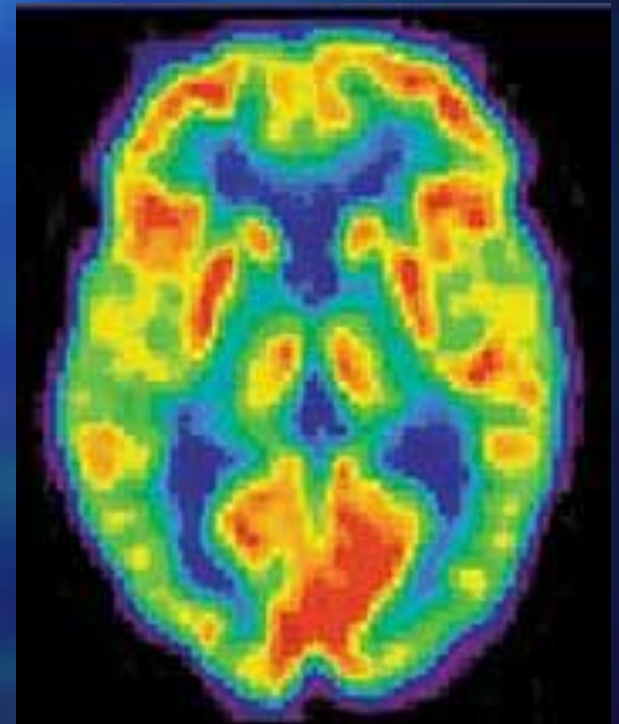
■ IL colore

**Che linguaggio
parlano i colori
delle piante?**



Le spezie...il colore degli Aromi





La mente del microcosmos
Robert Fludd, 1619

Cerveau de



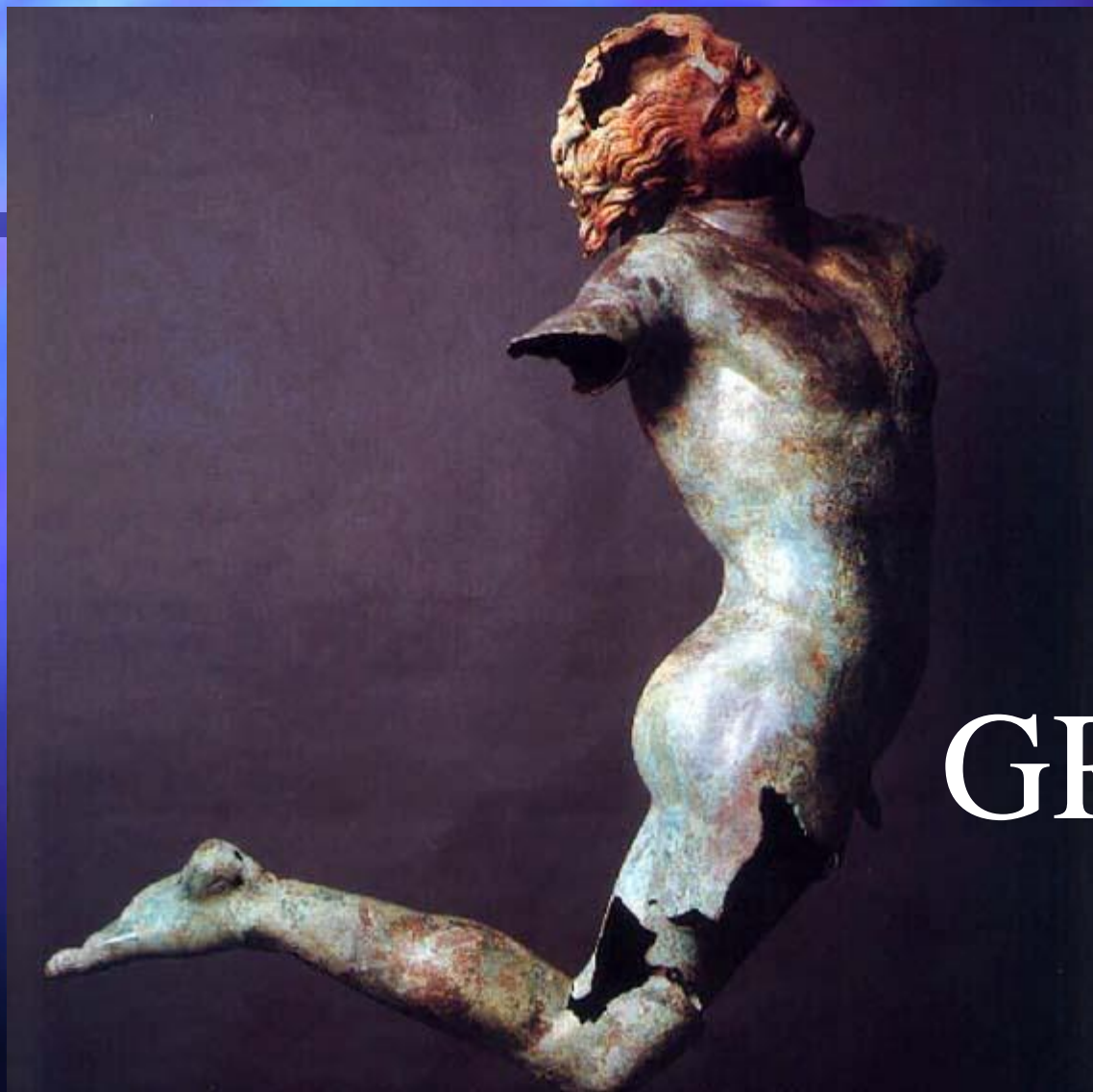
**“Stiamo annegando
nell’informazione, ma siamo
affamati di saggezza”**

(E. O. Wilson)

**L’uomo ragionevole si adatta al
mondo.....Quello irragionevole s’intestardisce a
cercare di adattare il mondo a sé....**

**Per questo tutti i progressi sono opera
dell’uomo irragionevole**

(George Bernard Shaw)



GRAZIE...!!!

DANZARE LA VITA..... IL SATIRO DANZANTE.....

Prassitele 340 a.C.