



## ***Incontri e Conferenze dell'Unisg A. A. 2011-2012 – Calendario ottobre-dicembre 2012***

---

**(Tutti gli incontri si svolgono nell’Aula Magna dell’Università, con orario: 16.00-17.30, salvo quando diversamente indicato)**

### ***LUNEDÌ 15 OTTOBRE – Il Metodo Classico di TrentoDOC***

---

Apriamo il nostro ciclo di conferenze con le bollicine. Non è lo Champagne e non è il Franciacorta, ma una realtà del metodo classico meno conosciuto: il Trento Doc. I relatori Paolo Benati, Maria Grazia Brugnara di TrentoDOC ci illustreranno i seguenti temi:

- Trentino: caratteristiche morfologiche e pedoclimatiche
- La vitivinicoltura e le zone di produzione
- Varietà viticole autoctone e rappresentative
- TRENTODOC: vitigni, metodo di produzione e caratteristiche

A seguire ci sarà alle 18 una degustazione in Banca del Vino su "Le 4 anime del Trento DOC" (su prenotazione Doodle):

Tema: "Le 4 anime del TrentoDoc:

- Pas dosè – Pisoni F.lli, Valle de Laghi
- Brut – Cantina Sociale di Isera, Vallagarina
- Millesimato – Altemasi di Cavit, Trento
- Riserva – Riserva dell’Abate, Abate Nero, Gardolo di Trento”

### **IN LINGUA ITALIANA**

### ***MERCOLEDÌ 17 OTTOBRE – Voci dall'interno: alcuni docenti dell'area umanistica presentano le loro attività di ricerca e le loro pubblicazioni***

---

Come si conduce una ricerca, con quale metodo, quali sono i temi, le riflessioni e i risultati emersi dalla ricerca dei docenti dell'Unisg? In quest'incontro – il primo di una serie, che coinvolgerà le varie aree scientifiche presenti nell’Università - gli studenti avranno la possibilità di confrontarsi direttamente con i docenti e discutere insieme dell'anima di un'università: la Ricerca. In questo primo incontro: proff. Piercarlo Grimaldi, Michele Fino, Simone Cinotto, Paolo Corvo, Yann Grappe.

### **ITALIAN AND ENGLISH**

## **LUNEDÌ 22 OTTOBRE – Santiago Peralta, Il cacao e il cioccolato in Ecuador: produzione, biodiversità e qualità**

L'imprenditore ecuadoriano Santiago Peralta, di 41 anni, è un appassionato della biodiversità e della conservazione dell'ambiente. Insieme a sua moglie Carla Barboto hanno fondato *Pacari*, un'azienda produttrice di cioccolato biologico di alta qualità.

Peralta lavora con cacao biologico dell'Ecuador da 10 anni, un cacao con sapori fruttati e floreali caratteristici. Inoltre hanno realizzato una produzione di eccellenza con alcuni attrezzi disegnati da Peralta e fabbricati in Ecuador. Pacari produce cioccolati biologici certificati con cacao di varietà Nacional ecuadoriano ed è l'unico marchio con certificazione Demeter biodinamico nel mondo. Elaborano 18 prodotti, molti di cui hanno vinto diversi premi internazionali e vengono esportati in 26 paesi.

Santiago Peralta ci parlerà della produzione di cacao in Ecuador; di una delle migliore qualità al mondo: il Cacao "Nacional"; e dell'elaborazione di cioccolato con cacao crudo.

### **ENGLISH AVAILABLE**

## **MERCOLEDÌ 24 OTTOBRE – *Nordic Food Lab: Fermentation as traditional biotechnology in a modern context***

---

### **!! ATTENZIONE !! ECCEZIONALMENTE IL SEMINARIO SI TERRÀ Dalle ore 12:20 in Aula Magna**

Michael Bom FRØST, Director Nordic Food Lab & Associate Professor in Sensory Science at University of Copenhagen

Ben READE, Head of Culinary Research and Development Nordic Food Lab

Nordic Food Lab explores the building blocks of Nordic cuisine. Ben Reade and Michael Bom Frøst will present Nordic Food Lab's modern interpretation of traditional fermentation techniques. The lab's journey of discovery has taken us through fermenting a whole range of raw materials, from barley over quince to grasshoppers. The aim of the fermentations has been to demonstrate new opportunities for Nordic raw materials. Our work is inspired from traditions in the world culinary heritage and we combine it with a scientific approach.

Nordic Food Lab is a non-profit, self-governed organisation, established in 2008 by head chef of Noma Rene Redzepi and gastronomic entrepreneur Claus Meyer. We develop recipes and ideas to share with the Nordic region and the world. The Lab is supported by independent foundations, private companies, and government sources. We are committed to an ethos of cooperation, knowledge sharing, and open-source research, and collaborate with various other local and international projects.

## **THE CONFERENCE WILL BE IN ENGLISH**

**Mercoledì 31 ottobre – Enrico Tallone, editore: "La Forma del Pensiero".**

---

Accogliamo in questa conferenza Enrico Tallone, maestro della stamperia e dell'editoria. La storica Casa Editrice Tallone, nata a Parigi e trasferita a Torino negli anni 60, prosegue la ricerca estetica del design editoriale, attraverso la divulgazione e la valorizzazione di opere di poesia, letteratura e cultura. Lo scopo della conferenza è di far conoscere agli studenti gli stili che hanno informato la tipografia dal Quattrocento al Novecento, nell'intento di agevolarli quando dovranno scegliere i caratteri per un'etichetta, un menu o qualsiasi stampato. <http://www.talloneeditore.it>

## **IN LINGUA ITALIANA**

**MERCOLEDÌ 7 NOVEMBRE – "The simple art of mixing cocktails" with Charles Schumann**

---

Mr. Schumann is the most famous bartender in Germany. He has won many international honors and awards for his life work. His secret passion is "good food" and he has also received recognition for his cuisine: the combination of cocktail mixing and excellent food is what gives his bar a personal flair.

His book American Bar has been translated in numerous languages and is one of the best sellers in the Mixology world.

Topics that Mr. Schumann will talk about

- . Bar history and philosophy
- . Cocktail - the simple art of mixing cocktails. How many bottles do you really need?
- . The three-bottles bar
- . The contemporary bar and the Mixologists
- . The Italian "stars" behind the bar ( Vermouth, Campari ...)
- . The aperitivo - an Italian invention?
- . The culture of drinking & eating

## **THE CONFERENCE WILL BE IN ENGLISH**

**Lunedì 12 novembre – "incontro equosolidale" con Altromercato**

---

Dopo la positiva collaborazione tra l'Università di scienze gastronomiche, la bottega bio-equosolidale Quetzal di Alba e l'azienda di distributori automatici Tecnomatic, è nata l'idea di conoscere più da vicino ed in maniera più approfondita e critica ciò che sta dietro alla filosofia del commercio equo e al valore di ognuno dei suoi prodotti. Dopo l'ingresso nel mese di settembre 2012 dei prodotti equo-solidali (snack, bevande) inseriti nei distributori automatici dell'Università, si concretizza l'idea di dedicare un momento di approfondimento al quale prenderà parte Altromercato, prima centrale d'importazione in Italia e seconda nel mondo. A relazionare l'intervento Elisa Dolci, responsabile relazioni esterne per il Consorzio Ctm-Altromercato, che dopo

una parte introduttiva sul commercio equo-solidale, prezzo trasparente e consumo critico, dedicherà ampio spazio alla filiera dello zucchero, con accenni anche a quella del cacao e del caffè. Momento di arricchimento, riflessione, dibattito dove ci si potrà soffermare su quanto le nostre *scelte* siano importanti se collocate all'interno delle responsabilità quotidiane nella ricerca del nostro benessere.

## **IN LINGUA ITALIANA**

**Mercoledì 14 novembre – “*Wineworld: Philosophy, History and Aesthetics of Wine*”.**

---

Presentation of the last issue of Rivista di Estetica (<http://labont.it/estetica/wineworld-new-essays-on-wine-taste-philosophy-and-aesthetics>) , advisory editor Nicola Perullo.

Undoubtedly, for a very long time wine has been a constant reference of philosophy, and also of aesthetics. But in the last years the debate about its ontological, metaphysical, epistemological and aesthetic status has been constantly growing: what kind of object is wine and why is philosophy interested in it? Is tasting an aesthetic experience? Is it legitimate to consider wine as a work of art, and if it is the case what meaning of art is here at play? Is the world of making and producing also involved in the philosophical enquiry about wine? For the first time, an Italian Journal dedicates a special issue on wine, stemming from these and many other questions, with the aim to offer a new contribution to the international debate on this topic.

With Prof. Steven Shapin (Harvard University), Prof. Cain Todd (Lancaster University), Prof. Stefano Velotti (Università di Roma La Sapienza), Prof. Nicola Perullo (University of Gastronomic Sciences).

## **THE CONFERENCE WILL BE IN ENGLISH**

**MERCOLEDÌ 21 NOVEMBRE –“*Design and Food*” Lecture by Anna Marie Fisker. Head of Section, Food+Design, Aalborg University (Denmark)**

---

The lecture will give examples of Food Design and Food related Experience Design.

It will go through examples of the latest food projects of Food+Design to explain how it works with an integrated and multidisciplinary understanding of design.

The examples of research and development projects will be primarily focused on core areas such as experience and health.

The interdisciplinary work carried out as projects that investigate e.g. how the physical surroundings influence the experience of the meal.

Additionally, the seminar will focus on the business oriented research and knowledge transfer within product innovation for SMBs, packaging development, communication, new products, events etc.

About Anna Marie Fisker: <http://personprofil.aau.dk/103024?lang=en>

## **THE CONFERENCE WILL BE IN ENGLISH**

---

**LUNEDÌ 26 NOVEMBRE – "Organic Agriculture in the Mediterranean. Actual situation and future prospective", by IFAOM AgriBioMediterraneo**

---

AgroBioMediterraneo (ABM) was established as a regional initiative in Vignola, Italy, 1990. It received recognition as an official IFOAM Regional Group in 1997. AgriBioMediterraneo includes 146 IFOAM Affiliates from three continents and 16 Mediterranean countries: Albania, Bosnia-Herzegovina, Croatia, Cyprus, Egypt, France, Greece, Israel, Italy, Palestine, Portugal, Serbia & Montenegro, Slovenia, Spain, Tunisia and Turkey. IFOAM AgriBioMediterraneo has two major aims:

- to promote, develop and disseminate information, knowledge and expertise related to Mediterranean Organic Agriculture and food production.
- the connection between Organic Agriculture and Sustainable development.

ABM spearheads initiatives specifically targeted towards Mediterranean Organic Agriculture issues. To maximize its efforts, ABM has founded four working groups on the following topics:

- Marketing
- Research and Development
- Standards and Certification
- Training

Special emphasis is given to development of organic oliveculture, viticulture, citrus and Mediterranean fruits, arable crops and livestock, as well as development of local markets, regional standards and AgriBioTourism.

Web site: [http://www.ifoam.org/about\\_ifoam/around\\_world/agribiomediterraneo/index.html](http://www.ifoam.org/about_ifoam/around_world/agribiomediterraneo/index.html)

**THE CONFERENCE WILL BE IN ENGLISH**

**MERCOLEDÌ 28 NOVEMBRE – Jennifer mclagan "Fat, Bones & Odd Bits "**

---

Jennifer Mclagan é una chef e scrittrice australiana che risiede a Toronto in Canada. Negli ultimi anni ha scritto libri di ricette che hanno ricevuto diversi premi per il loro carattere umoristico, culturale, investigativo e un po' eccentrico. La particolarità dei suoi libri di ricette è che oltre alle ricette stesse, vengono incorporati approfondimenti rispetto all'ambito culturale, storico e scientifico, cercando di analizzare perché questi prodotti di origine animale sono stati dimenticati e sottovalutati.

<http://www.jennifermclagan.com/bio.htm>

Si terrà una conferenza su tre tematiche: Ossa, grasso e tagli inusuali (Fat, Bones & Odd Bits ). Si soffermerà sul nostro modello attuale di consumo non sostenibile della carne, sulla perdita del culinario, l'importanza nutrizionale, sensoriale e culturale di questi prodotti oggi considerati "scarti".

**THE CONFERENCE WILL BE IN ENGLISH**

## **Mercoledì 12 dicembre – Prof. Amedeo Cottino, Riflessioni sulla cultura del bere**

---

Ordinario di Sociologia dell'Università di Torino, il Prof Cottino ci proporrà una conferenza sul vino ed i suoi valori d'uso. Il vino come nutrimento, come socievolezza e come ebbrezza. Come pensare un consumo del vino responsabile? Tra i suoi lavori importanti: *Le culture dell'alcool*, ed. with A. Rolli, (Milano, F. Angeli, 1992); *Diritto, uguaglianza e giustizia penale*, ed. with C. Sarzotti, (Torino, L'Harmattan Italia, 1995); *Il bere giovane*, ed. with F. Prina, (Milano, F. Angeli, 1997).

### **IN LINGUA ITALIANA**

## **MERCOLEDÌ 19 DICEMBRE – *Barrique, tini e botti: incontro con la famiglia Vicard***

---

Dalla scelta delle querce, al taglio, alla tostatura, il tutto con il giusto dosaggio tra tempo e temperatura. Così nasce una botte Vicard. In compagnia di Joseph Nicastro scopriamo la relazione tra legno e vino, con l'assaggio di due vini francesi e due italiani.

**ore 16:** Conferenza di Joseph Nicastro e dimostrazione della chauffe di una barrique (Ingresso gratuito).

**ore 18:** Degustazione presso la Banca del Vino (con iscrizione Doodle).  
Prezzo 15€ (12€ per i soci Slow Food, 5 € per gli studenti, gratuito per i soci Banca del Vino).

### **IN LINGUA ITALIANA E FRANCESE**