



IASA
INTERNATIONAL ACADEMY
OF SENSORY ANALYSIS

IN COLLABORAZIONE CON



GLI ACCORDI DEL PIACERE

VENERDÌ 6 DICEMBRE 2019

ORE 9:00 - CASA MARTINI

Piazza Luigi Rossi, 2 - Pessione di Chieri (TO)



Accordo: una parola magica che definisce armonia tra le persone e tra le persone e le cose, tanto che tutti i nostri sensi sono coinvolti nella ricerca di accordi. Li troviamo in ogni ambito: in musica, in architettura, nella percezione tattile e tra le molecole che generano l'aroma e il gusto. Possiamo dire che gli accordi sono alla base del piacere raffinato, materiale e intellettuale. Chi li genera viene definito artista, ma non di rado è semplicemente un grande professionista che opera in cucina, al bar, come enologo o come tecnologo, come architetto o come musicista.

Nel campo delle arti visive e uditive molte regole sono state scritte - anche se non sempre funzionano o vengono rispettate - ma per quanto riguarda l'informazione che ci giunge dal sistema somestesico, dal gusto e dall'olfatto siamo ancora poco distanti dall'empirismo e la teoria non di rado è di tipo enciclopedico. La bibliografia è infatti ricca di volumi dedicati agli abbinamenti ben riusciti, a ricette di sicuro successo, ma ben poche volte viene spiegato il perché.

I SALUTI

Marco Budano *Martini Brand Homes Manager*

Luigi Odello *Ad Narratori del gusto e segretario accademico Iasa*

Marina Berlinghieri *Parlamentare e moderatrice dell'evento*

LE RELAZIONI

Giovanni Ballarini

Professore emerito Università degli Studi di Parma

Presidente onorario Accademia Italiana della Cucina

Il banchetto di Cadmo e Armonia e la nascita della cucina

Luca Govoni

Responsabile Storia e Cultura

ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

L'armonia della cucina circadiana

Davide Colombo
Martini Brand Homes Ambassador
Accordi di piacere nel bere miscelato

Cristian Ridolfi
Direttore Casa Vinicola Santi - Gruppo Giv
L'arte sopraffina di generare blend di successo con i vini

Angelo Nani
Direttore di stabilimento e responsabile R&D Domori
Armonia e contrasto: l'arte della creazione di un blend... da sogno a realtà

Gian Paolo Braceschi
Assaggiatori Italiani Balsamico
Quando agli incontri di piacere partecipa un prepotente

Luca Sartori
Presidente Narratori del gusto
Il progetto Narratori del gusto 2020

Ore 13.00: lunch

Milena Lambri* - Luigi Odello**
** Università Cattolica del Sacro Cuore*
*** Centro Studi Assaggiatori*
Accordi di piacere: una questione di molecole

Mariateresa Russo
Università Mediterranea di Reggio Calabria
Gli accordi del piacere: sensing e sensoriale

Francesca Venturi
Università degli Studi di Pisa
Degustare la musica ascoltando il vino: l'esperienza culturale di Cantinajazz come laboratorio per approfondire il mistero della sinestesia

Luigi Bonizzi
Università degli Studi di Milano
Gli accordi stonati: sicurezza alimentare e analisi sensoriale

Guido Bosticco
Università degli Studi di Pavia
Gli accordi del piacere. Come trasformare una sensazione in una frase

Eugenio Brentari
Presidente International Academy of Sensory Analysis
Il progetto Iasa 2020

Ore 15.30:

visita del Museo di Storia dell'Enologia e della [Galleria Mondo Martini](#)

Vermouth Class: attività esperienziale nella Martini Academy

La partecipazione all'evento è gratuita e i partecipanti saranno accreditati fino al raggiungimento dei posti disponibili a seguito della loro iscrizione entro il 22 Novembre 2019 al link: <https://forms.gle/HycbjjQadZsxtGhz8>

COLLABORAZIONE TECNICA E SUPPORTO:

