



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:

