

La Chimica **in Cucina** *tra scienza e tradizione*

5^a edizione

Giornate di formazione per insegnanti di discipline chimiche nella scuola secondaria

*Pe' fa' la vita
meno amara...*



Il dolce e l'amaro della vita

Venerdì 4 Aprile 2025

Aula A "Nasini"

**Dipartimento di Scienze Chimiche
via Marzolo 1, Padova**

I profumi della tavola

Venerdì 11 Aprile 2025

Sala dell'Agricoltura

**Corte Benedettina,
via Orsaretto 2, Legnaro (PD)**

PROGRAMMA

Il dolce e l'amaro della vita

Venerdì 4 Aprile 2025

Aula A Nasini

Dipartimento di Scienze Chimiche dell'Università di Padova
via Marzolo 1, Padova

14:00 - 14:15 Registrazione

14:15 - 14:30 **Presentazione della giornata e saluti istituzionali**

Laura Orian, Referente PLS Chimica, DiSC

Franco Tagliapietra, Presidente Corso di Laurea Scienze
Cultura della Gastronomia

Saverio Santi (chairman), Dipartimento di Scienze
Chimiche (DiSC)

Danilo Gasparini, Dipartimento di Agronomia, Animali,
Alimenti, Risorse naturali e Ambiente (DAFNAE)

14:30 - 15:15 **Dall'assaggio all'analisi sensoriale**

Deborah Franceschi

Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse
naturali e Ambiente (DAFNAE)

Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura
ed Enologia (Conegliano)

15:15 - 16:15 **Caffè e chimica: magia di un aroma inconfondibile**

Luciano Navarini: Responsabile della ricerca e del
coordinamento scientifico di Illy Caffè

16:15 - 16:45 Coffee break

16:45 - 17:15 **Proprietà antiossidanti del caffè: un approccio
computazionale.**

Davide Zeppilli, Laura Orian: Dottorando di Scienze
Molecolari, Dipartimento di Scienze Chimiche (DiSC)

17:15 - 17:45 **Food & Beverage: origini chimiche alla base degli
abbinamenti.**

Alessia Bolzan, Saverio Santi

Tesi di Laurea in Chimica, Dipartimento di Scienze
Chimiche (DiSC)

17:45 - 18:45 **Le piante aromatiche nella dieta delle vacche: un
valore aggiunto per il formaggio**

Franco Tagliapietra: Dipartimento di Agronomia, Animali,
Alimenti, Risorse naturali e Ambiente (DAFNAE)

I profumi della tavola

Venerdì 11 Aprile 2025

Sala dell'Agricoltura

Corte Benedettina,
via Orsaretto 2, Legnaro (PD)

14:00 - 14:15 Registrazione

14:15 - 15:00 **Presentazione della giornata**

Laura Orian, Referente PLS Chimica, DiSC,

Franco Tagliapietra, Presidente Corso di Laurea
Scienze Cultura della Gastronomia

Saverio Santi (chairman), Dipartimento di Scienze
Chimiche (DiSC)

Danilo Gasparini (chairman e narratore), esperto di
fama internazionale, professore di Storia
dell'Agricoltura e Storia dell'alimentazione all'Univer-
sità di Padova. Dipartimento di Agronomia, Animali,
Alimenti, Risorse naturali e Ambiente (DAFNAE)

15:00 - 17:15 **Il linguaggio invisibile del profumo**

Massimiliano Alajmo, Chef, supervisore e gestore dei
locali del "Gruppo Alajmo"

Lorenzo Dante Ferro, Maestro Profumiere

Luigi Biasetto, Maître Pâtissier Chocolatier Confiseur
Glacier

Danilo Gasparini (chairman)

17:15 - 17:45 Coffee break

17:45 - 18:45 **Si fa presto a dire miele...**

Elisabetta Schievano

Dipartimento di Scienze Chimiche (DiSC)

Degustazione

