

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

5<sup>a</sup> 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

