

Facoltà

Etnafood, tramandare ai giovani la tradizione culinaria siciliana

Giornata conclusiva del Salone dedicato alla valorizzazione dei prodotti tipici

14 dicembre 2010

di I-Press

«Educare le nuove generazioni alla conoscenza della tipicità dei prodotti agricoli. Saper riconoscere, apprezzare e tramandare un alimento è un bene unico che spesso i giovani ignorano, spetta a noi adulti correggere questa mancanza». Questo il commento di Rosario Sallemi - responsabile di Agrorà, la società che ha organizzato Etnafood al centro fieristico Etnaexpo - al termine del seminario di questa mattina "Analisi Sensoriale nella valorizzazione dei prodotti tipici siciliani", realizzato in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Catania.



L'acquisizione di nozioni su aspetti sensoriali, storico-culturali, economici, sociali e ambientali degli alimenti sono stati, infatti, gli argomenti che hanno contraddistinto la giornata conclusiva del Salone del gusto. Nella sala conferenze del centro fieristico, scolaresche provenienti da Caltagirone, Motta Sant' Anastasia, Paternò e Catania hanno seguito con curiosità gli interventi dei relatori del convegno, moderato dal giornalista Umberto Teghini.

Ha parlato di biodiversità e di quanto sia importante tutelare questo elemento nella nostra Isola il preside della Facoltà di Agraria, Agatino Russo: «La Sicilia è una terra ricca tutta da scoprire e soprattutto da rispettare». All'intervento introduttivo del preside sono seguiti quelli più tecnici di Giovanni Spagna, presidente del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria che si è soffermato a discutere delle: «potenzialità del settore legato alle tecnologie alimentari e ai prodotti tipici», elencando

ai giovani anche allettanti prospettive lavorative.

Coinvolgente l'intervento di Annamaria Grasso, fiduciaria Slow Food Catania, che ha tracciato un quadro storico delle peculiarità tipiche dell'Isola, non prima di avere invitato i ragazzi a tenere bene in mente il motto dell'associazione: «il cibo è buono quando fa bene alla salute, pulito perché sostiene l'ambiente, giusto nel rispetto del lavoro di chi l'ha prodotto. La Sicilia - aggiunge - è un'isola dai volti diversi già nella predisposizione geografica: le tre valli che la formano hanno caratteristiche differenti anche da un punto di vista alimentare».

In seguito l'intervento di Carmela Maria Lanza, responsabile del Laboratorio di Analisi Sensoriali del Dofata (Dipartimento di Orto-Floro-Arbicoltura e Tecnologie Agro-Alimentari) della Facoltà etnea di Agraria, che ha spiegato ai giovani la metodologia per eseguire un'analisi sensoriale dei prodotti tipici. Al termine è seguito il momento clou atteso da tutti: il "Laboratorio di analisi sensoriale: la creazione di un profilo" dedicato alla cioccolata di Modica che si è poi allargato anche al salame del suino nero dei Nebrodi. «Per i ragazzi è stato un gioco - commenta la professoressa Lanza - in realtà l'analisi sensoriale attraverso dei test ben precisi mira proprio a garantire la qualità dei prodotti».

Profumi e sapori si sono ancora inseguiti per tutto il pomeriggio tra gli stand di Etnaexpo, che si è concluso con la degustazione guidata della "Cuccia" il dolce dedicato a S. Lucia. «Il salone si è confermato un appuntamento importante - conclude soddisfatto Sallemi - coinvolgendo migliaia di persone durante il fine settimana a conferma che i siciliani hanno una grande voglia di scoprire e riscoprirsi».