



Oltre il cibo.

Dall'invenzione della ceramica... pentole e provette, padelle e alambicchi, fornelli e laboratori sono sempre stati dei vasi comunicanti

ELISABETTA MORO

La cucina è una specie di scienza o è la scienza ad essere una sorta di cucina? La domanda è antica quanto l'uomo. Perché sin dall'invenzione della ceramica, pentole e provette, padelle e alambicchi, fornelli e laboratori sono sempre stati come vasi comunicanti. Con scambi continui di competenze, conoscenze, esperienze, pertinenze.

Come bene racconta la mostra "Food. La scienza dai semi al piatto" visitabile nelle sale del museo di scienze naturali di Milano fino al 28 giugno. Un viaggio nella biodiversità di alimenti simbolo come

caffè, riso, pasta e cacao per osservare, anche al microscopio, le loro evoluzioni. E per capire come i nostri sensi interagiscono per darci quella complessa sensazione che chiamiamo gusto. Che non è né naturale né oggettivo. Ma è figlio di una storia fatta di resistenze e paure, osservazioni e integrazioni. Nonché controversie accessissime. Come quella sugli effetti del caffè che a metà del Seicento contrappone le massaie londinesi al grande scienziato William Harvey. Le furiose comari di Windsor firmano una petizione per la messa al bando dell'arabica perché sono convinte che tolga vigore ai loro maschi. Mentre lo scopritore della circolazione del sangue esalta le proprietà afrodisiache della tazzina.

Non è meno aspra la querelle sul brodo di pollo che a fine Settecento vede scendere in campo addirittura i due padri dell'illuminismo. Diderot e D'Alembert che scrivono pagine su pagine dell'Encyclopédie per ridicolizzare le credenze popolari in materia di alimentazione. Grazie a loro adesso sappiamo per certo che una gallina vecchia fa buon brodo. Perché i nutrienti non stanno, come si credeva un tempo, nell'energia giovanile del pennuto, ma nelle sostanze solubili presenti nella carne attempata. E a fine Ottocento con Pellegrino Artusi la scienza in cucina ci entra di nome e di fatto. Il suo best seller, pubblicato nel 1890, si intitola non a caso La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. E con le sue 790 ricette costituisce la pietra di fondazione della cucina italiana. Da pochi giorni è in libreria anche in versione audiolibro (edizioni Emons) con un lettore d'eccezione come l'attore Paolo Poli e con la sapientissima cura di Luisanna Messeri, scrittrice e cuoca televisiva. Con l'irresistibile duo la scienza in cucina diventa arte sopraffina.

La scienza in cucina

Tutta l'alimentazione dai sapori ai saperi

55

Le curiosità



IL BLOG

Il fisico Davide Cassi, autore del Manifesto della cucina molecolare Italiana, cura un blog con ricette e utili suggerimenti sul web al sito blog.moebiusonline.eu/

GLI SPAGHETTI

La formula per cuocere gli spaghetti è $t = ar^2 + b$, dove t è il tempo di cottura, a il tipo di pasta, r il raggio dello spaghetti e b il coefficiente del livello di cottura desiderato (ben cotto o al dente)



IL LIBRO

Col sottotitolo "La chimica dei bigné" l'autore di best seller e docente di chimica Dario Bressanini svela i segreti della pasticceria in cinque capitoli

Publicità

Ad es. Zafira Tourer Drive con Swiss Pack da
CHF 29'890.-

- Climatizzatore
- Volante riscaldato
- Park-Pilot anteriore e posteriore
- Cerchi in lega leggera da 17"

VENDITA NATALIZIA OPEL

IL VOSTRO REGALO VI ASPETTA.

Fino al 31 dicembre 2014, approfittate inoltre di irresistibili offerte speciali presso il vostro partner Opel.

opel.ch Wir leben Autos.

Esempio prezzo: Zafira Tourer Drive 1.4 Turbo ECOTEC® con Start/Stop, 1364 cm³, 88 kW (120 CV), 5 porte, prezzo di base incl. Swiss Pack CHF 35'640.-, vantaggio cliente incl. premio Flex e premio permuta CHF 5'750.-, nuovo prezzo vendita CHF 29'890.-, CO₂ 144 g/km, consumo Ø 6,1 l/100 km, cat. d'efficienza energetica C. III.: Astra Limousine Cosmo 1.4 Turbo con Start/Stop, 1364 cm³, 88 kW (120 CV), cambio manuale 6 marce, 5 porte, prezzo di base incl. opzioni CHF 31'950.-, vantaggio cliente incl. premio Flex e premio permuta CHF 4'500.-, nuovo prezzo vendita CHF 27'450.-, CO₂ 135 g/km, consumo Ø 5,7 l/100 km, cat. d'efficienza energetica C. III.: Zafira Tourer Drive 1.4 Turbo ECOTEC® con Start/Stop, 1364 cm³, 88 kW (120 CV), 5 porte, prezzo di base incl. opzioni CHF 35'200.-, vantaggio cliente incl. premio Flex e premio permuta CHF 4'000.-, nuovo prezzo vendita CHF 31'200.-, CO₂ 144 g/km, consumo Ø 6,1 l/100 km, cat. d'efficienza energetica C. III.: Insignia Limousine Edition 1.6 Turbo con Start/Stop, 1598 cm³, 125 kW (170 CV), cambio manuale 6 marce, 4 porte, prezzo di base incl. Swiss Pack Edition 42'550.-, vantaggio cliente incl. premio Flex e premio permuta CHF 6'710.-, nuovo prezzo vendita CHF 35'840.-, CO₂ 146 g/km, consumo Ø 6,2 l/100 km, cat. d'efficienza energetica D. Ø di CO₂ di tutte le auto nuove vendute in CH = 148 g/km.