

Nel volume "Il pollo di Newton" si analizza con ironia l'antico rapporto tra le teorie della fisica e la gastronomia

Meringhe e soufflé la scienza in pentola

IL CONNUBIO

Scienza e cibo: oltre il buon senso comune su come non fare impazzire la maionese, anche un rapporto complesso e dalle radici antiche. Un curioso fil rouge si snoda da Socrate alla moderna cucina molecolare, da Bacone agli illuministi. È il viaggio affascinante, ironico, molto documentato che traccia Massimiano **Bucchi**, professore di Scienza tecnologia e società all'Università di Trento, nel suo *Il Pollo di Newton* (**Guanda**, 16,50 euro).

L'OFFESA DEL MINESTRONE

La cucina è da sempre un potente richiamo metaforico anche beffardo, al punto che scienziati famosi non esitarono, per denigrare le teorie di colleghi avversari, a prendere a prestito dal mondo gastronomico le loro immagini: Henry De La Beche (1831) definì un «minestrone» le teorie geologiche di Charles Lyell, e, in tempi più vicini, Carlo Rubbia liquidò la teoria della fusione fredda di Pons e Fleischmann come un «cono alla crema e cioccolato».

Il rapporto tra scienza e cucina non si limita alle metafore. I vari "trattati scientifici" che fiorirono nel XIX sono ricchi di scoperte applicate alla vita quotidiana, in un orizzonte che va da Justus von Liebig coi suoi estratti fino agli studi pionieristici e patriottici di Louis Pasteur sulla fermentazione del vino, dell'aceto e della birra. Un approccio che, peraltro, era già cominciato nel XVII secolo con le accademie scientifiche e la riflessione sui prodotti del Nuovo Mondo. È al naturalista e medico britannico Hans Sloane (1660-1753), che dobbiamo l'invenzione della cioccolata al latte. Nel corso del suo

soggiorno in Giamaica, Sloane aveva infatti rilevato che il cacao bevuto dagli isolani era duro da digerire; per questa ragione pensò di diluirlo col latte, fino ad arrivare a quel mix perfetto che ancora oggi apprezziamo.

MOLECOLE E MAIONESE

Un percorso ininterrotto, quindi, quello tra scienza e cucina, culminato col riconoscimento "alto" conferito a pentole e fornelli in occasione del convegno che si svolse a Erice nell'agosto del 1992. L'incontro era dedicato a una materia affatto nuova, la Fisica molecolare e la Gastronomia, con la partecipazione di importanti studiosi. Il workshop si proponeva di rispondere a una domanda stimolante, e cioè fino a che punto ci rendiamo conto di quanta scienza è alla base dei più diffusi processi culinari. Nacque in quella occasione una riflessione allargata che, partendo dai segreti della maionese e del soufflé, delle schiume, delle meringhe e delle mousse, avrebbe influenzato in maniera profondissima il mondo degli chef.

G.A.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Voto

Marzapane

Via Velletri 39-Roma
Tel.06.64781692
www.marzapaneroma.com
Chiuso la domenica
Prezzo medio: 15 euro

Sì
Un grande giovane talento
No
Un poco rumoroso

- CUCINA:** ●●●●●●●●●●
AMBIENTE: ●●●●●●●●●●
SERVIZIO: ●●●●●●●●●●
CANTINA: ●●●●●●●●●●



Moma

Via di San Basilio 42
Roma
Tel. 06.42011798
Un locale giovane, intelligente e minimal in continua crescita. La cucina regala emozioni a costi contenuti



St.Regis Hotel

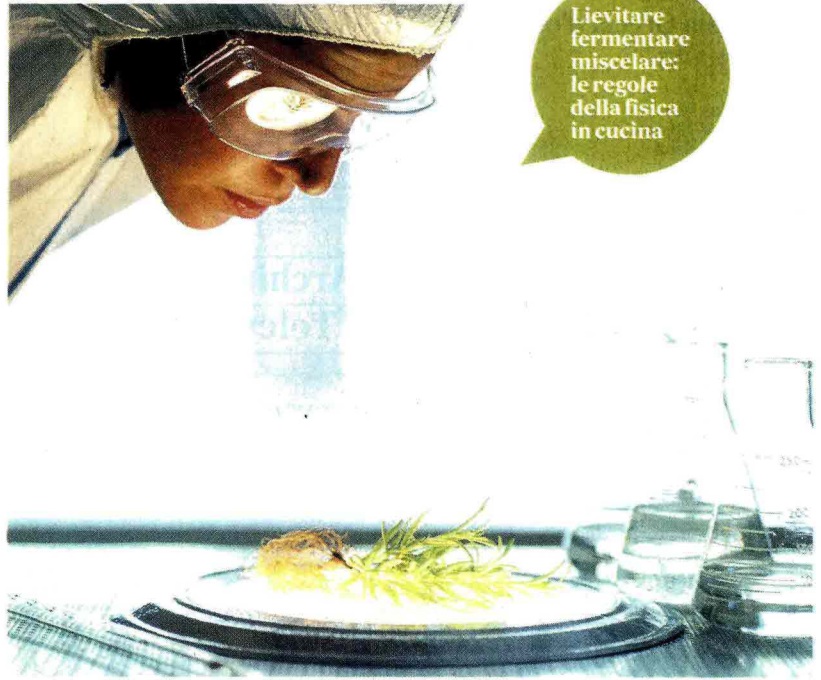
Via Vittorio Emanuele Orlando 3
Roma - Tel. 06.47091
In attesa del ritorno del ristorante gourmet, cucina di piccolo cabotaggio

Wino

Marche Porpora

Il Pollenza
Prezzo: 13 euro

-



Lievitare
fermentare
miscelare:
le regole
della fisica
in cucina

