

## Tra gastronomia e ricerca

di Bruno Gambarotta

Massimiano Bucchi  
**IL POLLO DI NEWTON**  
**LA SCIENZA IN CUCINA**

pp. 184, € 16,50, Guanda, Milano 2013

Già scorrendo l'indice, allestito come un menù, dall'antipasto al dessert, si comprende l'intenzione dell'autore di evitare lo stile paludato e serio nel trattare un tema tanto vasto e impegnativo. L'intento è quello di tracciare una mappa delle "diverse modalità di intersezione tra scienza e cucina", nel corso degli ultimi quattro secoli, non in modo sistematico ma per campionature significative. Il sottotitolo del libro, *La scienza in cucina*, ricorre nel titolo di decine di opere, compreso il manuale principe di Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, pubblicato nel 1891 in pieno fervore scientifico. Nella cucina, territorio muliebre, regnavano l'approssimazione, un sapere alchemico tramandato di madre in figlia, che insieme al quaderno delle ricette trasmettevano tutta una serie di prescrizioni magiche, per cui la maionese non sarebbe mai montata se fosse stata affidata alle mani di una donna nel suo ciclo. Affinché non fosse più sottratto alla razionalità bisognava ricorrere agli strumenti della scienza, tanto di moda fra Ottocento e Novecento. Bouvard e Pécuchet (1881), quando, nella delirante impresa di sistemare l'universo del sapere, affrontano il tema della preparazione dei cibi, "sono sopraffatti e storditi dalla copiosa letteratura con pretese scientifiche".

Le cose non sono però così semplici e lineari: la cucina offre a sua volta agli scienziati, da una

parte, una preziosa risorsa di modelli divulgativi e, dall'altra, un feroce arsenale semantico e metaforico per distruggere gli avversari. Si veda l'esilarante capitolo sulla bufala della cosiddetta fusione fredda; dalla "Stampa" del 23 aprile 1989: "C'è un vago profumo di ratatouille in tutta la storia...". C'è un personaggio centrale "in quel gioco delle parti che scienza e società ingaggiano anche in cucina": il pollo. A iniziare da quello che è l'involontaria causa della morte di Francesco Bacone, stando a John Aubrey, l'autore delle stravaganti *Vite brevi di uomini illustri*. Per dimostrare che il freddo conserva i cibi, scende dalla carrozza in mezzo alla neve, compra un pollo da una donna, lo fa uccidere ed eviscerare, lo farcisce e lo ricopre di neve, lo mette in un sacco. Subito si sente male e muore tre giorni dopo, il 9 aprile 1626. Come fa argutamente notare Massimiano Bucchi, di questa prima prova sperimentale manca un resoconto finale: "Il pollo si conservò? Per quanti giorni? Fu poi effettivamente consumato?". Altri polli popolano il libro, tra cui quello di Pasteur, un genio nella promozione delle sue scoperte, e quello che Newton, immerso nei suoi studi, dimenticò di mangiare, dando un contributo all'iconografia pubblica dello scienziato, caratterizzato dal "disinteresse per il cibo, la frugalità e la sobrietà nel mangiare e nel bere". Dopo il "pollofiat", farcito di cuscineti a sfera, inventato dai futuristi, si arriva al pollo mangiato in diretta dai politici nel 2006 per arginare la diffusione del panico da influenza aviaria. La gara fra scienza e cucina a influenzarsi reciprocamente è ancora in pieno svolgimento; lo dimostra l'ultima parte del libro, dedicata al fenomeno della cucina molecolare, sulla quale si esercitano scienziati e grandi chef.

## La rosa e il nome della rosa

di Augusto Vitale ed Enrico Alleva

Remo Ceserani  
 e Danilo Mainardi  
**LUOMO, I LIBRI  
 E ALTRI ANIMALI**  
**DIALOGO TRA UN ETOLOGO  
 E UN LETTERATO**

za passati nel paese di comune origine Soresina, nelle campagne lombarde. Per esempio, sono splendide le pagine nelle quali si rievoca il Cinema Sociale del vecchio paese, dove si respira un'aria felliniana. I ricordi sono un po' il filo con-

considerare veniale, quando si "perde" nel raccontare esempi di comportamento animale. Ci pare inevitabile, e alla fine è proprio l'etologo che, nelle ultime pagine del libro, sottolinea in maniera esemplare la differenza tra lui e il suo vecchio amico e compagno di scuola: "Io lavoro sui fenomeni, lui lavora sulle parole che li descrivono. Io la rosa, lui il nome della rosa".

Mate

Carl  
 NUMER

pp.  
 Mimesi

Stefano Leon

L'ARTE  
 II

pp.  
 Univers  
 Luigi Bocco  
 M

Abbiamo  
 nuovo s  
 lori è un mat  
 una notevole  
 di qualità, a  
 manuali, ma  
 interventi su  
 e letteratura  
 matico in gi  
 Ora propon  
 racconti gial  
 protagonisti son  
 Un preced  
 personificaz  
 numeri si pu  
 vare nell'Im  
 matematico  
 Russell (in  
 giuramento  
 rina X, Riz  
 ma questi es  
 to a far parl  
 ri in un'ottic  
 Toffalori si  
 struire vere  
 trame comp  
 no i requisit  
 Non rinunc  
 gazione, co  
 nità per pr  
 sce raffinat  
 ticolare sul  
 riferimento  
 degli algori  
 pio il racco  
 ifica la cor  
 può esister  
 Ma le tram  
 coinvolgen  
 di gialli, al  
 menticare  
 sono perso  
 deve pren