

Esce il nuovo saggio di Massimiano Bucchi "Il pollo di Newton"

# PENTOLE E PROVETTE LA SCIENZA IN CUCINA

MARINO NIOLA

**L**a cucina è una specie di scienza o è la scienza ad essere una specie 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. Non senza reciproche resistenze. E controversie accessissime. Come quella sugli effetti del caffè che a metà del Seicento contrappone le massaie londinesi al grande 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 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, nell'energia giovanile del pennuto ma nelle sostanze solubili presenti nella carne.

A questi e molti altri casi del genere è dedicato *Il pollo di Newton*, un bel libro di Massimiano Bucchi, in uscita per i tipi di **Guanda**. In centosessantasette pagine veloci e briose l'autore, professore di Scienza, tecnologia e società all'Università di Trento, ripercorre la storia del rapporto tra scienza e cucina dall'inizio della modernità ai nostri giorni.



giare diventa così una forma di pedagogia dei sensi tipica di un'epoca di grandi rivoluzioni, che passa dal mondo del pressapoco all'universo della precisione. È l'idea positivista del progresso che mette le mani in pasta e manda in pensione la cucina della nonna. Da allora l'attenzione agli aspetti tecnologici del cibo diventa un fenomeno di massa. Addirittura di tendenza. Perché ormai la scienza è diventata la morale moderna. E dunque la competenza è chic e la tradizione è cheap. È l'inizio di quella cibomania che oggi celebra i suoi trionfi. Una volta al servizio della società industriale oggi di quella dello spettacolo.

E a fine Ottocento con Pellegrino Artusi la scienza in cucina ci entra di nome e di fatto. Grazie a uno sponsor d'eccezione come Paolo Mantegazza, che garantisce il successo editoriale dei ricettari artusiani con la sua autorità di medico e antropologo. Sono gli anni in cui Pasteur scopre la fermentazione e Liebig inventa il dado che libera le donne dalla schiavitù delle lunghe cotture.

Da qui alla svolta molecolare delle nostre cookie star il passo non è breve, ma obbligato. E soprattutto preannunciato dall'eversione alimentare dei futuristi che fanno della cucina la rampa di lancio verso una vita spericolata, all'insegna della velocità e della leggerezza. Ortocubi di verdura, fragole marmellate di ricotta erettile, antipasti intuitivi e fusoliere di vitello. È una corsa verso la smaterializzazione degli alimenti che ha il suo simbolo nel soufflé, antenato dei futuribili "manicaretti gassosi" sognati da Marinetti e soci. E che oggi sono realtà grazie all'avanguardia gastronomica. Che trasforma gli chef in biotecnologi. E perfino in sociotologi, ascoltatori di cellule, in grado di sentire il canto del lievito che cresce. Le good vibrations della michetta.

**È Anthelme Brillat-Savarin nel 1825 a fare del cuoco un tecnologo degli alimenti. Oggi sono gli chef a strappare ai fisici e ai chimici le formule per piatti hi-tech**

**IL LIBRO**  
"Il pollo di Newton"  
di Massimiano Bucchi  
**(Guanda**  
pagg. 184  
euro 16,50)

Un rapporto sempre strettissimo che nel tempo ha visto invertirsi gli equilibri. Perché in origine la ricerca scientifica è una forma di cucina, vicina alle pratiche quotidiane, al senso comune e all'osservazione empirica. Oggi invece sono gli chef a cercare di strappare a fisici e chimici le formule per sfornare piatti sempre più hi-tech.

Una tendenza laboratoriale inaugurata proprio da Anthelme Brillat-Savarin, fondatore della gastronomia moderna e autore della *Fisiologia del gusto*. Che nel 1825 promuove di fatto il cuoco a tecnologo degli alimenti. Facendone un educatore delle masse addormentate sugli allori della tradizione. Il linguaggio di Brillat-Savarin, perfino il suo birignao, sono mutuati dalle scienze esatte e naturali. Si comincia con la "teoria della frittura" e si finisce col trasformare una fetta di formaggio in "una breccia angolare di novanta gradi". Far daman-

© RIPRODUZIONE RISERVATA