

---

# Dalla maionese impazzita al pollo di Newton

Massimiano Bucchi ha proposto «un menù completo che abbina la cucina con la scienza»

**D**alla televisione, alla radio e in libreria, la cucina occupa buona parte della vita di ognuno di noi e spopola ormai dovunque, ma forse quello che non tutti sanno è che l'atto del cucinare viaggia da sempre a braccetto con la scienza.

Ed è proprio la volontà di raccontare quanto sia sottile il confine che separa la scienza dalla cucina che ha spinto Massimiano Bucchi, sociologo dei rapporti tra scienza, tecnologia e società e docente di Sociologia della Scienza e Comunicazione all'Università degli Studi di Trento, a scrivere «Il pollo di Newton. La scienza in cucina», pubblicato da Guanda editore (184 pp., 16,50 €).

«Il libro - spiega Massimiano Bucchi durante la presentazione tenutasi alla Libreria Feltrinelli di corso Zanardelli in città - ha preso il via nel 1998 durante una conferenza sull'omonimo tema tenutasi a Berlino, alla quale ero stato invitato ad esporre la mia visione di sociologo. Poi, nel corso degli anni, ho raccolto materiale in cui l'argomento della scienza e della cucina erano vicini; fino a quando ho pensato di organizzare il tutto, seguendo la tipica struttura del menù da ristorante».

E non a caso «Il pollo di Newton» è diviso



**Il sociologo  
Massimiano  
Bucchi ospite  
a Brescia**

nelle seguenti portate: Antipasto seguito dal primo, un secondo, bevande a parte accompagnate al Dessert con digestivo e chiusura con l'indice degli ingredienti. Lo scopo di questo libro, che non è un saggio scientifico, ma un simpatico volume divulgativo, è quello di avvicinare alla scoperta del mondo della scienza tutte le persone curiose di conoscere quali sono le complesse dinamiche che si nascondono nelle maglie della realtà quotidiana.

Bucchi parte dalla spiegazione, testata in laboratorio, del fenomeno della maionese «impazzita» e passando attraverso esempi scientifico-culinari (esemplare è quello fatto nel 1986 con la gomma dal Premio Nobel per la Fisica Richard Feynmann, per spiegare agli occhi del mondo cosa determinò l'esplosione della navicella spaziale Challenger nel gennaio dello stesso anno), per dimostrare quanto i metodi scientifici fossero spesso utilizzati non solo da luminari di fama mondiale, ma anche da esperti cuochi, che in questo modo cercavano di realizzare al meglio le loro prelibate pietanze, per soddisfare il palato dei commensali di turno.

Tanti altri sono gli esempi riportati nelle pagine de «Il pollo di Newton», che hanno per protagonisti di esperimenti gli alimen-

ti di largo consumo (il pollo, il tacchino, il caffè, il tè e la cioccolata), un segno evidente della volontà della scienza di studiare e diffondere le dinamiche di vita e di produzione dei cibi consumati dalla massa.

Basti pensare al curioso tentativo di congelamento del pollame compiuto dal filosofo Bacone, rocambolesco, ma indizio esplicito della voglia di conoscere.

Il lavoro di Massimiano Bucchi evidenzia come la scienza e la cucina siano due settori d'azione pratica che vogliono rimanere sì autonomi e possessori di una propria identità specifica, ma allo stesso tempo essi sono pronti a mescolarsi, proprio come gli ingredienti di una torta, per migliorarsi ed avvicinarsi alle persone.

Quando le due arti si fondono, la lontananza tra scienza e cucina diventa mera apparenza e, se da un lato la materia scientifica unendosi all'arte culinaria dimostra di non essere così astratta come spesso la si è creduta, dall'altra parte la cucina, accogliendo alcuni principi scientifici, ha dimostrato di avere basi e procedimenti di esecuzione ben strutturati, che la innalzano di qualche gradino in più nella dimensione del buongusto - da non pensarsi riferito solo al palato - culturale.

**Viviana Filippini**