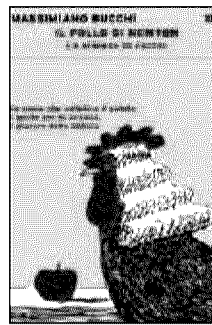


D **VICENZA** Bucchi e "Il pollo di Newton" cioè il rapporto scienza-cucina

VICENZA - (d.g.) Primi giorni della primavera del 1626, mentre viaggia su una carrozza con l'amico Witherborne medico del re, il filosofo Francis Bacon si accorge che sotto il manto di neve calpestata dalle ruote riaffiora un'erba dal colore verdissimo, quasi che fosse appena spuntata. Bacone, per dirla all'italiana, si convince così che neve e ghiaccio possano essere utilizzati per conservare gli alimenti. Infastidito dallo



BUCCHI Il pollo di Newton

scetticismo di Witherborne e incurante della temperatura, Bacone scende dalla carrozza, acquista un pollo, lo farcisce di neve ma si sente male per il freddo, tanto che di lì a qualche giorno morirà di polmonite. A riportare l'aneddoto è il sociologo Massimiano Bucchi nel suo nuovo libro "Il pollo di Newton" (Guanda) che narra dell'affascinante e sfaccettato rapporto che nel corso dei secoli hanno avuto la scienza e la cucina. Il saggio di Bucchi, docente di Scienza, tecnologia e società all'Università di Trento, è davvero una miniera di intriganti curiosità che riguardano la storia del costume degli ultimi secoli, racconta con il dovuto rigore scientifico ma con piglio sciolto e divertito, accostando cucina futurista e gastronomia molecolare, fusione fredda e panna montata. Insomma una pubblicazione che mescola autorevolezza e godibile divertissement. Bucchi presenta il libro al Galla Caffè in Piazza Castello a Vicenza oggi alle 18 con la partecipazione dello chef Amedeo Sandri e di Mario Bagnara dell'associazione La Vigna. All'incontro saranno offerti «stuzzichini scientifici» dal ristorante Le Vescovane.

© riproduzione riservata

