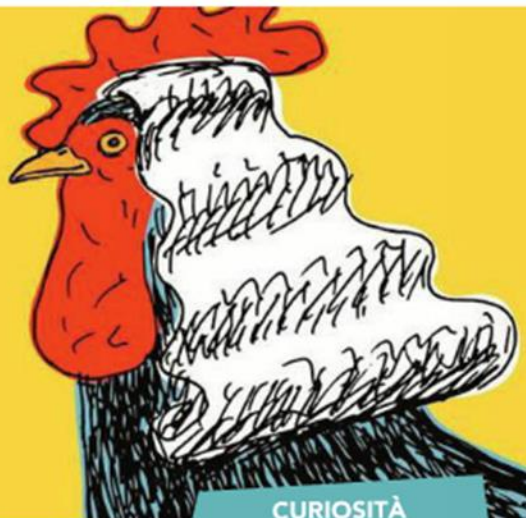


IL POLLO CHE NEWTON NON MANGIÒ

di Karemi FURLANI



CURIOSITÀ

Il titolo è bello ed evocativo, divertente, singolare. Eccolo servito! **'Il pollo di Newton. La scienza in cucina'** di Massimiliano Bucchi



Fame? Stàmpati un panino

Un menu che solletica il palato, il gusto della scienza, il piacere della lettura. Il libro si presenta così e non sai bene che cosa aspettarti. Si apre la strada alla curiosità e questo è già determinante.

L'autore e **Massimiliano Bucchi** (nella foto), docente di Scienza, Tecnologia e Società all'Università di Trento, non esattamente uno chef, ma allora di che menu si parla?

Si parla di quel sorprendente menu della vita che riesce sempre a legare i suoi ingredienti

e i suoi piatti, ricordandoci come, anche scienza e cultura popolare sull'alimentazione, siano state sempre più vicine di quello che

siamo portati a credere. Insomma un libro gustoso, farcito con genuini racconti di scienziati che si sono occupati di cibo, ma anche di chef e cuochi che si sono avvicinati alla scienza e ai suoi prodotti, andando dalla cucina futurista a quella molecolare.

Un libro che ci racconta qualcosa di noi. *"Le storie che ho scelto - spie-*

ga Bucchi - come quella del pollo di Newton (che lo scienziato per altro non mangiò, tengo a precisare), ci dicono qualcosa sulla storia della nostra cultura e ci dicono che la scienza, anche se a volte ce ne dimentichiamo, è cultura".

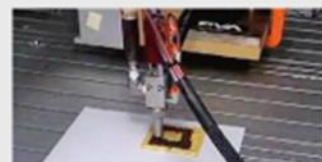
A ricordarcelo, in effetti, qualcosa cambia e riscopriamo che lo scienziato non è poi così avulso dalle necessità di tutti, dalle relazioni sociali, dalla quotidianità. L'aneddoto da cui trae ispirazione il titolo ci racconta Newton mentre, immerso nei suoi studi, tarda

ad arrivare a tavola atteso da un amico. L'amico è troppo affamato e si mangia il pollo che Newton stava cuocendo, poi, furtivo, rimette il coperchio sulla

pentola. Newton arriva, saluta l'amico ma quando vede che ci sono solo le ossa del pollo nella pentola afferma *"come siamo distratti, noi filosofi. Ero proprio convinto di non aver ancora mangiato."*

Il racconto è significativo perché rientra in una mitologia dello scienziato come asceta che, concentrato sulla

Si, avete capito bene. C'è una stampante 3D nel futuro della nostra alimentazione. Addio all'arte culinaria appassionata, personale e creativa cui ci hanno abituati Masterchef e Benedetta Parodi. I nostri menu ideali (per sesso, età, peso...) verranno elaborati da un software e stampati con rigore e precisione. Parola dell'ingegnere Anjan Contractor, incaricato dalla Nasa di realizzare un sintetizzatore di cibo per l'alimentazione degli astronauti nelle missioni spaziali su Marte della durata di circa 15 anni. L'idea è di utilizzare **cartucce di nutrienti disidratati** (proteine, carboidrati, vitamine etc.) della durata di circa trent'anni e combinarli insieme tramite una stampante 3D che poi li stratifica, cucinandoli, in un piatto commestibile, perché gustoso non rientra ancora tra le priorità. Inoltre, l'ingegnere Nasa è convinto che anche nelle nostre cucine spariranno in futuro forni e fornelli, pentole e padelle per lasciare spazio ad un unico elettrodomestico 3D. Possiamo consolarci solo con l'idea che il primo cibo a conquistare Marte potrebbe essere proprio **la pizza che meglio si adatta alla nuova tecnologia** [pronta entro il 2043 a fronte di un finanziamento di 125mila dollari].



sua missione intellettuale si emancipa da necessità materiali quali il cibo. Lo scienziato che mangia per necessità e non per piacere. La madre di Bacone, filosofo e politico che "accende la miccia" sulla scienza moderna, attribuiva i problemi di digestione del figlio al suo coricarsi troppo tardi la sera per "meditare non si sa bene su che cosa". C'era poi quel Darwin magro ed emaciato di cui, nelle ultime immagini, si vedevano solo "una barba, il suo cappello e gli occhi".

"L'iconografia pubblica degli scienziati deriva da quella dei santi" - spiega Bucchi, invitato, non a caso, a presentare il suo libro al Festival Biblico di Vicenza. - "I grandi santi venivano raffigurati con l'oggetto del miracolo, i grandi scienziati con l'oggetto inventato. La società laica ricercava i suoi santi laici". Ma che sia in termini semplici o complessi, "Tutti abbiamo a che fare con il cibo" - spiega l'autore - e quindi in qualche modo tutti abbiamo a che fare con la scienza, con il sapere e con il sapore".

Scorriamo allora l'indice/menù.

L'Antipasto seguito dal primo propone "La cucina come scienza, la scienza come cucina: da Socrate alla fusione fredda".

Il "Secondo" punta su tutta "La scienza del pollo".

Irresistibile qui la storia di Bacone che, nel 1626, in viaggio in carrozza e di cattivo umore, perché di recente condannato per tangenti (l'uomo inventa, ma sa anche ripetersi), nota come l'erba che emerge dalla neve dopo il passaggio delle ruote risulti più verde, come appena spuntata. Si convince così che neve e ghiaccio possano conservare meglio gli alimenti freschi. L'amico non gli crede, allora scende dalla carrozza alla ricerca di un pollo eviscerato, a mani nude lo riempie di neve e lo seppellisce nella neve, ma nel fare questo prende freddo, si ammala e muore.

"Tra alambicchi e teglie si cerca di capire la nostra realtà, gli esperimenti assomigliano molto alle ricette, le ricette sono formule, esperimenti"

"La grande (e a volte totale) motivazione a indagare la natura e a farlo in prima persona - precisa Bucchi - è la grande novità della scienza moderna e gli scienziati arrivano ora (anche oggi) a mettere in gioco la loro stessa incolumità pur di sperimentare".

Tra alambicchi e teglie si cerca di capire la nostra realtà, gli esperimenti assomigliano molto alle ricette, le ricette sono formule, esperimenti. La scienza si cucina. In un laboratorio, così come in cucina, si fa una cosa e viene, ma se la si ritenta in un altro laboratorio, o provo a rifare la ricetta della nonna, non viene così (e anche qui ci sono delle belle storie).

Le "Bevande a parte", con le nuove bevande che arrivano in Europa. "Birra, vino, caffè, tè, cioccolata... controversie a volontà". Controversie come quelle accese da un gruppo di donne di Londra che nel 1674 firmò una petizione contro il caffè perché in grado di compromettere le capacità sessuali dei mariti, ma presto arrivò la risposta di un gruppo di uomini che sosteneva il contrario e cioè che il caffè dà vigore. Ancora oggi il dibattito sugli effetti del caffè è aperto. Ma sono anche altre le scoperte che possiamo fare con questo libro. Chi ha inventato la cioccolata al latte? Perché parliamo di buon gusto? Quando il gusto diventa parametro etico ed estetico?

Siamo così arrivati al "Dessert, seguito dal digestivo", che ci spiega il senso del libro. "Sapore di scienza (e di società): da Brillat-Savarin alla gastronomia molecolare, passando per la cucina futurista".

Basti dire che al primo punto del Manifesto della Cucina Futurista c'era "l'abolizione della pastasciutta"! Assolutamente necessario leggerne, quantomeno, le esatte motivazioni. Ma c'è qualcosa che ci aiuterà ad apprezzare e a "digerire" ogni singolo argomento: i diversi modi di intendere il rapporto tra scienza e cucina.

Il piatto salva-fame sarà a base di insetti



Secondo la FAO e ricerche a livello internazionale, saranno gli insetti a salvare l'umanità dalla fame.

Con l'aumento dei prezzi dei prodotti alimentari, la sovrappopolazione e i problemi ambientali (troppo terreno e acqua per allevare il bestiame), gli esperti ritengono che gli insetti siano il cibo del futuro (si parla di poco più di trent'anni) perché fonte essenziale e praticamente inutilizzata di proteine, grassi utili, calcio, ferro e zinco. **L'allevamento di insetti potrebbe diventare uno dei settori dell'agricoltura.** Si moltiplicano rapidamente, la moderna tecnologia permette di trasformarli in masse insaporite contenenti proteine e carboidrati. Possono essere utilizzati come condimento in alcuni piatti, aggiungendo degli aromi, come facciamo ora con i piatti a base di carne e di pesce. **Il governo olandese ha investito circa un milione di euro in ricerche sull'inserimento degli insetti nella dieta occidentale,** per preparare una legislazione che disciplini le aziende agricole produttrici di insetti destinati all'alimentazione. Ripresi dallo shock, attenzione a non rimanere indietro! Anche negli Stati Uniti il concetto di insetti come cibo sta lentamente guadagnando terreno: **eventi di "bug cook-off"** si sono svolti in città come Los Angeles, e non parliamo del Messico dove gli insetti a tavola sono una realtà in forte espansione. Ma anche da noi i grandi chef guardano avanti e Carlo Cracco già prepara il suo piatto di locuste brasate al vino rosso.