

AL PEDROCCHI «La scienza in cucina è tutto un esperimento»

Bucchi ha presentato il suo libro "Il pollo di Newton"

Alessandro Bonavetti

Aperitivo scientifico con l'autore Massimiano Bucchi, ieri pomeriggio nella sala verde al Caffè Pedrocchi, in occasione della recente uscita del libro "Il pollo di Newton. La scienza in cucina", pubblicato da Guanda. L'incontro, organizzato dal master in Comunicazione delle scienze dell'Università, ha visto la presenza degli allievi del corso, oltre che di vari professori e cittadini interessati alla pubblicazione di Bucchi, che spiega: «La cucina è fatta di esperimenti che a volte non riescono come la scienza, come quando voi guardate la ricetta di un cuoco in televisione, fatta in cinque minuti, e poi nel cercare di riprodurre il piatto non ci riuscite».

Il professor Bucchi, che insegna sociologia della scienza e comunicazione, oltre che scienza e tecnica all'Università di Trento, e vanta un curriculum ed una

serie di riconoscimenti di profilo internazionale, ha sapientemente unito due grandi temi, la cucina e la scienza appunto, attraverso una serie di aneddoti riguardanti scienziati alle prese con la cucina come la storia del pollo di Newton, "che il fisico non riuscì mai a mangiare perché arrivò in ritardo all'appuntamento", ed attraverso le innumerevoli applicazioni della scienza in cucina, fin dalla prima "ricetta del cioccolato al latte al profumo di gelsomini, gelosamente custodita dai cuochi della famiglia De Medici", passando per la cucina futurista "inventata da Marinetti e colleghi allo scopo di rendere il cibo più leggero, in pillole, polvere e addirittura gas, in modo da adeguarlo al passo che la tecnologia teneva a quei tempi", per arrivare alla moderna cucina molecolare dei giorni nostri. L'indice del libro? Non poteva che essere un menu.

