

# Cultura & Tempo libero

# Il pollo di Newton

Esce domani il libro di Bucchi  
«Ecco i legami fra scienza e cibo»



**In copertina**  
Il volume di Massimiano Bucchi, docente all'università di Trento, si intitola «Il pollo di Newton. La scienza in cucina» e uscirà domani per la casa editrice Guanda

«Prima le galline e i bambini: i polli di Pasteur, o di come le scoperte avvengono talvolta quando lo scienziato è in vacanza». "Fusione fredda o panna montata". "La nascita della gastronomia molecolare, o di come l'incontro tra un'insegnante e un fisico che sognava un equivalente invernale del cono gelato portò scienziati e cuochi attorno allo stesso tavolo».

Sono queste alcune delle stupefacenti proposte offerte dal non convenzionale «menu» de *Il pollo di Newton*. La scienza in cucina di Massimiano Bucchi, docente di sociologia della scienza presso l'università di Trento. Attraverso un originale intreccio tra rigore e ironia, il libro — in uscita per le edizioni Guanda domani — racconta le intersezioni tra scienza e cibo, tra gastronomia e ricerca, tra laboratorio e cucina. Percorrendo situazioni documentate ed episodi ormai entrati nella leggenda, le pagine mettono in luce i diversi modi in cui scienza e società nel corso dei secoli si sono rapportate al cibo.

Professore, non solo nel titolo, ma anche in altre parti del volume fa riferimento al «pollo» come elemento di raccordo tra scienza e cucina. Per quali ragioni?  
«Prima o poi, nella scienza il pollo viene sempre fuori». Sin da Bacone che — si narra — mentre sta nevicando ed è in carrozza con un collega medico, nota che sotto la neve l'erba rimane più verde. Avanza quindi l'idea che il ghiaccio permetta di conservare le cose in un certo stato. Il collega esprime dei dubbi in proposito e Bacone, assai irascibile, balza dalla carrozza, ma senza vestirsi adeguatamente. Si reca da una contadina, prende un pollo, lo copre di neve per dimostrare la sua ipotesi. Quell'infredatura, però, sarebbe costata la vita allo stesso Bacone che sul letto di morte annoterà: "Esperimento an-

rammento del cibo e scopre che del pollo sono rimasti solo gli ossi afferma: "Guarda che distratto, avevo già mangiato e non me ne ricordavo».  
Attraverso quali tappe si è evoluto il rapporto tra scienza e cibo?  
«Tra Seicento e Settecento, quando la scienza fa il suo ingresso e deve dimostrare di essere importante, avvicinarsi alla cucina rappresenta uno dei modi migliori in quanto attorno al cibo ruotano gli interessi delle persone aristocratiche e influenti dell'epoca. Francesco Redi, uno dei fondatori della biologia moderna, nei suoi taccuini di laboratorio appunta, ad esempio, che ha sezionato il cervello di un delfino, aggiungendo: "Non lo buttate via, è buonissimo da fare in padella". Gli scienziati iniziano poi a interrogarsi sugli effetti di bevande quali tè e caffè, e ne nascono

curiose controversie come la petizione delle donne di Londra contro il caffè che renderebbe impotenti gli uomini. È una fase in cui la scienza non ha ancora ruolo sociale definito e neppure luoghi caratteristici, quindi il confine tra caffè laboratorio e cucina non è ancora completamente stabilito. Anche Pasteur diventa famoso studiando il vino e cercando di capire i processi di fermentazione, con meravigliosi racconti in cui trasforma una bettola di bar in laboratorio per gli esperimenti».  
E quando la scienza si afferma che succede?  
«Dalla seconda metà dell'Ottocento le cose si invertono. La scienza è diventata così importante che cultura, società e cucina vi si agganciano come fonte di legittimazione. Abbiamo un fiorire di libri sulla chimica

fisica del cucinare fino ad arrivare a *La scienza in cucina* di (Pelleggrino) Artusi, libro reso celebre da Mantegazza. Il noto divulgatore ravvisa nel testo un contributo al progetto di modernizzazione della società italiana, collegato all'idea di mangiare più sano e più consapevole. Il successivo passo conduce alla cucina molecolare, che nasce in Italia durante un seminario di fisica ad Erice. Attualmente il movimento va in entrambe le direzioni perché i grandi chef si servono della tecnologia, ma anche la scienza usa la cucina per rendersi più comprensibile».  
Dal gusto indice degli ingredienti del libro, oltre al pollo, quali altri elementi esemplificano al meglio il rapporto scienza-cucina?  
«Sicuramente la maionese quale emblema che arriva a spiegare al sen-

**Gabriella Brugnara**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Foto-Forum Ha aperto ieri la mostra di Mayk Wendt «L'abbandono». I protagonisti sono personaggi incontrati dall'autore Scatti di vite ed emozioni in Nuova Zelanda

C'è chi le proprie impressioni le raccoglie annotando degli appunti, chi le memorizza e le restituisce ad amici e conoscenti attraverso le proprie parole; per un fotografo la scelta più naturale, non può che essere quella di affidarsi ai propri scatti. Nascono così le fotografie raccolte nella mostra *L'abbandono - Il profondo nord della Nuova Zelanda*, che dopo l'inaugurazione di ieri alla Galleria Foto-Forum, propone al pubblico le immagini realizzate da Mayk Wendt.  
Il fotografo, nato nei pressi di Berlino, dopo un primo viaggio compiuto nel 2005, nel corso del quale ha trascorso sull'isola dell'Oceano Pacifico un intero anno della propria vita, ha deciso di tornare in quella regione, per riportare immagini e parole che potessero raccontare lo straordinario impatto del-

l'esperienza sulla propria vita. Appunti e abbozzi del primo viaggio, nel 2011 hanno così la possibilità di diventare un racconto per immagini, attraverso il quale il fotografo conduce l'osservatore ben oltre la pura superficie delle cose. I contrasti dei territori nella parte



settentrionale dell'isola, i silenzi, la calma, e la sua natura selvaggia, riempiono le immagini e ci parlano di un mondo decisamente lontano dal nostro, non solo geograficamente.  
Attraverso i propri scatti, Wendt dà metaforicamente voce a coloro che ha incontrato durante i propri viaggi, persone che hanno scelto di intraprendere una vita molto distante da quella proposta dal modello occidentale, fatta di altri ritmi e priorità. Quelli proposti dal fotografo attraverso i propri scatti non diventano mai semplicemente soggetti di una fotografia, ma restano pregni di tutta la loro forza e realtà, anche grazie all'approccio aperto di Wendt, che vive ogni viaggio come un'opportunità di incontro con tutta la ricchezza che solo la diversità può donare. Ogni fotografia non si traduce in semplice rappre-

sentazione, ma diventa racconto delle emozioni provate in occasione di ogni incontro. Che si tratti di paesaggi naturali o di persone, l'osservatore può cogliere negli scatti del fotografo tedesco tutta la tensione che sta dietro a qualcosa di vivo e vitale, elemento non facile da restituire, ma che Wendt riesce a cogliere e a raccontare attraverso uno sguardo che va oltre l'inquadratura e che conduce l'osservatore a fare lo stesso. Gli scatti in bianco e nero, che il fotografo ha realizzato attraverso la sua Zenza Bronica S-QA 6x6, sono in grado di condurre l'osservatore alla scoperta di un viaggio, fatto di espressioni ed esperienze. La mostra durerà fino al 9 marzo. Info 0471-982159 e foto-forum.it.

**Nadia Marconi**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Un ritratto inedito del manager italiano più controverso attraverso la sua viva voce



# CHI COMANDA È SOLO

SERGIO MARCHIONNE in parole sue

a cura di FRANCESCO BOGLIARI

un libro Rizzoli ETAS

ANCHE IN EBOOK

www.etaslab.it

