

**IL LIBRO/1.** Si presenta domani alle 18 a Vicenza "Il pollo di Newton"

# Cotta e mangiata Così la scienza invade la cucina

Maionese impazzita, tè eccitante:  
il sociologo Massimiano Bucchi  
ricostruisce il rapporto tra  
fenomeni fisici e chimici e i fornelli

**Gianmaria Pitton**

L'invenzione dei cibi surgelati si deve a sir Francis Bacon, che nel 1626 seppellì con le proprie mani un pollo nella neve per verificare se si conservasse. Aneddoto (sulla cui storicità si discute ancora) rivelatore del pensiero di Bacone, difensore della metodologia scientifica basata sull'esperienza; ma anche episodio illuminante sullo stretto rapporto tra la scienza e l'arte culinaria.

All'importanza del pollo nella storia della scienza dedica un intero capitolo Massimiano Bucchi, vicentino, docente di Scienza, tecnologia e società all'Università di Trento, nel suo "Il pollo di Newton. La scienza in cucina", Guanda editore, che sarà presentato alla libreria Galla in piazza castello a Vicenza domani alle 18. Interverranno Mario Bagnara, presidente della biblioteca La Vigna, dove Bucchi ha svolto varie ricerche, e il cuoco Amedeo Sandri. La scienza tra pentole e fornelli, quindi, sia per spiegare i principi fisici e chimici che stanno dietro i fenomeni più comuni - come il classico: perché la maionese monta? e perché impazzisce? - sia per attingere dalla cucina strumenti utili allo scienziato per

rendere più... appetibili concetti ardui. Il premio Nobel per la fisica Richard Feynman fece ricorso a un cocktail particolare, un bicchiere d'acqua con molto ghiaccio e un pezzo di gomma, per spiegare perché fosse esplosa la navetta spaziale Challenger.

**Qual è l'origine del libro?**

L'idea - risponde Massimiano Bucchi - è nata nel 1998, dalla rubrica Tv "Scienza in cucina", all'interno di Superquark, curata dal compianto Carlo Cannella. Sono rimasto colpito dall'utilizzo della cucina per divulgare contenuti scientifici: dalla metà dell'Ottocento alla metà del Novecento c'è stato un fiorire di manualistica culinaria in chiave chimica e fisica, che è arrivata peraltro fino alla gastronomia molecolare. Molti scienziati poi hanno introdotto la cucina nelle loro argomentazioni.

**Ad esempio?**

Claude Bernard, padre della fisiologia sperimentale, paragona le scienze della vita a un salone addobbato a festa, per accedere al quale però bisogna passare per una fetida cucina. Il nostro Francesco Redi, tra le sue annotazioni, commenta la qualità gastronomica del cervello di delfino e di daino.

**Redi, evidentemente, lo aveva assaggiato. Era solo curiosità scientifica?**

In buona parte sì, ma c'era anche l'idea di sfidare convinzioni popolari e superstizioni, come quella che il cervello di daino fosse nocivo alla salute. Viene in mente il ministro italiano che, in piena polemica sull'influenza aviaria, ha addentato un pollo davanti alle telecamere per dimostrare che non era pericoloso.

**Di nuovo il pollo. Perché nel titolo viene associato a Newton?**

Quello tra scienza e cucina è un rapporto complesso. A volte si ha un'immagine dello scienziato come una sorta di

asceta a cui le cose materiali, come il cibo, non interessano. Un amico di Newton si mangiò di nascosto il pollo preparato per lo scienziato, immerso nei suoi studi. Quando Newton sollevò il coperchio dal piatto, trovò solo le ossa e commentò: "Come sono distratto, ero convinto di non aver ancora mangiato". Una bevanda come il caffè, invece, veniva spesso associata agli scienziati, in virtù di una certa affinità sociale e culturale.

**E gli scienziati lo apprezzavano?**

Ne bevvero ingenti quantità, come pure di tè, allo scopo di descriverne gli effetti. Qualcuno era più prudente, come il re di Svezia Gustavo III, che costrinse due condannati a morte, in cambio della grazia, a bere tutti i giorni rispettivamente caffè e tè. Voleva capire quali effetti facessero sulla salute. Le "cavie" erano seguite da due medici.

**Come andò a finire?**

Prima morirono i due medici, poi il re venne assassinato. E i due bevitori vissero fin dopo gli ottant'anni.

**Tornando alla "gastronomia molecolare" citata prima, pare l'abbinamento perfetto tra scienza e cucina.**

È nata quasi casualmente per un seminario al centro Majorana di Erice, quello diretto da Zichichi, su scienza e gastronomia. Cercando un titolo più accademico, venne fuori il primo "International workshop on Molecular and Physical Gastronomy".

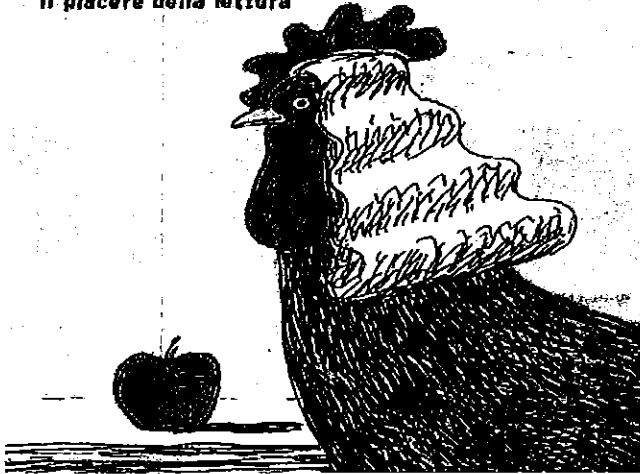
Tra gli scopi dei promotori c'era anche quello di promuovere la scienza usando l'appello del cibo. Ora il fenomeno della cucina molecolare è un'altra cosa, ma la vicenda è molto esemplificativa di come scienza e cucina si siano compenetrati, in modi diversi e con obiettivi diversi. ●

*biblioteca della fenice*



**MASSIMIANO BUCCHI**  
**IL POLLO DI NEWTON**  
La scienza in cucina

Un menu che solletica il palato,  
il gusto per la scienza,  
il piacere della lettura



La copertina del saggio che esce in questi giorni per Guanda editore

