

La stretta connessione tra l'arte la panna, i geologi e i minestroni

Si dice che fu *sir* Francis Bacon ad "inventare" il cibo surgelato, allorquando, nel 1626, seppellì un pollo eviscerato nella neve per verificare l'eventuale conservazione. E questo curioso aneddoto, così tipico del pensiero di Bacone, difensore della metodologia scientifica basata sull'esperienza, mostra quanto sia stretto il rapporto tra la scienza e l'arte culinaria. Questo curioso ed informato saggio di Massimiano Bucchi, docente di scienza, tecnologia e società all'Università di Trento, raccoglie una miriade di aneddoti capaci di mostrare quanto di scientifico ci sia in cucina, tra pentole e fornelli. Di scienza in cucina si parla nella manualistica in chiave fisica e chimica che ebbe grande popolarità dalla metà dell'Ottocento alla metà del Novecento



Massimiano Bucchi

e che rispondeva, afferma l'autore "all'esigenza di offrire un ambito – purché definito e limitato – di attività scientifica alla crescente quantità di donne che premevano per accedere professionalmente a settori

quali a scienza e la medicina". Ormai, grazie alla divulgazione scientifica, vediamo sempre più spesso scienziati che si avvalgono di piatti e bevande per spiegare principi altrimenti incomprensibili ai più. E capita che un premio Nobel spieghi con un cocktail l'esplosione del Challenger e che la cucina molecolare diventi oggetto di discussione in un *talkshow*. Impossibile citare tutte le curiosità del colto, ma quanto mai piacevole, libro di Bucchi. Un testo che si muove con agilità tra geologia e minestroni, arte futurista e gastronomia molecolare, fusione fredda e panna montata. Buona lettura. E buon appetito.

Il pollo di Newton

■ Massimiano Bucchi

■ Guanda ■ 184 pag. ■ 16,50 euro