

Città di Valdagno

amer

UN LIBRO IN RETE
IL POLLO DI NEWTON

La scienza in cucina

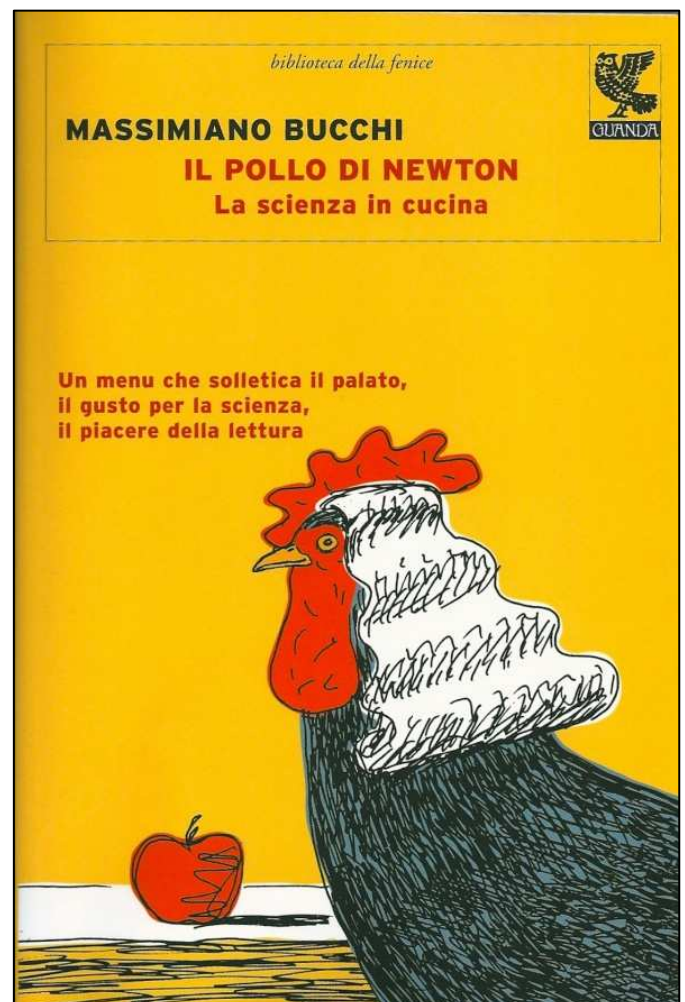
Editrice GUANDA

**MASSIMIANO
BUCCHI**

autore del libro

introduce e coordina

**MARCO
CAVALLI**
critico letterario



venerdì 24 maggio 2013 ore 20.30

PALAZZO FESTARI - Corso Italia n.63 - Valdagno (VI)

per informazioni: info@guanxinet.it - www.guanxinet.it tel. 0445 406758
in collaborazione con Libreria De Franceschi snc Valdagno (VI) tel 0445 412877

Perché da un certo periodo storico la scienza entra prepotentemente in cucina? Perché gli scienziati ricorrono spesso a immagini e similitudini prese di peso dal mondo culinario? Qual è il filo che lega esperimenti e ricette succulente? Perché il pollo occupa un posto così importante nell'immagine pubblica della scienza, da Bacone a Pasteur passando per Newton e gli illuministi? Che cos'hanno in comune la cucina futurista e la gastronomia molecolare? E' possibile scambiare una rivoluzione in geologia per un minestrone, e la fusione fredda per panna montata?

Dietro ogni ricetta si nasconde e si rivela un processo chimico e fisico: il cuoco li scopre e li mette in pratica con l'esperienza e con il procedimento empirico: prove, ancora prove, tentativi ed errori per conseguire un risultato appetibile. Dall'altra parte lo scienziato analizza questi fenomeni e ne individua le cause e i motivi cercando di comprendere il perché di quelle trasformazioni che portano dalla materia prima a un gelato, una mousse, una maionese. Sono due discipline diverse orientate verso il medesimo obiettivo, il piacere e la conoscenza del cibo. Massimiano Bucchi nel suo "Il pollo di Newton" riesce a riassumere con concretezza e stimolante curiosità lo sviluppo storico che mette in rapporto il fornello e il laboratorio.

Al principio era la scienza che si serviva della cucina per individuare le caratteristiche organiche che sembrano originate dalla magia o dall'alchimia del caldo e del freddo, dell'acido e del basico. Il fuoco che porta al bollore e il ghiaccio che permette la conservazione; lo strano rapporto di amore e odio, di attrazione e repulsione tra sostanze oleose e grasse e l'acqua. In una seconda fase è invece la cucina a rivolgersi verso la scienza, quando, per esempio, Anthelme Brillat-Savarin si esprime con queste parole: "Dicesi lessato un pezzo di carne di bue messo nell'acqua bollente leggermente salata per estrarne la parte solubile. Il brodo è il liquido che rimane alla fine dell'operazione. Lessato è la carne spogliata della parte solubile."

Fino a giungere alle esasperazioni della cucina futurista che insorge veemente contro la pastasciutta per affermare che "dopo il cibo in polvere, verrà quello in gas, verrà l'etere nutritiva [...] noi riduciamo tutto in poltiglia per la civiltà."

Attraverso una serie di aneddoti gustosi - da Francis Bacon a Isaac Newton, da Benjamin Franklin a Louise Pasteur - Bucchi non solo svela le inattese modalità di intersezione che tuttora esistono tra scienza e cucina ma offre anche un'interpretazione dei rapporti tra scienza e società nel corso dei secoli. Infatti, allorché la scienza si afferma sul piano sociale come istituzione di rilevanza e autorevolezza, diviene anche un modello cui la cucina può ispirarsi (basti pensare all'attuale cucina molecolare). Dal canto suo, la cucina può essere considerata anche come un'opportunità di divulgazione seducente di contenuti scientifici altrimenti poco digeribili da tutti.

Massimiano Bucchi insegna Scienza, Tecnologia e Società all'Università di Trento ed è stato visiting professor in numerose istituzioni accademiche in Asia, Europa e Nord America. Tra i suoi libri più recenti "Scientisti e antiscentisti. Perché scienza e società non si capiscono" (2010, premio internazionale Calabria), "Scienza e società" (2010), "Scegliere il mondo che vogliamo. Cittadini, politica, tecnoscienza" (2006). Ha ideato e curato l'Annuario Scienza e Società edito da il Mulino. Collabora alle pagine culturali di "Repubblica" e a "Tuttoscienze - La Stampa". Coordinerà la serata Marco Cavalli, critico letterario vicentino, autore di saggi su Aldo Busi, di opere di traduzione dal francese di Molière, Sade, Franz Hellens, Marcel Pagnol; tra i suoi libri più recenti: "Con due giri di chiave" (2012), "Fogazzaro in tasca" (2011), "Sette note sulla lettura" (2010).

Evento del

