

Data: 11.03.2024 Pag.: 1
 Size: 122 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



UN LIBRO SU «SCIENZA E CUCINA»

La prima cena futurista, una storia da «gustare»

■ Dalla cucina futurista a quella molecolare, non dimenticandosi del «pollo di Newton».

Degno di nota il nuovo libro di Massimiano Bucchi che verrà presentato il 19 marzo (alle ore 18) presso la prestigiosa Listone Giordano Arena (via Santa Cecilia 6), erede del ristorante «La Penna D'Oca». Quanti quesiti «gustosi», per esempio: dove andò in scena, con Filippo Tommaso Marinetti, la prima «Cena Futurista» della storia, il 15 novembre 1930? Bucchi presenterà «Scienza e cucina. Il pollo di Newton e altri incontri tra saperi e sapori» ([Inter-](#)

[linea](#)), a colloquio con Andrea Kerbaker. L'incontro sarà aperto al pubblico, con aperitivo futurista, finale. Scienza e cucina rappresenta un binomio che si è sviluppato nei secoli con esperimenti e deduzioni di grandi uomini di scienza e non solo. Le discipline scientifiche, infatti, non sono sempre state applicabili ad attività quotidiane, né accessibili a un vasto pubblico, come avviene oggi. In un viaggio di saperi e sapori, l'autore racconta lo sviluppo della scienza in ambito culinario per riscoprire il suo ruolo nelle ricette e nelle preparazioni che oggi abitual-

mente consumiamo. Dagli studi sulla conservazione del pollo, che costarono la vita a Francesco Bacone, alla scoperta della cioccolata al latte di Hans Sloane, fino alla denuncia della pasta-sciumma dei futuristi; una raccolta di divertenti aneddoti rende semplice la comprensione di processi scientifici, svelando l'origine dei piatti.

Lo spazio che oggi ospita Listone Giordano Arena era anticamente un luogo deputato al deposito di carbone all'interno di un palazzo settecentesco ubicato in quella che, un tempo, era la cerchia dei Navigli di Milano.