

L'arte di mangiar bene - "FOOD. La scienza dai semi al piatto"

Data: 1 gennaio 2015 | Autore: Domenico Carelli



MILANO, 1 GENNAIO 2015 – In una stazione spaziale, su Marte o a chilometro zero, basta cambiare ristorante o tempo di cottura, non finisce mai di sorprenderci quel che bolle in pentola! Per il primo dell'anno la rubrica (M)arte rivolge la sua attenzione al core concept di EXPO 2015, "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", anticipato e affrontato con metodologia squisitamente scientifica dalla mostra "FOOD. La scienza dai semi al piatto", al Museo di Storia Naturale di Milano, curata dal chimico Dario Bressanini, con il coordinamento scientifico di Beatrice Mautino - fino al 28 giugno 2015.

«L'argomento prescelto, il cibo - spiega Domenico Piraina, direttore del Museo di Storia Naturale -, è assolutamente coerente con il tema dell'ormai prossima esposizione universale, di cui questa mostra rappresenta l'anteprima. Lo abbiamo affrontato dal punto di vista a noi più naturale e congeniale: quello della scienza, pur permettendoci rapide incursioni nel campo dell'antropologia culturale, della storia e dell'evoluzione culturale, ambiti che non possono essere ignorati vista la funzione determinante che il cibo ha avuto, per esempio, nella nascita delle civiltà e delle stratificazioni sociali. Abbiamo pensato di realizzare una mostra multisensoriale: da guardare, certamente, ma anche da ascoltare, toccare, annusare e persino assaggiare. Una mostra gioiosa che coniuga un elevato profilo scientifico con i piaceri del piatto».[MORE]

Il percorso espositivo si articola in quattro sezioni tematiche - distribuite in quattro sale - che

accompagnano il visitatore nel viaggio del cibo a partire dai semi fino al piatto (come precisa lo stesso titolo), tra infografiche, immagini al microscopio, pannelli, ricettari, laboratori ed exhibit interattivi. Rispettivamente:

- “Tutto nasce dai semi”: «In questa prima sezione della mostra il visitatore è immerso in una scenografia suggestiva, creata da centinaia di semi di diverse forme, colori e dimensioni: dai piccoli esemplari di frumento al più grande seme conosciuto: un Coco de mer gigante. Attraverso cereali, semi oleosi e legumi, si esplorano le principali classi di semi, si impara a conoscerne le caratteristiche chimiche e nutrizionali e si comprendono le relazioni genetiche che intercorrono fra le varie famiglie»;
- “Il viaggio e l'evoluzione degli alimenti”: «I prodotti hanno una storia, spesso avvincente, ma sconosciuta ai più. La nostra cucina (ma non siamo i soli) è basata su alimenti che per arrivare nel nostro Paese hanno viaggiato attraverso i continenti, modificandosi nel tragitto [...] In questa sezione, i visitatori viaggiano con gli alimenti della nostra cucina e ne percorrono la strada nel tempo e nello spazio»;
- “La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene”: «Questa sezione è il cuore della mostra. Il visitatore si trova a passeggiare all'interno di una cucina scomposta, tra uova e bignè giganti»;
- “I sensi. Non solo gusto”: «Mangiare è una faccenda pericolosa. Abbiamo bisogno del cibo per nutrirci, ma un cibo sconosciuto può anche contenere sostanze tossiche, veleni mortali, batteri e muffe pericolose, oppure essere avariato o contaminato. I sensi ci hanno sempre aiutato a selezionare il cibo per evitare ciò che ci potrebbe fare male e preferire quello che potrebbe farci bene».

L'evento, promosso dal Comune di Milano - Cultura, Museo di Storia Naturale Milano, Codice. Idee per la cultura, 24 ORE Cultura- Gruppo 24 ORE - si avvale del patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

«Ecco, io vi do ogni erba che produce seme
e che è su tutta la terra,
e ogni albero fruttifero che produce seme:
saranno il vostro cibo»
(Genesi)

Domenico Carelli

(Foto: in evidenza, 05 FOOD Sementi di fiori e erba al Micografo elettronico, © Photo Quest Ltd / Science Photo Library/Corbis; in gallery, 01 FOOD Struttura cipolla ©PEPE nymi; 22 FOOD Uova FOOD La | scienza dai semi al piatto. Courtesy Modernist Cuisine LLC)