

"Modernist Cuisine": la chimica servita a tavola

Data: Invalid Date | Autore: Roberta Lamaddalena



Gelato raffreddato con azoto liquido, cibi rosolati ad ultrasuoni, carne cotta per 72 ore a basse temperature. Avete letto solo alcuni esempi già entrati a far parte nel nuovo linguaggio del mondo della ristorazione. Si tratta della "Modernist Cuisine" o "Pop cooking" o meglio ancora "cucina molecolare" quella cioè che si affida a giochi di formule fisiche e chimiche per puntare alla "perfezione" dei cibi.[MORE]

La gastronomia contemporanea è arrivata in Italia grazie al 46enne **Ettore Bocchia**, lo chef che nel 2002 inventò il primo menù innovativo insieme a **Davide Cassi**, professore di Fisica della Materia all'Università di Parma. La carta prevedeva pasta alla lecitina di soia, rombo fritto in una miscela di zuccheri fusi e gelato all'azoto.

La sua cucina viene oggi richiesta in tutto il mondo, dai comitati scientifici più prestigiosi come il Festival della scienza di Genova, il Physics on Stage di Estec, o più recentemente il CERN di Ginevra. Ma le critiche sono sempre dietro l'angolo. "Oggi uno chef non può definirsi molecolare se non conosce a fondo la fisica e la chimica degli alimenti" afferma Bocchia, e il rischio è proprio che nascano ristoranti "low cost" improvvisati o che la chimica venga utilizzata per elaborare cibi e prodotti di bassa qualità.

La gente comune resta ancora un po' scettica davanti a preparazioni artefatte da additivi e composti chimici, e la "Modernist Cuisine" deve ancora affrontare il problema della sicurezza alimentare prima

di entrare definitivamente a far parte delle nostre tavole.

Roberta Lamaddalena

Immagine tratta dal sito: <http://www.isgtw.org/feature/isgtw-feature-inauguration-day>

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/modernist-cuisine-la-chimica-servita-a-tavola/22321>

