



APPUNTAMENTI



La marchiatura del prosciutto

Se la scienza prende per la gola

Oggi aperitivo con spuma di mortadella pura. Domani un incontro con lo chef della Fiorentina

GASTRONOMIA e scienza vanno a braccetto al Festival in una serie di appuntamenti in programma oggi e domani. Si comincia con mortadelle, cotecchini, salsicce e prosciutti. La tradizione italiana favorisce il confronto tra il gusto delle molecole e il gusto dei territori: proprio dalle terre della grande salumeria, Massimo Bottura della "Francescana" di Modena, che vanta due stelle Michelin, chef di fama internazionale, ama sperimentare gli antichi sapori rielaborati e ricostruiti attraverso processi scientifici e tecnologici all'avanguardia.

A Genova l'Ivsi, Istituto valorizzazione salumi italiani attivo dal 1985, propone oggi alle 19 alla Passeggiata Librocaffè di piazza Santa Croce un assaggio del "distillato di Mortadella Bologna Igp" che si trasforma in una spuma di mortadella pura al 100 per cento. All'aperitivo scientifico, nel corso del quale si potranno gustare i grandi salumi italiani, interverranno l'antropologo alimentare Giovanni Ballarini, autore di vari libri tra cui "Piccola storia della grande salumeria italiana", e Peter Barham, professore di Fisica all'Università di Bristol, studioso di gastronomia molecolare e che ha scritto "La scienza in cucina".

Barham sarà protagonista anche domani alle 11 nella Sala del Minor Consiglio di Palazzo Ducale di una serie di esperimenti di gastronomia molecolare dal titolo "Cosa ci fanno i pinguini in cucina?". Barham, che è un fanatico dei pinguini, esaminerà i motivi per cui alcuni abbinamenti producono ottimi sapori e altri, al contrario, si rivelano disgustosi. Andrea Trapani, executive chef della scuola internazionale di cucina Apicius e della squadra di calcio della Fiorentina e Andrea Bianchini, vincitore del premio Eurochocolate, mostreranno i meccanismi che sono alla base di singolari trasformazioni, come riuscire a "sbriciolare" l'olio d'oliva.

Sempre domani, ulteriori appuntamenti con gastronomia e scienza sono in programma alle 15 e alle 17 alla Biblioteca Berio. Il primo incontro sarà con Giovanni Ballarini, presidente dell'Accademia italiana della cucina, che porterà il pubblico alle radici dell'alimentazione, e in particolare a riflettere come lo sviluppo cerebrale e della mano hanno permesso di manipolare il cibo e inventare la cucina, dandole una dimensione culturale. Franco Macchiavello spiegherà invece come orientarsi nella selva di prodotti: saper leggere le etichette delle confezioni è fondamentale per una sana e corretta alimentazione.