

Con la scienza si mangia

Pubblicato: Venerdì 26 Settembre 2014



Con la scienza si mangia. E non è una questione di contratti di lavoro: cucinare è un processo scientifico, e molte delle principali ricette hanno il loro segreto. Si è conclusa con un ben particolare "*convegno a tema chimico*" la notte dei ricercatori a Varese: protagonisti sono stati **Dario Bressanini**, docente di chimica all'Insubria ma soprattutto divulgatore scientifico (per il mensile Le Scienze, nei blog del gruppo espresso e nei libri, perlopiù editi da Chiarelettere), un gruppo di ragazzi del CFP specializzati in cucina e i dolci.

LEGGI ANCHE: [Dal Kamut ai pomodori pachino, Bressanini racconta le nuove Bugie](#)

Nella lezione che si è svolta nella sala Campiotti della Camera di Commercio, sono state molte le piccole scoperte culinarie: dall'inventore della cappa e del forno a bassa temperatura (il conte Rumford, tra la fine del settecento e i primi dell'800) alla temperatura di ebollizione dell'acqua a Varese (99 gradi, uno meno di quel si dice, che è la temperatura di ebollizione a livello del mare), al fatto che persone che hanno inventato capisaldi della cucina come l'estratto di carne e il cacao in polvere, per esempio **Liebig** e **Van Houten**, erano chimici.

C'è molta ritrosia però ad ammettere che la cucina sia una questione soprattutto chimica, e più in generale scientifica, perchè mescolare le due cose non è mai stato ben interpretato: così "**è triste ammettere che noi conosciamo meglio la temperatura all'interno delle stelle che all'interno di un sufflè**" come disse lo scienziato Nicholas Kurti.



Eppure, sarebbe più semplice dire, invece che "carne al sangue o ben cotta?" Domandare "a che temperatura la vuole?": nella lezione scopriamo infatti che un perfetto roastbeef è a 55 gradi, e a 75 la carne è già ben cotta.

Indicazioni scientifiche, che sono state messe in pratica davanti ai partecipanti quando i ragazzi del CFP di Varese hanno preparato, su indicazioni del professore, una **mousse di cioccolato** fatta solo con il cioccolato, evitando il latte che di solito si usa di solito: una ricetta possibile, con tanto di spiegazione scientifica, che ha concluso così una lezione davvero golosa, con tanto di assaggio finale.

GUARDA LE GALLERIE DELLA NOTTE DEI RICERCATORI

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it