



Giovedì 16 gennaio 2020 - Ore 17.45
TEATRO COLOSSEO



SCIENZA IN CUCINA

La chimica della verdura, della bistecca e del bignè

Prendete uno scienziato con la passione per la cucina e mettetelo di fronte ai suoi piatti preferiti. Studierà ingredienti e modalità di preparazione e cercherà di capire quali sono i processi chimici e fisici che si svolgono dentro forni e padelle. Per i non addetti, ma forse anche per i cuochi professionisti, la cucina ha qualcosa di magico. Può regalare piccoli miracoli a partire da pochi, semplici ingredienti. Ma la cucina, come la scienza, è fatta di numeri, strumenti, metodi e esperimenti. Dario Bressanini ne svela i trucchi, motivando scelta degli ingredienti e tempi di cottura. Racconta la chimica di bistecche e bignè mescolando ricette e spiegazioni scientifiche. E come accade per i fenomeni naturali, conoscere il perché delle cose non toglie niente alla meraviglia.

Dario Bressanini

Chimico, docente universitario, scrittore e divulgatore scientifico. Collabora con la rivista "Le Scienze" ed è autore del popolarissimo blog "Scienza in cucina". Tra le sue pubblicazioni: "Ogm tra leggende e realtà", "Pane e bugie", "Le bugie nel carrello", "La scienza della pasticceria", "Contro Natura" (con Beatrice Mautino), "La scienza della carne" e "La scienza della verdura". Il suo canale YouTube ha più di 300mila iscritti.

