

Pasta spaziale e uovo ubriaco la cucina salutista del futuro

IL MANUALE

Qual è il segreto per cucinare una meringa perfetta? Di certo, un po' di scienza non guasta; lo sanno bene tanti chef, nuovi "pensatori" del nostro tempo.

Con *Cosa bolle in pentola* La scienza in tavola di Fabio Meliciani (Codice Edizioni) si entra nelle cucine dei guru dei fornelli ma soprattutto nelle nostre. Per capire come cuciniamo oggi e che cosa mangeremo domani. Un viaggio culinario in duecentoquaranta pagine per riuscire a capire qualcosa in più sul nostro organismo, sul nostro cervello, sulla nostra evoluzione, sul mondo che ci sta intorno.

E su quello che, con cognizione di cucina e di scienza, possiamo creare. «Vi siete mai chiesti almeno una volta - domanda l'autore - come cucinare le sepie in umido con la vostra lavastoviglie?».

IL GUSTO

Sembra una provocazione, ma non troppo. Questo libro dimo-

stra che saper cucinare e saper mangiare bene possono bastare per "costruire" piatti perfetti per il gusto e per la salute. Le illustrazioni arricchiscono e aiutano a "viaggiare" all'interno del libro. Una finestra sul domani, su quello che troveremo tra qualche anno sulle nostre tavole. «Il mio desiderio è stato quello di analizzare le molecole di cui sono fatti i cibi che mettiamo nei nostri piatti. Le molecole di cui noi sia mo fatti».

I SEGRETI

Fra cucina molecolare, diete e segreti culinari inconfessati, fra piatti di sushi jazz, ricette inospettabili e lasagne spaziali, sarà possibile scoprire come misurare la velocità della luce con una tavoletta di cioccolato, a che diavolo serve un magnetron in cucina e come si fa un gelato alla vaniglia con ghiaccio e sale. Bocconi di scienza che si assaporano mano mano che si va avanti con la lettura. È scienza anche il capitolo in cui l'autore ci invita a ipotizzare di mangiare i contenitori del cibo che consumiamo. «O se riuscissimo - si domanda - a produrre un pezzo di

bistecca direttamente in laboratorio, "coltivandolo" a partire da poche cellule».

Non tralascia, Meliciani, di ricordare che il primo hamburger sintetico è già stato preparato in un laboratorio del dipartimento di Fisiologia dell'università di Maastricht in soli tre mesi. I ricercatori prelevarono cellule staminali da una mucca, le misero in vitro creando una grande massa di fibra muscolare poi tagliata e cotta con olio, briciole di pane, caramello, zafferano, barbabietola rossa.

«Dal punto di vista organolettico - spiega l'autore - la cosiddetta carne pulita o sintetica, promette risultati migliori di surrogati vegetali presenti già oggi in commercio.»

Non troviamo ricette nel manuale ma una sorta di esperimenti da laboratorio che possono essere ripetuti anche in casa. Come l'uovo ubriaco. Cucinato senza calore ma solo "ubriacandolo" con alcol etilico a 95 gradi. Da non dimenticare sale e pepe. Una cucina tutta da scoprire.

A.I.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FABIO MELICIANI
Cosa bolle
in pentola
La scienza a tavola
CODICE EDIZIONI
240 pag.
19 euro

