

Seminario

nell'ambito della Scuola di Scienze

Giovedì, 21 Gennaio 2016

ore 15:00

Edificio U₄ – Aula 8

Daide Cassi

Università di Parma

Cooking Hackers

(La vera storia della cucina molecolare)



Negli ultimi vent'anni, il mondo dell'alta cucina è stato il teatro della più grande rivoluzione della sua storia. La collaborazione tra cuochi e scienziati ha portato all'introduzione di un numero impressionante di nuove tecniche ed all'elaborazione di una quantità di ricette superiore a quella di tutti i secoli passati. Superata la prima fase pionieristica, il mondo della cosiddetta cucina molecolare ora sta entrando nella quotidianità di ristoranti e cucine domestiche. Così come, da anni, nessuno si stupisce più del forno a microonde, da un po' di tempo sono del tutto normali anche il sifone e la cottura sottovuoto. Qui però esploreremo anche gli anfratti meno noti del settore, e imparerete come si può usare l'azoto liquido per produrre una farina di mozzarella fresca, o come si può cucinare divinamente il pesce in lavastoviglie. Ma, soprattutto, capirete che tutti, in cucina, possiamo diventare dei fantastici hackers.