La Scienza in Cucina... e l'arte di mangiar bene

Scritto da Giorgio Nasillo
Giovedì 06 Agosto 2015 08:42

Scienza e cucina, un binomio che ha da sempre fatto inorridire ma che negli ultimi anni, da quando il progresso ha reso più rapida ed efficiente la circolazione delle informazioni, ha suscitato l'interesse anche dei non addetti ai lavori. Eppure è un binomio le cui radici si perdono indietro nel tempo arrivando fino all'era preistorica quando, per caso, un nostro Antenato barbuto ed ancora ignaro di cosa fosse la Scienza (figuriamoci la Chimica), lasciò cadere una bistecca di chissà quale animale sul fuoco, dando vita al primo esperimento "chimico" in cui il laboratorio era, probabilmente, una caverna. In quella reazione (a cui il saggio **Maillard** sono nei primi anni dei 1900 ha saputo dare una spiegazione scientifica) e che rivenderemo in seguito, vedevano la luce della ribalta i primi due grandi attori della commedia "La Chimica in Cucina": il fuoco, l'energia, progenitore di tutte le trasformazioni e la carne, piatto principe nelle dieta degli animali e dell'Uomo.

Questa "commedia" ha avuto un seguito lunghissimo (tuttora ne vengono prodotti e studiati innumerevoli "atti") col susseguirsi, dall'inizio ad oggi, di sempre più attori e sempre più registi, partendo dalla sola Madre Natura per arrivare a personaggi e scienziati di spicco quali ad esempio lo stesso **Maillard**. Purtroppo però spesso si confonde il connubio Chimica e Cucina con l'introduzione di qualcosa di finto e sintetico (ed ovviamente nemico della salute) nelle nostre preparazioni. Ciò perché sono tantissimi gli aspetti culinari in cui il legame con la Chimica e con la Scienza è molto forte, ma poco conosciuto alla stragrande maggioranza delle persone. Come diceva il fisico **Nicholas Kurti**, grande amante della cucina, "è paradossale che conosciamo alla perfezione la temperatura all'interno dei pianeti, ma non conosciamo quella all'interno dei sufflè".

L'idea di questa rubrica è proprio quella di analizzare volta per volta uno degli "atti" scoprendone curiosità ed aspetti scientifici (assolutamente naturali ed originali) che molto spesso si verificano sotto i nostri occhi (o nasi) senza che ce ne accorgiamo. L'augurio è che diventi una rubrica "dinamica" in cui i dubbi e le curiosità possano diventare gli spunti per ulteriori articoli. Quindi, per qualunque suggerimento e quant'altro, non esitate a scrivermi, proverò a rispondere ad uno per uno. Buona lettura.

GioNas


La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene
Manuale pratico per le famiglie
compilato da Pellegrino Artusi

La chimica e la scienza in genere, microbiologia compresa, mi ha sempre appassionato, prova ne è che su questo mio sito web ho sempre affrontato l'argomento. Forse sarà un caso o forse non lo sarà per niente, fatto sta che oggi si ripropongono le tematiche affrontate nel famoso libro di cucina "**La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**", scritto e pubblicato da **Pellegrino Artusi** a fine '800, egli fu il primo, in epoca "moderna", a coniugare la cucina con la materia che sta tanto a cuore a me e al nostro **Giorgio Nasillo**. **Pellegrino** abbinò alla "scienza", quella dei consigli pratici, anche il buon cibo, ebbene, senza nessuna velleità emulativa da parte mia, ne tanto meno l'intenzione di plagiarlo, dopo più di 100 anni gli stessi argomenti stanno rivivendo insieme, trovando entrambi casa su **CucinArtusi.it**. Ribadisco che tutto ciò è avvenuto quasi per caso, seguendo le mie passioni piuttosto che quella dei tanti collaboratori che mi hanno dato a volte una mano, nella fattispecie **Giorgio Nasillo**, senza nessuna premeditazione. Pertanto, in onore di **Pellegrino**, grande gourmet e ricercatore di ricette, vi invito a seguire questa nuova rubrica che curerà **Giorgio**, i cui obiettivi sono quelli di farvi riflettere e di dare qualche consiglio pratico alla massaia come al professionista, perchè come diceva qualcuno più blasonato di me, "capire non è mai una perdita di tempo"!

Maurizio Artusi

Articoli su Pellegrino Artusi

Libro in PDF "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"

Articoli vari sull'argomento "scienza"

Articoli della rubrica di Giorgio Nasillo "Scienza in cucina"