



Il **C. D. S.** – Centro di Divulgazione Scientifica “G. Penna”

vi invita

**Sabato 19 Maggio alle ore 9.45 c/o l’Aula Magna del Penna**

alla 5<sup>a</sup> conferenza del Ciclo “Scienze di Primavera” - 3<sup>a</sup> edizione

**“La Vera Storia della Cucina Molecolare”**

con **Michele BELLINGERI**



Ricercatore collaboratore del Prof. Davide Cassi, noto per la Cucina Molecolare



## “La vera storia della Cucina Molecolare...”

Negli ultimi tre lustri, 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. Superato il primo periodo pionieristico, il mondo della cosiddetta cucina molecolare sta ora entrando lentamente 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 trasformare in gelato una tazzina d’espresso, o come si può cucinare divinamente il pesce in lavastoviglie. La cucina molecolare è l’esempio di come la scienza, prima di essere alta astrazione, origini nei problemi e nelle pratiche quotidiane.

**Dott. Michele BELLINGERI**

Università degli Studi di Parma, Università degli Studi di Parma, Università degli Studi di Parma, Università degli Studi di Parma

Ricercatore phd presso Università degli studi di Parma, Dottorando presso Università di Parma

Ricercatore presso Università degli studi di Parma, Ricercatore phd presso INRA – Dept. Environment and Agronomy, Avignon

Collaboratore del Prof. Davide CASSI per la Fisica Gastronomica e la Cucina Molecolare



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
*Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte*