

TECNO-MENU

PER CUOCERE LE SEPPIE USATE LA LAVASTOVIGLIE

La cucina del futuro sarà all'insegna di insetti in padella e robot ai fornelli. Perché, come spiega Fabio Meliciani in *Cosa bolle in pentola, la scienza in tavola* (Codice Edizioni), «in un mondo in cui aumenta la richiesta di cibo e diminuiscono le risorse, dovremo allargare il nostro orizzonte». Quindi spazio alle proteine di cavallette e uova di formica, ma anche a erbe selvatiche, alghe, meduse e carne sintetica "coltivata" in laboratorio a partire da poche cellule. «Dovremo anche abituarci all'idea di vedere macchine che in cucina si muovono con la maestria di veri chef» dice Meliciani. E non si riferisce a frullatori e planetarie, ma a veri automi come l'inglese Moley, che promette a breve di cucinare molti piatti diversi (per ora solo zuppa di granchio) ma anche di ripulire tutto a fine cena.



LA COVER DEL LIBRO
DEL GIORNALISTA
SCIENTIFICO FABIO
MELICIANI **COSA BOLLE
IN PENTOLA.**
LA SCIENZA IN TAVOLA
(CODICE EDIZIONI,
PP. 240, EURO 19)

E non basta: forse, tra non molto, il cibo potremo anche stamparlo. La Nasa sta pensando a una stampante in 3D per i piatti degli astronauti e la spagnola Natural Machines ha già messo a punto Foodini. «È una delle prime stampanti per alimenti, capace di realizzare piatti complessi ed esteticamente impeccabili, a partire da semplici ingredienti freschi ridotti allo stato semiliquido» scrive Meliciani. «Una volta che l'impasto è inserito nella macchina e il piatto è stato selezionato, la stampante lo disegna strato dopo strato. Il prossimo passo saranno stampanti capaci anche di cuocere il cibo prodotto». Nell'attesa, Meliciani ci suggerisce di sfruttare la tecnologia che già abbiamo a casa. Per avere ottime seppioline in umido, spiega, basta chiuderle in un barattolo di vetro con prezzemolo e aglio in polvere, sale e pepe, e porle nella lavastoviglie. L'acqua, almeno a 65°C, riversandosi sul barattolo, le cuocerà in un'ora di lavaggio. Buon appetito. *(simona regina)*

