

[CA]LIRO 6

di **Alessandra Selmi**



La scienza in cucina molto dopo Artusi

Report della 47esima settimana dell'anno, i dati sono freschi come pesce appena pescato. Dei primi venti titoli in classifica di quella che in gergo è chiamata la "non-fiction pratica", sette sono ricettari. Circa un terzo, dunque.

Non è necessario essere addetti ai lavori e avere accesso alle statistiche di vendita né addentrarsi nelle profondità oscure di una libreria per scoprire che, nonostante la recente lieve flessione del mercato, i libri di cucina nel nostro Paese piacciono un sacco.

Un altro dato interessante. Se ai sette ricettari di cui sopra sommiamo quelli che parlano di diete e dintorni, sul totale dei primi venti libri in classifica arriviamo a dieci. La metà, insomma, della "varia" che leggiamo orbita attorno al cibo.

Sarà perché gli italiani amano mangiare e bere, sarà che rispetto ai cugini delle altre nazioni ci sanno fare meglio ai fornelli. Sarà pure che non siamo un popolo di grandi lettori. Di fatto, mettere un tagliere in copertina garantisce un certo numero di copie vendute e, in alcuni casi, risolve le sorti di case editrici in bilico sull'orlo di bilanci non proprio in attivo.

Ma cosa mangiamo quando mangiamo? Com'è fatto un uovo? Perché le bollicine della birra cadono in giù? Le banane sono radioattive? Perché una mela sbucciata in breve "annerisce"? Come si prepara una meringa? E soprattutto, siete sicuri di saper cuocere la pasta?

Laureato in logica e filosofia della scienza, Fabio Meliciani si occupa di comunicazione della scienza. Sa raccontare in parole semplici scoperte scientifiche che hanno richiesto secoli di ricerche. Nel suo ultimo libro "Cosa bolle in pentola", ci spiega la cucina dal punto di vista di uno scienziato.

Come la storia di Louis Camille Maillard (1878-1936) che studiò le reazioni tra aminoacidi e zuccheri, scoprendo così che, se vogliamo una bistecca cotta alla perfezione, la temperatura della piastra deve essere compresa tra i 140 e i 180 gradi.

E, tornando agli spaghetti, un piccolo trucco: «visto che di solito l'acqua, soprattutto quella del rubinetto è "dura", ricca di sali e, quindi, molto alcalina, provate ad abbassare il pH con qualche goccia di limone; pare che in questo modo diminuiscano la dispersione di amido in cottura e di conseguenza la viscosità

della pasta».

È un libro molto interessante, che focalizza la lente di ingrandimento su piccoli gesti quotidiani, di cui spesso non siamo consapevoli, e ci spiega i retroscena, dal passato - per esempio, l'invenzione del forno - al futuro - sarà possibile coltivare ortaggi su Marte?

E sì, tranquilli: ci sono anche delle ricette curiose. Come la mousse al cioccolato che contiene solo cioccolato fondente e acqua, per la gioia di tutti quelli a dieta prima delle feste, o il gelato al sale, per finire con il finto caviale a base di alginato di sodio e cloruro di calcio. ■

Cosa bolle in pentola. La scienza in tavola Fabio

Meliciani
Codice edizioni
240 pagine, 19 euro

