

Data: 08/10/2014 | Testata: Corriere del Trentino | Pagina: 7

La frontiera

Seminario all'università dedicato a cibo e scienza. Lo chef Ghezzi: «Non è uno snaturamento della tradizione»

TRENTO — Nativi digitali? Non solo. In cucina è tempo dei nativi molecolari. Quelli, per intenderci, che cucinano con l'azoto liquido, quelli che fanno di ogni alimento una spuma, quelli che friggono con lo zucchero, quelli che polverizzano qualsiasi cosa. Non è fantascienza, tranquilli, è semplicemente la cucina molecolare che compie dieci anni. A spiegarne storia, traguardi e futuro è Davide Cassi che, professore di fisica della materia all'università di Parma, ha pure fondato il laboratorio di fisica gastronomica.

Lo «scienziato gastronomo» è stato invitato ieri, insieme ad Alfio Ghezzi, chef stellato della Locanda Margon delle cantine Ferrari, alla prima conferenza dedicata al cibo organizzata dall'università di Trento alla Fondazione Caritro, dal titolo, appunto, «La cucina come laboratorio». «Da quando è iniziato il boom molecolare sono passati 10 anni — dice Cassi — e gli chef che si sono formati in questo decennio hanno imparato nuove tecniche, oggi proposte nelle cucine dei ristoranti anche tradizionali. Non sono più riservate esclusivamente a grandi chef e laboratori. Presto arriveranno anche nelle nostre case». Per la verità nelle cucine hanno già fatto capolino i sifoni (usati per fare la spuma) che costano 30 euro e quindi a prezzi più che abbordabili, il punto è che oggi non è più tempo di cucina molecolare declinata quasi solo per addetti ai lavori, è arrivato il momento di «farla semplice». «La rivoluzione copernicana c'è stata — continua a spiegare lo scienziato — quello che si deve fare oggi è mescolare le tecniche per inventarne di nuove. Spiegare in modo semplice come trasformare la cucina in un laboratorio».

Allo studio c'è infatti un libro che uscirà presto in Spagna e In-



Innovazione
A sinistra Davide Cassi, docente di fisica della materia all'università di Parma e fondatore del laboratorio di fisica gastronomica. Quindi Alfio Ghezzi, chef della Locanda Margon (Foto Rensi)

Cucinare con la lavastoviglie

«Profumi e sapori intatti»

Cassi: «La gastronomia molecolare è per tutti»

ghilterra che avrà il compito di «tradurre» la gastronomia molecolare. Qualche esempio? La cottura sotto vuoto a bassa temperatura, che permette a carni e pesce di mantenere profumi e sapori intatti, può essere fatta con il programma della lavastoviglie a 65 gradi. «Senza detersivo, naturalmente — dice Cassi — la lavastoviglie può diventare un buon strumento di cottura». O ancora «grazie all'utilizzo delle schiume possiamo dare aromi ai cibi senza alterarli. Una spuma di limone, ad esempio, è chimicamente meno aggressiva di un limone spremuto perchè ricca d'aria, e così via».

In pratica si studiano le trasformazioni chimiche e fisiche che avvengono negli alimenti durante la loro preparazione o cottura grazie all'utilizzo di nuovi metodi, attrezzi e processi. Ecco che utiliz-

Il fisico
La chimica consente di non alterare le cellule. La cucina è un laboratorio

zando l'azoto si possono ottenere delle farine e polverizzando la carne cruda (che con l'azoto non perde nulla dei suoi succhi) si può preparare una «nuova» tartare. «È solo chimica — la fa semplice Cassi — perchè così non si vanno a spaccare le cellule». Insomma ricerca, innovazione e scienza.

«Ma anche tradizione — aggiunge lo chef Ghezzi — non dobbiamo pensare che stiamo andando verso uno snaturamento della cucina. Anzi. È grazie alla scienza applicata alla gastronomia che oggi riusciamo ad avere il controllo sulle ossidazioni, sulle temperature, sulle emulsioni dei grassi. In

cucina tutto è molecolare e tutto si trasforma». E soprattutto in cucina tutto deve essere passione, divertimento e sperimentazione. «Anche l'alta cucina — continua lo chef — non è altro che un'idea, un lavoro pensato e cucinato. È la costruzione di un piatto». Così quello che può sembrare una semplice pasta in bianco alla locanda Margon diventa una pasta «diversamente tradizionale», con ingredienti tipici del territorio dal gusto complesso grazie «a ciò che ci sta dietro, a quell'idea che ha riaborato il metodo di cottura».

Linda Pisani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

