



REGIONE
PIEMONTE

EXPERIMENTA 06

INTORNO AL FUTURO

VIAGGIO NELLE TECNOLOGIE INVISIBILI

Giovedì 23 Novembre 2006

La fisica della gastronomia

Davide Cassi, Università di Parma

Teatro Colosseo - Via Madama Cristina, 71 Torino

Ore 17.45

Ingresso gratuito

La fisica dei sistemi complessi, in poco più di vent'anni, è riuscita a riavvicinare la scienza al mondo quotidiano: marmellata, panna montata e deliziose paste dolci sono diventate oggetto di ricerche fondamentali al pari dei tradizionali materiali tecnologici quali semiconduttori e magneti.

È giunto il momento di divulgare le nuove scoperte, per permettere a ogni curioso e appassionato di diventare un vero sperimentatore nella sua cucina, creando nuove e intriganti ricette con l'aiuto di un pizzico di "buona scienza". Ecco così la Gastronomia Scientifica, nasce all'università il corso di laurea in Scienze Gastronomiche, nascono laboratori e piatti nuovi. In questa conferenza, avrete l'occasione di essere introdotti ai segreti di questa nuova e "gustosissima" disciplina.

Davide Cassi

Già ricercatore di Fisica Teorica, è professore di Fisica della Materia all'Università di Parma, dove presiede il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche. È docente di Gastronomia Molecolare all'Accademia ALMA di Colorno, diretta da Gualtiero Marchesi. Si occupa di materia disordinata, frattali, gastronomia molecolare e della teoria dei grafi. Autore di oltre settanta pubblicazioni scientifiche, da una decina d'anni applica alla gastronomia i suoi studi sulla geometria e le proprietà dei sistemi complessi. Ha pubblicato, con lo chef Bocchia, il libro "Il gelato estemporaneo ed altre invenzioni gastronomiche" (Sperling & Kupfer, 2005), primo manuale-ricettario di cucina molecolare.

Per saperne di più...

D. Cassi, E. Bocchia, Il gelato a secco e altre invenzioni gastronomiche, Sperling & Kupfer, 2005

H. This, I segreti della pentola. Guida di gastronomia molecolare, Jaca Book, 2003

H. McGee, Il cibo e la cucina. Scienza e cultura degli alimenti, Muzzio editore, 2002

Per saperne di più... con Internet

<http://archimedes.infm.it/grandidomande/index.php3>, una panoramica sullo stato attuale delle ricerche sui sistemi complessi

EXPERIMENTA06

<http://curiouscook.com/>, sito in inglese che esplora la scienza legata al cibo e alle sue trasformazioni

Associazione CentroScienza ONLUS

www.centroscienza.it info@centroscienza.it

Sede legale: Via Accademia delle Scienze, 6 - 10123 Torino - Italy

Sede operativa: Via Mantova, 19 - 10153 Torino - Italy

Tel. +39-011-8394913

Fax +39-011-8127736

Ufficio Experimenta

Regione Piemonte

Direzione Promozione Attività Culturali, Istruzione e Spettacolo

Via Meucci, 1 - 10121 Torino

www.experimenta.to.it