

MEDIASET.IT

"Food", al museo di Storia Naturale di Milano la scienza entra nel piatto

Dal 28 novembre al 28 giugno una straordinaria mostra affronta il tema del cibo dal punto di vista scientifico, svelandone tutti i segreti dall'origine al piatto finito

16:59 - "FOOD, la scienza dai semi al piatto" è una grande mostra che indaga il mondo del cibo scientificamente ma, al tempo stesso, con una forte componente ludico-gastronomica, in grado di conquistare i visitatori di tutte le età. I singoli elementi che arrivano ogni giorno nei nostri piatti vengono "sezionati" negli elementi principali e poi analizzati nel dettaglio.

Un percorso che si snoda tra scenografiche immagini al microscopio, video didattici e giochi interattivi, accompagnando il visitatore in un viaggio che, partendo dal seme, dove tutto inizia, arriverà fin dentro al piatto finito.

Promossa e prodotta dal Comune di Milano-Cultura, Museo di Storia Naturale Milano, Codice - Idee per la cultura, 24 ORE Cultura-Gruppo 24 ORE e con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, la mostra allestita nelle sale del Museo di Storia Naturale Milano rappresenta il più importante evento di divulgazione scientifica promosso dal Comune di Milano sul tema chiave di EXPO 2015. "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" e costituisce una delle più importanti iniziative del programma di "Expo in Città", il palinsesto promosso e coordinato dal Comune di Milano insieme a Camera di Commercio per accompagnare la vita della città durante il semestre dell'Esposizione Universale.

Il progetto scientifico di FOOD è curato dal chimico Dario Bressanini, docente presso L'Università dell'Insubria, divulgatore scientifico, collaboratore di varie testate giornalistiche, radiofoniche e televisive dedicate all'esplorazione scientifica del cibo e della gastronomia: temi trattati sempre con grande semplicità di linguaggio, diventando così accessibili al grande pubblico.

Inizialmente il visitatore sarà coinvolto in un viaggio nel tempo e nello spazio degli alimenti che più di altri caratterizzano la nostra cucina come il riso, il caffè, il cacao e la pasta, per scoprirne le storie intricate e le difficoltà incontrate prima di essere integrati nei nostri ricettari.

Al termine di questo viaggio, il visitatore sarà invitato a una riscoperta sensoriale del cibo e dei molti elementi – dall'ambiente alla psicologia – che ne influenzano il consumo.

Le quattro sezioni in cui è suddiviso il percorso di mostra sono dedicate a:

1. Tutto nasce dai semi
2. Il viaggio e l'evoluzione degli alimenti
3. La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene
4. I sensi. Non solo gusto

Il visitatore avrà così modo di scoprire per esempio, attraverso l'esposizione di semi, alcuni dei quali escono per la prima volta dalle più importanti banche dei semi italiane, che cos'è realmente la biodiversità, quali sono i cambiamenti in corso e quali azioni sono state messe in campo per preservarla. Oppure di capire che il grano che utilizziamo oggi è frutto di un'infinità di modifiche genetiche avvenute nel corso dei secoli, o ancora che l'olio di arachidi è uno dei più adatti per friggere, che cosa accade chimicamente e fisicamente quando prepariamo un gelato o una maionese, a quale temperatura è meglio cuocere una bistecca o più semplicemente il metodo corretto per preparare un buon caffè con la moka, il tutto spiegato scientificamente attraverso i meccanismi affascinanti della chimica e della fisica.

Ampio spazio sarà dedicato alla cucina, alla comprensione del funzionamento degli elettrodomestici e di macchinari per la lavorazione degli alimenti, come la risatrice, il tostino per caffè, la temperatrice per la produzione del cacao, alle ricette di diverse epoche storiche, messe a confronto per capire il diverso approccio al cibo nel corso dei secoli e infine agli errori più comuni che si compiono in cucina e al modo migliore per evitarli.

Lungo il percorso della mostra il visitatore troverà poi una serie di pannelli che spiegheranno in modo semplice e sintetico come muoversi praticamente in cucina: da come conservare gli alimenti in frigorifero a come preparare la maionese perfetta. La mostra si concluderà con una sezione dedicata ai sensi, dove originali exhibit interattivi ci condurranno a scoprire come essi possono influire sulla percezione del gusto.