

## FOOD: LA SCIENZA DAI SEMI AL PIATTO

by Redazione Hestetika | nov 28, 2014 | Culture | 0 comments



Per la prima volta in Italia una straordinaria mostra che affronta il tema del cibo dal punto di vista scientifico, svelandone tutti i segreti dall'origine al piatto finito 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.

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.

"Food è la mostra ideale per anticipare, cinque mesi prima del suo avvio, i temi dell'Esposizione Universale che Milano ospiterà da maggio a ottobre 2015 - ha dichiarato l'assessore alla Cultura Filippo Del Corno -. Un modo per entrare nel mondo del cibo, delle sue origini, delle sue forme, delle sue ragioni, delle sue frontiere; e per creare fin d'ora quel clima di attenzione e interesse, ma anche di festa e divertimento, in cui Expo 2015 a breve ci trascinerà tutti, milanesi e visitatori. Una mostra che si avvale di un apparato scientifico-divulgativo di grande autorevolezza ma al tempo stesso stupisce, appassiona, diverte: un approccio dedicato a tutta la famiglia e pensato tanto per gli adulti che per i ragazzi, con esperimenti di fisica e laboratori per i bambini, che ben rappresenta la scelta di politica culturale che negli ultimi anni sta sempre più orientando l'attività del Museo di Storia Naturale che la ospita".

Il progetto scientifico di FOOD | la scienza dai semi al piatto 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.

FOOD | la scienza dai semi al piatto, adottando lo stesso approccio divulgativo, affronta il complesso tema del cibo con metodologia scientifica: 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. 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:

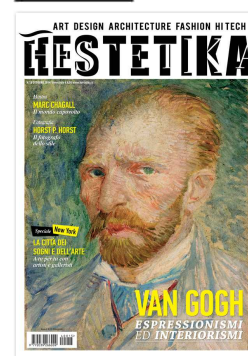
1. Tutto nasce dai semi
2. Il viaggio e l'evoluzione degli alimenti
3. La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene
4. I sensi. Non solo gusto

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

Cerca nel sito

In edicola



Recensioni



Hestetika experience



H-Museum



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.

FOOD | la scienza dai semi al piatto è una mostra adatta a ogni tipo di pubblico: i bambini e i ragazzi potranno imparare dagli exhibit interattivi; gli studenti troveranno esposte le informazioni scientifiche più aggiornate; gli insegnanti avranno accesso a chiavi di lettura inaspettate e intrecci interdisciplinari; i curiosi e gli appassionati di cucina potranno approfondire le proprie conoscenze e scoprire trucchi "scientifici" da utilizzare poi nella cucina di casa.

**FOOD | la scienza dai semi al piatto**

a cura di **Dario Bressanini**

coordinamento scientifico di **Beatrice Mautino**

Museo di Storia Naturale di Milano

Corso Venezia, 55 - Milano

28 novembre 2014 - 28 giugno 2015

[www.mostrafood.it](http://www.mostrafood.it)



Nella foto: Uovo che frigge, FOOD La scienza dai semi al piatto. Courtesy Modernist Cuisine LLC



## Articoli più letti

SEVEN IL NUOVO  
SPAZIO PER LE ARTI A  
ROMA

posted on ottobre 30, 2014

DONNEXDONNE:  
FOTOGRAFIA  
D'AUTORE A  
SOSTEGNO DI BREAST  
HEALTH

posted on ottobre 21, 2014

DISTORSIONI DI MARIA  
WASILEWSKA

posted on ottobre 13, 2014

SOTHEBY'S LONDON  
THE ITALIAN SALE

posted on ottobre 2, 2014

RITRATTANDO:  
VENTITRE RITRATTI DI  
DONNE RIVIVONO NEI  
VOLTI DI ANZIANE  
SIGNORE

posted on novembre 21, 2014

[Seguici su Facebook](#)

[Seguici su Instagram](#)



Nella foto: strutturacipolla, ©PEPE nymi

(cs)

ART DESIGN ARCHITECTURE FASHION HI TECH  
**HESTETIKA**

Hestetika - Copyright 2011 ©  
Habitate Di Boga Emilio & C. Sas  
Via Fiume, 63 - 21049 Tradate - (Va)  
P.IVA IT 00082760125

Tel: +39 02 87197325  
Mail: [workin@hestetika.it](mailto:workin@hestetika.it)

Art  
Design  
Architecture  
Fashion  
Hi-tech  
Culture

Per la vostra pubblicità su questo sito,  
mandate una e-mail a [adv@hestetika.it](mailto:adv@hestetika.it)