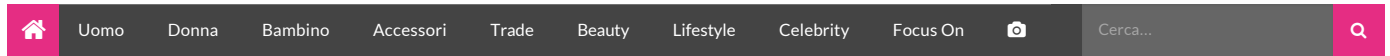




# FASHIONTIMES®



## Il cibo come scienza, la scienza come gioco. Ecco FOOD, la mostra appena inaugurata a Milano - Photo Gallery

Di [Cecilia Clerici](#) - 3 dicembre 2014



*"FOOD, la scienza dai semi al piatto" è la nuova mostra al Museo di Storia Naturale a Milano che dà il via alle iniziative che anticipano Expo2015.*



In uno di questi ormai innumerevoli pomeriggi piovosi milanesi, ho scacciato la voglia di restare sul divano con coperta e cioccolata calda e sono andata a vedere la nuova mostra "FOOD".

Entrare al Museo di Storia Naturale è stato un po' come tornare indietro nel tempo, ma non tanto per quanto esposto, quanto piuttosto per il fatto che se hai fatto le scuole a Milano, tra le elementari e le medie la visita al Museo all'interno di Parco Palestro è stata una tappa obbligatoria.

E la sensazione di tornare un po' bambino ce l'hai anche durante la visita alla mostra. Si perché è un continuo di semplici esperimenti, piccoli quiz, prove interattive, brevi lezioni video, tabelle, grafici e "chicche" sul mondo del cibo e della cucina.

La tentazione di tirar fuori quaderno e penna per prendere appunti ed esser pronti per l'imminente interrogazione è forte... e piacevole! Ti dicono sempre che non si finisce mai di imparare no? Bene, questa mostra ne è la prova.

Si incomincia, dopo aver attraversato un "vero" campo di grano, con la sala dedicata ai semi: cereali, legumi, frutta secca come testimoni di migliaia di anni di selezioni, trasformazioni e incroci per arrivare all'agricoltura odierna. Si è immersi in una scenografia veramente suggestiva, creata da centinaia di semi

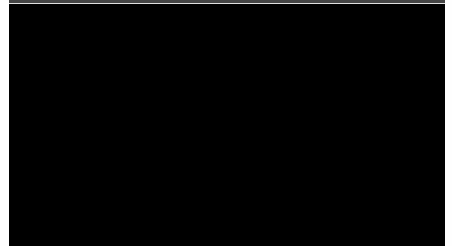
Ricevi notizie, gossip e anteprime direttamente nella tua casella email



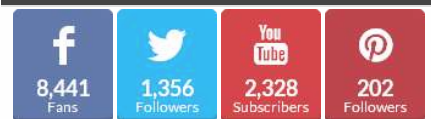
**Iscriviti alla Newsletter!**



Fashion Times Video



Social Fans



I più letti

I più commentati



Sport a ritmo di musica con Philips GoGear FitDot



E se poi te ne penti?! Storia di un costume da bagno molto particolare...



Un video francese fa luce sul finale di Inception! | VIDEO



Engaged! Kate Hudson sfoggia il suo diamante al Today Show



Emporio Armani Spring-Summer 2015 | Milano Fashion Week

diversi per forma, colore e dimensioni: dai piccoli esemplari di frumento al più grande seme conosciuto (che per vostra conoscenza è quello del Cocco di mer gigante). **Mini quiz: qual è la varietà di vaniglia più pregiata?** (la risposta in fondo all'articolo)



#### FOOD - La scienza dai semi al piatto

Museo di Storia Naturale, Milano, 27/11/2014. Ph: Fabrizio Stipari // 24OreCultura

Si entra poi nella seconda sala dove si fa un vero e proprio viaggio intorno al mondo, dato che la nostra cucina è basata su alimenti che per arrivare nel nostro Paese hanno viaggiato attraverso i continenti, modificandosi nel tragitto: un percorso nel tempo e nello spazio. **Mini quiz: quante varietà di mele ci sono nel mondo?** (la risposta in fondo all'articolo)

Con la terza sala invece si entra in cucina e si riscopre la scienza. Quando prepariamo un uovo al tegamino, impastiamo una torta o prepariamo un caffè stiamo in fondo eseguendo, senza saperlo, una serie di esperimenti scientifici, reazioni chimiche e trasformazioni fisiche che neanche immaginiamo di conoscere. **Mini quiz: qual è il latte più grasso?** (la risposta in fondo all'articolo)



Si finisce poi col mettere alla prova i propri sensi, che da sempre ci hanno aiutato a selezionare il cibo per

#### Fashion Times Pins



SIMPOSIO DEL GU... Grande evento per l'

Furla fa impazzire B



VERDIANA & BENI...

Gli accessori che vo Janet Sport: gli acc

FOLLOW ME ON 

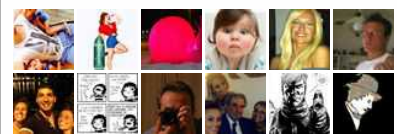
#### Fashion Times on Facebook



Fashion Times

Mi piace

Fashion Times piace a 8.441 persone.



Plug-in sociale di Facebook

#### The Sparkling Mommy

##### Chiamatemi Martha Stewart!

Ieri Facebook mi suggeriva il seguente gruppo: "Gravidanza e allattamento vegan". Quindi a parte il fatto che 1. NON sono incinta. 2. Ho smesso di allattare da un bel pezzo .... il vero punto è... Veg??? No grazie. Senza offesa eh. A me il latte di soia piace pure, ma non sono proprio pronta a Continue [...]

evitare ciò che potrebbe farci male o non piacerci. Quello più stimolato è senza dubbio l'olfatto, grazie all'installazione di una dozzina di campane trasparenti forate che contengono diversi oli essenziali, alcuni buonissimi e altri vi assicuro molto meno. **Mini quiz: che cos'è l'Acido Capronico?** (la risposta in fondo all'articolo)

“Quando parliamo di cibo, parliamo di storia, tradizione, cultura, qualità e innovazione. Sono queste le caratteristiche che contribuiscono a fare del Made in Italy un brand di eccellenza riconosciuto a livello mondiale e questa mostra lo rappresenta” così ha esordito il **Ministro Martina** all'inaugurazione settimana scorsa, aggiungendo poi che ovviamente c'è un legame molto stretto tra questa mostra e il tema - “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita” - dell'Esposizione Universale dell'anno prossimo; infatti “FOOD” ha dato il via a tutte le future iniziative che accompagneranno la città di Milano fino alla faticosa data di Maggio 2015 che saranno raccolte sotto il nome di “Expo in città”.



È una mostra adatta a ogni tipo di pubblico: i bambini e i ragazzi potranno imparare interagendo e divertendosi, gli studenti scopriranno le informazioni scientifiche più aggiornate mentre i semplici curiosi o gli appassionati di cucina potranno approfondire le proprie conoscenze e scoprire trucchi “scientifici” da utilizzare poi nella propria cucina. Un esempio? La classica “maionese impazzita”, come evitarlo? Semplice:

1. Aggiungi l'olio a filo, lentamente.
2. Se vedi che sta per impazzire significa che hai aggiunto troppo olio. Ristabilisci l'equilibrio con un cucchiaino di acqua tiepida.
3. E se impazzisce davvero? Calma, non la buttare. Riparti con un po' di tuorlo nuovo in un'altra ciotola e versa a filo la maionese impazzita aggiungendo un po' d'acqua quando necessario. Rinsavirà!

Qualche Info:

**Dove?** Al Museo di Storia Naturale a Milano, in c.so Venezia 55

**Quando?** Fino al 28 Giugno 2015

**Quanto?** Biglietto intero 12euro - ma **ATTENZIONE**, è comprensivo di ingresso al Museo!

**Risposte del Mini quiz:**

- La vaniglia Tahitensis, che nasce e si produce solo a Tahiti.
- Di preciso ancora non si sa, ma sono all'incirca 20mila.
- Quello di balena: contiene 42,3g di grasso rispetto a quello di vacca che ne contiene 3,7g.
- È una molecola dall'odore sgradevole con note animali di stalla e capra (come si può facilmente intuire dal nome) ma che entra nelle formulazioni di moltissimi aromi perché in piccolissime quantità conferisce note di frutta matura.

[Guarda la Photo Gallery](#)

## Commenti

comments

