

Genova: l'estratto di Mortadella incanta il Festival della Scienza

Il gusto delle molecole e i gusti del territorio

L'IVSI, per la seconda volta, ha partecipato lo scorso 1° novembre al Festival della Scienza di Genova proponendo un aperitivo scientifico. Anche quest'anno sono accorsi in tanti al nostro evento presso il caffè letterario La passeggiata Librocaffè. Mortadelle, cotechini, salami e prosciutti non temono la verifica scientifica. L'IVSI ha proposto il confronto tra il gusto delle molecole e il gusto dei territori.

L'Italia dei mille comuni, dei mille sapori, delle mille tradizioni, ha accolto nuove ricette con il sigillo della scienza, dimostrando così vitalità e apertura verso l'innovazione. Dalle terre della grande salumeria è intervenuto **Massimo Bottura** della Francescana di Modena, chef di fama internazionale in continua scalata nelle graduatorie delle guide gastronomiche (due stelle Michelin). Tra i grandi cuochi è quello che sperimenta i sapori del territorio rielaborati e ricostruiti attraverso processi scientifici e tecnologici modernissimi.

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ha proposto, nel corso di un aperitivo scientifi-

co, l'assaggio del "distillato di mortadella" - che si trasforma in una spuma di mortadella pura al 100%.

Un aperitivo, con protagonisti assoluti i grandi salumi italiani, offerto ai palati degli scienziati e del pubblico del Festival, in onore di tradizioni, sapori di una volta e modernità golose.

A collaborare per ottenere una lettura convincente di questi

fenomeni l'esperienza e la saggezza del professore e antropologo alimentare **Giovanni Ballarini** - autore di diversi libri tra cui *Piccola Storia della Grande Salumeria Italiana*, esperto conoscitore del settore - e l'intervista a **Peter Barham**, luminare di fisica all'Università di Bristol, studioso di gastronomia molecolare e autore del libro *La Scienza in Cucina*.

Alcuni momenti dell'aperitivo scientifico



L'aperitivo scientifico tra molecole e alambicchi, chef, storici e scienziati



«Un alambicco governato da un grande chef ha prodotto l'estratto di mortadella: Massimo Bottura e il suo staff l'hanno poi usato per preparare assaggi deliziosi di gnocco cotto al forno con spuma di mortadella»



La spuma di mortadella



La spuma di Mortadella è una preparazione di tradizione bolognese, ma quella che ha offerto Massimo Bottura, del Ristorante La Francescana di Modena, è una versione più delicata, un'aria di mortadella. Composta di sola mortadella, la spuma viene servita assieme allo gnocco cotto al forno (anziché fritto). Una spuma di Mortadella al 100%, che Bottura ha rivisitato in maniera del tutto speciale, regalando una nuova e deliziosa veste a questo salume da gourmand.

“La scienza in cucina” di Peter Barham

Il fisico inglese Peter Barham ha il pallino della cucina. E sicuramente per un fisico parlare di cucina non può essere un argomento strettamente circoscritto a ingredienti e ricette, ma piuttosto connesso alla sua professionalità scientifica. L'approccio di Barham alla gastronomia è di tipo “molecolare”. Carni rosse e bianche, pesce, pane, salse, torte salate, dolci e soufflé: ogni capitolo del libro regala numerose ricette e curiosità scientifiche. Le risposte di Barham non ci svelano i segreti di un grande chef, ma le dettagliate spiegazioni di uno scienziato.

