L'arte di mangiar bene - "FOOD. La scienza dai semi al piatto"

Data: 1 gennaio 2015 | Autore: Domenico Carelli



MILANO, 1 GENNAIO 2015– In una stazione spaziale, su Marte o a chilometro zero, basta cambiare ristorante o tempo di cottura, non finisce mai di sorprenderci quel che bolle in pentola! Per il primo dell'anno la rubrica (M)arte rivolge la sua attenzione al *core concept*di EXPO 2015, "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", anticipato e affrontato con metodologia squisitamente scientifica dalla mostra **"FOOD. La scienza dai semi al piatto"**, al **Museo di Storia Naturale di Milano**, curata dal chimico **Dario Bressanin**i, con il coordinamento scientifico di **Beatrice Mautino** -**fino al 28 giugno 2015**.

«L'argomento prescelto, il cibo - spiega **Domenico Piraina**, direttore del Museo di Storia Naturale -, è assolutamente coerente con il tema dell'ormai prossima esposizione universale, di cui questa mostra rappresenta l'anteprima. Lo abbiamo affrontato dal punto di vista a noi più naturale e congeniale: quello della scienza, pur permettendoci rapide incursioni nel campo dell'antropologia culturale, della storia e dell'evoluzione culturale, ambiti che non possono essere ignorati vista la funzione determinante che il cibo ha avuto, per esempio, nella nascita delle civiltà e delle stratificazioni sociali. Abbiamo pensato di realizzare una mostra multisensoriale: da guardare, certamente, ma anche da ascoltare, toccare, annusare e persino assaggiare. Una mostra gioiosa che coniuga un elevato profilo scientifico con i piaceri del piatto».[MORE]

Il percorso espositivo si articola in **quattro sezioni**tematiche - distribuite in quattro sale - che

accompagnano il visitatore nel viaggio del cibo a partire dai semi fino al piatto (come precisa lo stesso titolo), tra infografiche, immagini al microscopio, pannelli, ricettari, laboratori ed exhibit interattivi. Rispettivamente:

“Tutto nasce dai semi”: «*In questa prima sezione della mostra il visitatore è immerso in una scenografia suggestiva, creata da centinaia di semi di diverse forme, colori e dimensioni: dai piccoli esemplari di frumento al più grande seme conosciuto: un Coco de mer gigante. Attraverso cereali, semi oleosi e legumi, si esplorano le principali classi di semi, si impara a conoscerne le caratteristiche chimiche e nutrizionali e si comprendono le relazioni genetiche che intercorrono fra le varie famiglie*»;

“Il viaggio e l’evoluzione degli alimenti”: «*I prodotti hanno una storia, spesso avvincente, ma sconosciuta ai più. La nostra cucina (ma non siamo i soli) è basata su alimenti che per arrivare nel nostro Paese hanno viaggiato attraverso i continenti, modificandosi nel tragitto […] In questa sezione, i visitatori viaggiano con gli alimenti della nostra cucina e ne percorrono la strada nel tempo e nello spazio*»;

“La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene”: «*Questa sezione è il cuore della mostra. Il visitatore si trova a passeggiare all'interno di una cucinascomposta, tra uova e bignè giganti*»;

“I sensi. Non solo gusto”: «*Mangiare è una faccenda pericolosa. Abbiamo bisogno del cibo per nutrirci, ma un cibo sconosciuto può anche contenere sostanze tossiche, veleni mortali, batteri e muffe pericolose, oppure essere avariato o contaminato. I sensi ci hanno sempre aiutato a selezionare il cibo per evitare ciò che ci potrebbe fare male e preferire quello che potrebbe farci bene* ».

L’evento, promosso dal Comune di Milano - Cultura, Museo di Storia Naturale Milano, Codice. Idee per la cultura, 24 ORE Cultura- Gruppo 24 ORE - si avvale del patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

«*Ecco, io vi do ogni erba che produce seme*
e che è su tutta la terra,
e ogni albero fruttifero che produce seme:
saranno il vostro cibo»
(Genesi)

Domenico Carelli

(Foto: in evidenza, 05 FOOD Sementi di fiori e erba al Micografo elettronico, © Photo Quest Ltd / Science Photo Library/Corbis; in gallery, 01 FOOD Struttura cipolla ©PEPE nymi; 22 FOOD Uova FOOD La | scienza dai semi al piatto. Courtesy Modernist Cuisine LLC)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/arte-di-mangiar-bene-food-la-scienza-dai-semi-al-piatto/74930