

Il Pollo di Newton si cucina al Pedrocchi

*Un aperitivo scientifico tutto da gustare quello con Massimiano Bucchi al Caffè Pedrocchi di Padova, il prossimo 20 settembre alle 18 nella Sala Verde.
Un'ora di racconti, domande e risposte nel caffè al cuore della città.*

Nell'incontro, organizzato dal Master in Comunicazione delle Scienze, si parlerà dei rapporti fra scienza e ... cucina, tema conduttore del brillante quanto rigoroso ultimo libro di Bucchi "Il Pollo di Newton".

Ma che c'azzecca, direbbe qualcuno, la cucina con la scienza? Parecchio. Spesso in chimica o fisica, quando si parla di una miscela di elementi o dell'atmosfera di un pianeta, si usa il termine "ricetta" per indicarne la composizione. L'alimentazione d'altronde non è certo solo da oggi oggetto di attenzione "scientifica", il famoso e godibilissimo libro di Pellegrino Artusi "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", è stato edito nel 1891 e da allora viene continuamente ristampato.

Bucchi, professore all'Università di Trento, dove insegna Sociologia della Scienza, ci spiega nel suo libro come la vera esplosione delle scienze culinarie e domestiche a cavallo tra fine Ottocento e inizio Novecento non sia stata certo (solo) diretta alle donne dell'alta borghesia, ma rispondeva, piuttosto, "all'esigenza di offrire un ambito – purché definito e limitato – di attività scientifica alla crescente quantità di donne che premevano per accedere professionalmente a settori quali la scienza e la medicina". E scusate se è poco.



Il titolo del libro, curioso come pochi altri, è dovuto a un famoso aneddoto sul grande fisico Isaac Newton raccontato nelle sue memorie da William Stukeley, il pastore anglicano che fu anche uno dei primi a studiare l'enigmatico monumento megalitico di Stonehenge. I due si conoscevano e si frequentavano e in una delle tante sere in cui Stukeley aveva invitato a cena Newton, pollo arrosto come piatto forte, il genio della gravitazione, svagato come spesso sono i grandi pensatori, arrivò con gran ritardo. Stukeley non ce la fece proprio ad aspettare e, morso dalla fame, si mangiò il pollo intero, anche la parte destinata a Newton. Questi, quando arrivò, vedendo sul piatto da portata solo gli ossicini disse: "Strano, ero convinto di non aver ancora mangiato". Dopo Newton si passa a Sir Francis Bacon che, per dimostrare come il freddo e il ghiaccio potessero conservare le vivande, scese dalla carrozza, prese un pollo e lo riempì di neve, prendendosi in quell'occasione la polmonite che lo portò alla tomba nella primavera del 1626.

Il libro di Bucchi, articolato in modo simpatico attraverso un "menù" *sui generis*, con fare leggero quanto rigoroso ci spiega che il laboratorio dello scienziato è un po' come una cucina per la quale passano Reamur, Pasteur e altri grandi scienziati del passato. Si arriva ovviamente ai giorni nostri, quelli della cucina "molecolare" passando attraverso, bim bum bam, la cucina futurista.

Tra esperimenti nei caffè, controversie sulla birra, ricette per la cioccolata custodite gelosamente come brevetti, un racconto ironico, sorprendente e rigoroso sulle intersezioni tra scienza e cibo, tra gastronomia e ricerca, tra laboratorio e cucina.

Per informazioni: telefono : 342 12 07 612 Web: mcs.fisica.unipd.it
(Sull'incontro, sul libro o sul Master in Comunicazione della Scienza di Padova)

“Il Pollo di Newton. La scienza in cucina”, Massimiano Bucchi, 2013, Guanda Editore

‘Il Pollo di Newton’ è anche su  

“Un libro sagace e divertente”, A. Torno, Il Corriere della Sera.

“Il piatto è ricco e gli ingredienti sfiziosi ... tanti, succulenti aneddoti ... un saggio articolato, proprio come un menu, che interroga la scienza sul bancone della cucina”, C. Tagliabue, Il Sole 24 Ore.

“Centosettanta pagine veloci e briose”, M. Niola, La Repubblica.

“Una miniera di curiosità”, F. Battaglia, Panorama.

“Il risultato è decisamente adatto a tutti i palati”, M. Capocci, Le Scienze.

Francesco Botti legge alcuni brani de “Il Pollo di Newton” (audio a questo indirizzo <http://goo.gl/R2WGxV>).

Massimiano Bucchi è professore di Sociologia della Scienza e di Comunicazione, Scienza e Tecnica all’Università di Trento ed è stato visiting professor in numerose istituzioni accademiche in Asia, Europa e Nord America. Ha pubblicato una decina di libri (editi in Italia, Stati Uniti, Cina, Corea e Giappone) e saggi in riviste internazionali quali *Nature*, *Science* e *Public Understanding of Science*. Ha ideato e cura dal 2005 *l’Annuario Scienza e Società* (Il Mulino). Il suo libro più recente è *Il Pollo di Newton. La Scienza in Cucina* (Guanda, 2013). Tra i principali riconoscimenti ricevuti il premio internazionale Mullins per il miglior saggio di sociologia della scienza (1997), il premio RAI per ricerca sulla comunicazione (1996 e 2000), il premio speciale della giuria Merck-Serono per libri sulla scienza (2007) e il premio internazionale Calabria (2011). Scrive di scienza e tecnologia per quotidiani e trasmissioni televisive (*Nova24*, *TuttoScienze*, *Superquark*) e cura la rubrica “Innovation Moments” sul *Corriere Innovazione*. www.soc.unitn.it/sus/mb.htm