

STONE

Gli allievi del Cfp Enaip «in cucina» a Trento, con fisici e ricercatori

# La scienza nei piatti dei futuri chef

**TIONE** - Fare divulgazione scientifica dietro ai fornelli, perché se cucinare è un'arte, c'è molto di scientifico dietro a lievitazione, impasti, cotture, creme e intingoli. Emulsioni, gel, proprietà viscoelastiche, soluzioni colloidali e fenomeni di aggregazione, anch'essi dilettono il palato oltre a presentazione e gusto, nelle prelibatezze che gli chef contemporanei presentano nei propri ristoranti, e dietro c'è anche parecchia conoscenza scientifica, che serve ai futuri chef e, viceversa, con la cucina può essere resa in maniera

divertente e spettacolare. Un progetto specifico di divulgazione scientifica attraverso una dimostrazione di cucina dalla forza mediatica dei tanti programmi televisivi che sfruttano il tema godereccio, ha coinvolto nei giorni scorsi alcuni degli studenti del Cfp Enaip di Tione del percorso di Alta Formazione per Tecnici Superiori di Cucina e della Ristorazione. Alta formazione significa anche uscire dagli schemi e dalle convenzioni di una certa professione, aprire i ragazzi in formazione ad orizzonti e sfide inconsuete:

così il Cfp Enaip di Tione ha collaborato con Mattia Cassanelli, ricercatore all'Università di Birmingham che si occupa di Scienza in Cucina e il progetto è stato giudicato il migliore del suo genere all'università inglese quest'anno scolastico. E domenica scorsa, con lo chef Christian Castorani e Marina Carpineti, ricercatrice del dipartimento di Fisica dell'università degli studi di Milano, l'Alta formazione ha condiviso la partecipazione al Festival di Teatro e Scienza di Trento: sul palcoscenico gli studenti

nelle loro divise da futuri chef, dietro a una cucina professionale montata per l'occasione, hanno dato vita ad uno show cooking in diretta, con la preparazione di piatti e cibi live e uno sguardo ai principi scientifici che ne sottendono la preparazione. Uno spettacolo a metà fra il teatro e lo show televisivo, che ha mostrato al pubblico del teatro Sanbapoli di Trento un assaggio di quella tecnologia che è arrivata negli ultimi anni anche in cucina, dando nuova linfa alla creatività degli chef di tutto il mondo. **D.R.**



Due studenti del Cfp Enaip impegnati nello show cooking