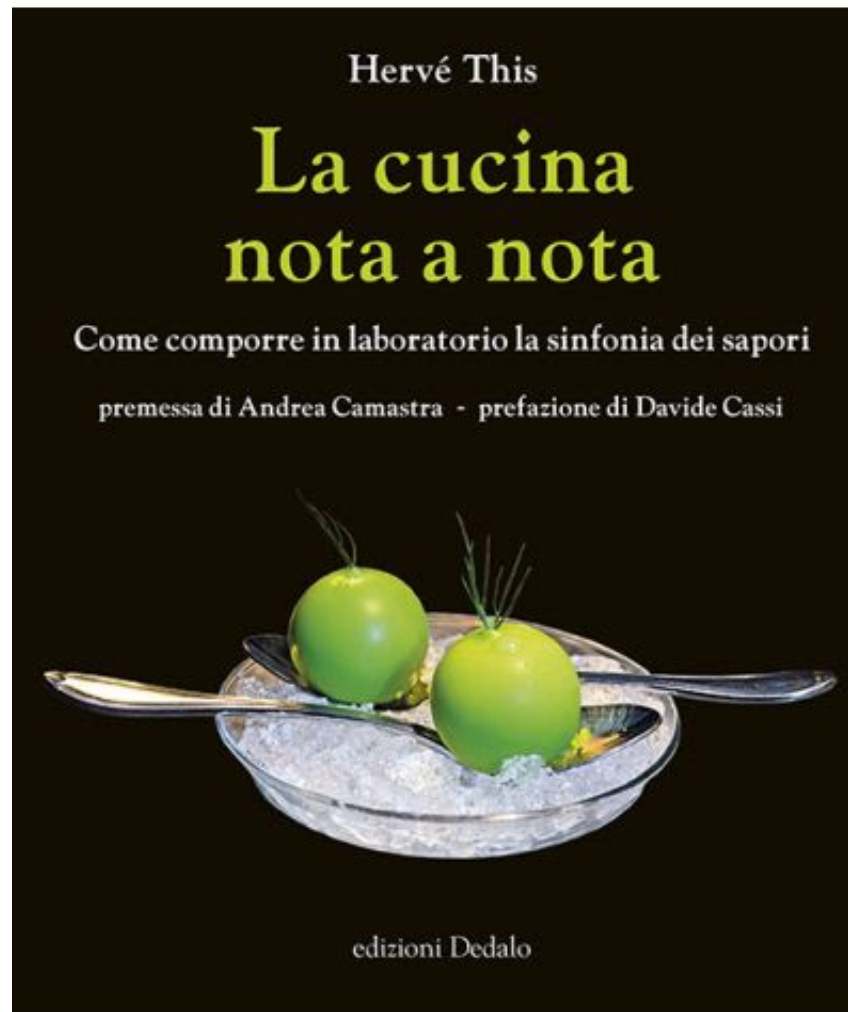


# RAMINGO!

la cultura come non te l'aspettavi

La cucina nota a nota – Ai confini della gastronomia con il libro di  
Hervé This

12 luglio 2017 12 luglio 2017



Da dove proviene quel profumo meraviglioso e familiare di molti funghi, che ci fa pensare al sottobosco? Dall'1-otten-3-olo, un composto dal nome bizzarro. Perché non utilizzarlo in cucina, come una spezia? E perché non servirci anche del sotolone, con il suo profumo di curry, fieno greco e vin jaune?

Hervé This ci conduce alle frontiere di una nuova rivoluzione culinaria. Nelle nostre dispense nuove spezie si aggiungeranno a quelle tradizionali; i cuochi del XXI secolo impareranno ad affiancare composti chimici puri, a legarli come fa un compositore con le note musicali, per creare ricette dai sapori inediti. Non si tratta solo di una curiosità scientifica: in un mondo sempre più affollato, la cucina nota a nota potrà contribuire a limitare gli sprechi alimentari creando piatti nuovi, economici e sicuri.

Quindi frutta, verdura, carne e pesce cederanno il passo a una cucina «chimica», a pietanze in pillole? Il dibattito è aperto, ma Hervé This ci rassicura: «Nell'arte non esiste la sostituzione, ma solo l'aggiunta e l'ampliamento delle scelte». Come l'uso del sintetizzatore in musica non ha reso obsoleto il violino, così la cucina nota a nota sarà una «forma artistica in più», una «grande avventura» che permetterà di costruire un «nuovo modo di cucinare e di mangiare».

**Hervé This** dirige il gruppo di Gastronomia molecolare dell'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) ed è direttore scientifico della Fondation Science & Culture Alimentaire. È autore di molti libri sulla gastronomia molecolare, della quale è considerato il padre fondatore assieme a Nicholas Kurti. Per i nostri tipi ha pubblicato *La scienza in cucina*, volume di grande successo, più volte ristampato. Collabora alla rivista di divulgazione scientifica «Sapere» con la rubrica *Molecole in cucina*.

Il libro è acquistabile al link <https://www.amazon.it/cucina-nota-Herv%C3%A9-This/dp/8822068718> (<https://www.amazon.it/cucina-nota-Herv%C3%A9-This/dp/8822068718>)

*Pubblicato in: Senza categoria* | *Tag: Cibo, Cucina, Dedalo Edizioni, Gastronomia, Hervé This, La cucina nota a nota, Scienza*

[BLOG SU WORDPRESS.COM.](#)