

# FOOD

LA SCIENZA DAI SEMI AL PIATTO

10.10.2015 /  
28.02.2016

CENTRO CULTURALE  
ALTINATE SAN GAETANO  
Via Altinate 71, Padova

## FOOD | la scienza dai semi al piatto

a cura di Dario Bressanini  
coordinamento scientifico di Beatrice Mautino  
Centro culturale Altinate San Gaetano  
Via Altinate 71 - Padova  
10 ottobre 2015 – 28 febbraio 2016

**Una straordinaria mostra che affronta il tema del cibo dal punto di vista scientifico, svelandone tutti i segreti dall'origine al piatto finito.**

**FOOD | la scienza dai semi al piatto** è una grande mostra che indaga il mondo del cibo con estrema serietà scientifica, ma con una forte componente ludico-gastronomica in grado di affascinare i visitatori di tutte le età.

**Prodotta dal Comune di Padova in collaborazione con la Fondazione Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo e il sostegno di AcegasApsAmga, Padova Promex, Ali Aliper, ideata da Codice. Idee per la cultura e 24 ORE Cultura - Gruppo 24 ORE**, la mostra sarà allestita nelle sale del Centro Culturale Altinate San Gaetano di Padova.

A ideale ispiratore della mostra si potrebbe invocare Pellegrino Artusi, che con la sua "Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene", pubblicata nel 1891, pose le basi di quella che sarebbe diventata una delle cucine più importanti del mondo, la cucina italiana, introducendo il metodo scientifico nella redazione di un manuale di gastronomia. Da allora sono cambiate molte cose: le ricette si sono evolute, le tecniche sono cambiate, alcuni ingredienti sono scomparsi, altri ne sono arrivati ma da allora, la scienza, anche se non sempre in modo visibile, non è mai più uscita dalla cucina.

**FOOD | la scienza dai semi al piatto** vuole raccontare questo rapporto che dura da secoli.

Il progetto è curato dal chimico **Dario Bressanini**, docente presso l'Università dell'Insubria, divulgatore scientifico, collaboratore di varie testate giornalistiche, radiofoniche e televisive come la rubrica sul mensile Le Scienze "Pentole e provette", dedicata all'esplorazione scientifica del cibo e della gastronomia e il blog "Scienza in cucina", noto per la semplicità di linguaggio con cui affronta temi gastronomico-scientifici o legati alla produzione agricola rendendoli così accessibili al grande pubblico.

CON IL SOSTEGNO DI

# FOOD

LA SCIENZA DAI SEMI AL PIATTO

10.10.2015 /  
28.02.2016

CENTRO CULTURALE  
ALTINATE SAN GAETANO  
Via Altinate 71, Padova

**FOOD | la scienza dai semi al piatto**, adottando lo stesso approccio divulgativo, affronta il complesso tema del cibo con metodologia scientifica: i singoli elementi che arrivano ogni giorno nei nostri piatti vengono “sezionati” negli elementi principali e poi analizzati nel dettaglio.

Il visitatore, attraverso l'esposizione di preziosi semi che escono per la prima volta dalle più importanti banche dei semi italiane, scoprirà così che cos'è davvero la biodiversità, i cambiamenti in corso e le azioni/iniziative volte a preservarla.

Un percorso tra scenografiche immagini al microscopio, video didattici e giochi interattivi: partendo da dove tutto inizia, il seme, il visitatore arriverà al piatto finito.

Inizialmente il visitatore sarà coinvolto in un viaggio nel tempo e nello spazio degli alimenti che caratterizzano la nostra cucina come il riso, il caffè, il cacao e la pasta, per scoprirne le storie intricate e le difficoltà incontrate prima di essere integrati nei nostri ricettari. Al termine di questo viaggio, il visitatore sarà invitato a una ri-scoperta sensoriale del cibo e dei molti elementi – dall'ambiente alla psicologia – che ne influenzano il consumo. Ampio spazio sarà dedicato alla cucina, alla comprensione del funzionamento degli elettrodomestici, alle ricette di diverse epoche storiche, messe a confronto per capire il diverso approccio al cibo nel corso dei secoli e infine agli errori più comuni che si compiono in cucina e al modo migliore per evitarli. Lungo il percorso della mostra il visitatore troverà poi una serie di pannelli che spiegheranno in modo semplice e sintetico come muoversi praticamente in cucina: da come conservare gli alimenti in frigorifero a come preparare la maionese perfetta.

La mostra si concluderà con una sezione dedicata ai sensi, dove originali exhibit interattivi ci condurranno a scoprire come essi possono influire sulla percezione del gusto.

Attraverso quattro sezioni che affrontano i temi del seme, del viaggio e dell'evoluzione del cibo, della cucina tra teoria e pratica e della scienza in cucina e infine di come i sensi reagiscono alle diverse componenti chimiche, il visitatore avrà così modo di scoprire che il grano che utilizziamo oggi è frutto di un'infinità di modifiche genetiche avvenute nel corso dei secoli, che l'olio di arachidi è uno dei più adatti per friggere, che cosa accade chimicamente e fisicamente quando prepariamo un gelato o una maionese, a quale temperatura è meglio cuocere una bistecca o più semplicemente il metodo corretto per preparare un buon caffè con la moka, il tutto spiegato scientificamente attraverso chimica e fisica.

**FOOD | la scienza dai semi al piatto** è una mostra adatta a ogni tipo di pubblico: i bambini e i ragazzi potranno imparare dagli exhibit interattivi; gli studenti troveranno esposte le informazioni scientifiche più aggiornate; gli insegnanti avranno accesso a chiavi di lettura inaspettate e intrecci interdisciplinari; i curiosi e gli appassionati di cucina potranno approfondire le proprie conoscenze e scoprire trucchi "scientifici" da utilizzare poi nella cucina di casa.

CON IL SOSTEGNO DI

# FOOD

LA SCIENZA DAI SEMI AL PIATTO

10.10.2015 /  
28.02.2016

CENTRO CULTURALE  
ALTINATE SAN GAETANO  
Via Altinate 71, Padova

## INFORMAZIONI TECNICHE

Sede	Centro culturale Altinate San Gaetano Via Altinate 71 - Padova
Periodo	10 ottobre 2015 – 28 febbraio 2016
Orari	martedì-domenica: 10-18, chiuso lunedì non festivi, 25 dicembre e 1 gennaio
Ingresso	€ 8,00 INGRESSO SINGOLO INTERO € 5,00 INGRESSO SINGOLO RIDOTTO (possessori PadovaCard, Over 65, ragazzi dai 6 ai 17 anni, studenti universitari fino ai 26 anni) € 3,00 SCOLARESCHI GRATUITO BAMBINI FINO AI 6 ANNI 15,00 € BIGLIETTO FAMIGLIA (due adulti e due ragazzi fino ai 17 anni) INIZIATIVE PROMOZIONALI: ingresso gratuito il giorno del compleanno; ingresso ridotto per le coppie il giorno di San Valentino
Informazioni e prenotazioni	049 2010010 <a href="http://www.mostrafoodpadova.it">www.mostrafoodpadova.it</a>

## Ufficio stampa 24 ORE Cultura – Gruppo 24 ORE

Elena Caslini | elena.caslini@24orecultura.com | T. +39 02 30223643  
Michela Beretta | michipress.mb@gmail.com | M. +39 333 1749021  
Stefania Coltro | s.coltro@gmail.com | M. +39 349 6108183

CON IL SOSTEGNO DI