

EVENTI SUL TEMA DELLA “SCIENZA IN CUCINA”

La scienza del gelato e il gelato all'azoto - laboratorio del gusto in occasione dello Sherbeth Festival a Cefalù (PA), 19 settembre 2008.

La scienza del gelato e il gelato all'azoto - laboratorio del gusto in occasione del CousCous Fest a San Vito Lo Capo (TP) 24 settembre 2008.

Come Einstein avrebbe cucinato il pesce - esposizione di prodotti di gastronomia molecolare e due laboratori del gusto in occasione della manifestazione MedSeaFish a Palermo, 12-14 dicembre 2008.

Il gusto della conoscenza - laboratorio didattico per bambini della seconda elementare della Scuola Immacolata Concezione a Palermo, anno scolastico 2008/09.

Collaborazione e assistenza tecnica al Bar Alba per la produzione di gelato con l'azoto liquido (2008-2009).

Palermo Scienza - Partecipazione alla manifestazione di divulgazione scientifica PalermoinSegna presso l'Università di Palermo dal 21 al 28 febbraio 2009 con la mostra il "Gusto della conoscenza".

L'approccio scientifico alla cucina per liberare la creatività workshop dal titolo presso l'Istituto Alberghiero Paolo Borsellino di Palermo nell'ambito del progetto "Culture a tavola", giugno 2009.

Non me la racconti giusta, le bufale in cucina non sono solo mozzarelle - conferenza spettacolo nell'ambito del Festival della Scienza di Genova a Palermo, 9 dicembre 2009.

PalermoinSegna 2010 - Partecipazione alla manifestazione di divulgazione scientifica PalermoinSegna presso l'Università di Palermo dal 18 al 25 febbraio 2010 con la mostra "Uova e Farine".

La quadratura dell'uovo - Esposizione di uova per uso alimentare e laboratorio di scienza culinaria per le preparazioni a base di uova, Palermo 19 febbraio 2010.

Polvere di stelle - Esposizione di semi e farine e laboratorio di scienza culinaria per le preparazioni a base di farine, Palermo 20 febbraio 2010.

Uova e Farine: scienza e tecnica culinaria per la scoperta di due alimenti semplici e complessi Laboratorio spettacolo, Palermo 21 febbraio 2010, I Candelai.

Alchimie Gastronomiche: la scienza in cucina - Corso di aggiornamento per gli studenti dell'Istituto Alberghiero Paolo Borsellino di Palermo, febbraio-marzo 2010.

Semplice come cuocere un uovo - Conferenza spettacolo a Palermo nell'ambito della "Notte dei ricercatori" a Palermo, 25 settembre 2010.

Si fa presto a dire: semplice come cuocere un uovo - Conferenza spettacolo sulla scienza dell'uovo a Genova in occasione del Festival della scienza, 30 ottobre 2010.

PalermoinSegna 2011 - Partecipazione alla manifestazione di divulgazione scientifica PalermoinSegna presso l'Università di Palermo dal 19 al 28 febbraio 2011.

Oddio la chimica in cucina! E' proprio buona - Conferenza spettacolo, 20 febbraio 2011, presso l'Università degli Studi di Palermo.

La scienza in cucina: favorevoli o contrari? - Conferenza spettacolo, 26 febbraio 2011, presso l'Università degli Studi di Palermo.

4734 modi per cucinare un uovo Perfetto - Conferenza spettacolo, 27 febbraio 2011, presso l'Università degli Studi di Palermo.

Uovo Perfetto, 27 febbraio 2011, Kursaal Kalhesa - Palermo.

In Piedi! Entra la Corte: processo alla scienza in cucina - Conversando in Cucina, 7 marzo 2011 presso la Pasticceria Alba, Palermo

Investigatori in cucina: scopriamo i falsi miti e le mezze verità in cucina - Conferenza spettacolo, 13 marzo 2011 Kursaal Kalhesa, Palermo.

Arie, schiume ed emulsioni: viaggio nella leggerezza in cucina - laboratorio gastronomico, 30 marzo 2011, Ristorante Osteria dei Vespri, Palermo.

Il Camaleonte - programma radiofonico della Radio Televisione Svizzera, 16 agosto 2011



ASSOCIAZIONE PER LA CULTURA SCIENTIFICA,
TECNOLOGICA E DELL'INNOVAZIONE



InnovIdea Le attrezzature per la cucina - laboratorio

Termometro	Bilance	Piastra magnetica riscaldante	Ragno termocattolico	Filtrazione a gravità sottovuoto
Clormax	Superbag	Evaporatore rotante	Torcia a gas	pHmetro
Cottura sottovuoto	Frittura sottovuoto	Pacquet	Anti-Griddle	Alcolometro
Azoto liquido	Sifone	Centrifugatore	Disidratatore	Marinatore

Conoscere per decidere

Carta fata
Siringhe e aghi





CHI SIAMO

Filippo Cangialosi è Ingegnere Chimico e **presidente** dell'Associazione InnovIdea.

La scienza è la sua passione, ama il buon cibo e considera la sua cucina di casa un "laboratorio". Il suo motto è "**sperimentare ed assaggiare**".

L'autore ricorda di essersi avvicinato per la prima volta al tema della scienza in cucina durante i suoi studi universitari, quando sui libri di testo di ingegneria chimica trovò che la preparazione del caffè espresso era lo stesso processo che avveniva in molte colonne di distillazione nell'industria petrolchimica e l'autore, ovviamente americano, del manuale di "principi di ingegneria chimica" invitava gli studenti a studiare il tempo di cottura del tacchino nel giorno del ringraziamento.

Dal 2008 è presidente dell'Associazione **InnovIdea** per la diffusione della cultura scientifica e dell'innovazione ed è stato **conferenziere, divulgatore, cuoco-scienziato e cuoco-attore** in numerosi eventi di divulgazione scientifica che ama chiamare "conferenze-spettacolo" in cui vestendo ora i panni dello scienziato ora quelli del cuoco si interroga sui fenomeni chimici e fisici che avvengono in cucina.

In questo libro affronta il tema della scienza in cucina con la stessa semplicità e divertimento con cui in passato ha scritto numerosi libri sulle materie plastiche destinati ai tecnici dell'industria.

Davide Bruno è **Vice Presidente** dell'Associazione InnovIdea.

Ha la passione per la divulgazione scientifica ed essendo figlio di uno Chef nel suo DNA c'è la **cultura del cibo**.

La cucina è **passione** ed è parte della sua vita; ha passato la sua infanzia e parte dell'adolescenza tra le partite delle cucine di grandi alberghi. Alla domanda, i grandi cuochi sono artigiani, artisti o geni, risponde: "di geni ne nascono un paio al secolo, e non sono cuochi, al massimo sono grandi artigiani". Come divulgatore scientifico ha trattato il tema della scienza in cucina sostenendo sempre che tutto ciò che è ricerca in cucina è valido se validi sono i risultati. Il punto non è contrapporre una tecnica all'altra, ma è integrarle.

Dopo aver affrontato per anni le dinamiche internazionali tra stati, affronta in questa pubblicazione le dinamiche scientifiche nei processi di cottura e di preparazione degli alimenti, partecipando al tentativo di trasformare la cucina da disciplina empirica a **vera scienza**.