

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Gastrofisica e cucina quantistica: a Verbania la presentazione del libro Quantum

Marco Tresca · Thursday, October 10th, 2024

La preparazione dei **cibi** è in continua evoluzione. Gli chef più creativi esplorano nuove strade, che qualche volta ci riportano proprio da dove eravamo partiti, da qualche ricetta tradizionale. Ma la ricerca porta anche una **nuova consapevolezza** e quindi anche il cibo tradizionale assume aspetti prima sconosciuti.

Sibyl von der Schulenburg, scrittrice e coordinatrice del *Premio Letterario Amalago*, ha voluto affrontare questa ricerca insieme allo chef **Agostino Sala**. Il risultato è condensato nel volume **QUANTUM / gastrofisica e cucina quantistica** che verrà presentato domani giovedì 10 ottobre 2024 alle 19: al ristorante Milano di Verbania Pallanza.

Il testo inizia proprio dalla **sensorialità**, in quanto a tavola sono coinvolti tutti i sensi e la combinazione dei sensi con **sensazioni chemestetiche** danno vita al *flavor*, che l'autrice traduce con il neologismo **flevore** (altri scrivono *flavore*): una **combinazione difficile** da spiegare in quanto comprende sensazione tattile, gusto, profumi.

Anche l'**affettività** gioca un ruolo importante, non sempre spiegabile tecnicamente. Un cibo trattato con amore risulterà migliore di un cibo cucinato senza questo trattamento, facendoci intuire che il nuovo approccio per fare cucina deve comprendere fisica, spiritualità e richiami a filosofie antiche.

Curiosi sono alcuni fenomeni apparentemente inspiegabili. L'acqua di **Masaru Emoto**, a seconda dell'informazione emotiva ricevuta, forma cristalli di ghiaccio diversi. Oppure l'esperimento del maestro **Beppe Vessicchio** (direttore d'orchestra italiano), che ha dimostrato che il **vino sottoposto a trattamento di frequenze di un certo tipo cambia gusto** (e ora ne ha fatto un business). La differenza tra Masaru e Vessicchio è che le frequenze usate dal secondo sono percepibili da un nostro senso. Masaru, e tanti altri recentemente, sono ricorsi a teorie della fisica quantistica per spiegare certi fenomeni. Hanno stravolto quanto il nuovo pilastro della fisica sostiene, ma hanno ottenuto un gran successo.

Sibyl von der Schulenburg

Figlia di due autori tedeschi, è nata e cresciuta sul lago di Lugano, in Svizzera. Si è laureata in giurisprudenza e ha una seconda laurea in scienze psicologiche. Dopo una carriera da imprenditrice nell'alta tecnologia, si è dedicata alla scrittura pubblicando

romanzi storici, psicoromanzi e saggistica divulgativa su temi attuali nell'ottica della psicologia. Si è occupata di cibo come importante strumento di recupero sociale nelle carceri, dando vita al premio culinario Cuochi Dentro.

Agostino Sala

Da anni sperimenta nuovi prodotti, combinazioni e tecniche di trattamento delle materie prime alla ricerca del massimo. La sua cucina è un laboratorio di arte e artigianato, un luogo in cui si valutano elementi come il colore, la forma, la consistenza e il sapore dei cibi. Studioso della gastrofisica ha dato vita a Quantum: una nuova visione della gastronomia utilizzando recenti scoperte scientifiche.

This entry was posted on Thursday, October 10th, 2024 at 10:22 am and is filed under [Cultura](#), [Lago Maggiore](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Both comments and pings are currently closed.