

CORRIERE DELLA SERA

MILANO

Al Museo della Scienza e della Tecnologia inaugura **#FoodPeople**
 In mostra le scoperte che hanno rivoluzionato il modo di alimentarsi
 Domani sera **Open night** con ingresso gratuito dalle 18 alle 23

A TAVOLA NEL TEMPO

LE INNOVAZIONI DAL FUOCO AL FRIGO
 «COSÌ LA CUCINA CI HA RESO UMANI»

La scoperta del fuoco e il passaggio da crudo a cotto: tutto parte da lì. Quella luce-calore miracolosa aggrega, difende, cuoce e illumina gli albori dell'uomo, tanto da fondare la civiltà. Il docente di antropologia biologica ad Harvard, Richard Wrangham, nel libro del 2009 intitolato «Catching fire: How cooking made us human» (come cucinare ci ha reso umani, ndr), fonda la teoria oggi condivisa battezzata «the cooking hypothesis», l'ipotesi della cucina, nella quale si afferma che l'evoluzione dei nostri progenitori consisterebbe nella scoperta del fuoco e nell'intuizione che il cibo avvicinato alle fiamme diventa migliore.

Ma dagli albori a oggi, quante scoperte ci sembrano, ora che ne godiamo ogni giorno, scontate? E quante altre innovazioni hanno punteggiato la strada di uno dei bisogni primari, nutrirsi? È il tema di #FoodPeople (sottotitolo: la mostra per chi ha fame di innovazione), esposizione dedicata ai cambiamenti che negli ultimi 150 anni hanno segnato il modo di mangiare e alle prospettive del sistema alimentare. Luca Iozzia, il curatore, dice: «Forse meno vitali della scoperta del fuoco, ma importanti scoperte tecnologiche ci hanno guidato nell'allestimento di #FoodPeople. Contributi apparentemente minori come la regolazione

della fiamma in cucina, l'invenzione di piatti precotti, la conservazione in scatola, le scoperte scientifiche in agricoltura. Partiamo dal quotidiano e con un viaggio a ritroso invitiamo a leggere in trasparenza quel che avviene nell'industria, per arrivare al campo, alla terra da cui tutto parte».

La mostra, che proseguirà sino a fine anno, è allestita dal 22 aprile al Museo della Scienza e Tecnologia. In tre sezioni: «Sul campo», «Dentro l'industria» e «Cibo del futuro», l'area dove ci si interroga, con domande e stimoli di esperti e co-curatori, sulle prospettive, timori compresi, del cibo di domani, collegandosi ai temi di Expo.

In un percorso a «elle» di 700 metri quadrati, il punto di snodo è dedicato giustamente all'invenzione del frigorifero, oggetto emblema di una rivoluzione totale. Oggi apriamo il congelatore e prendiamo un gelato senza pensare al lungo processo che ha condotto il primo uomo a usare la neve come sorbetto o a capire che con il freddo gli alimenti durano di più. Si riflette sul freddo attraverso video e oggetti — come un compressore **Epta**, una bombola per azoto liquido Air-liquide e una sorbettiera Sammontana — e si impara che nell'industria ne esistono due diverse tipologie: il freddo meccanico e quello ottenuto da

gas. «Il tortello è una pasta ripiena di pensieri», diceva il poeta Tonino Guerra. Ma al di là della poesia, il tortellino permette di introdurre il tema della meccanizzazione, diventando emblema, con l'impastatrice e sfogliatrice.

Una mostra che propone una lettura tecnologica dell'alimentazione non può dimenticare l'importanza del gesto umano che è qui rivalutato. Si pensi alle produzioni, oltre che dei tortellini, anche del Grana Padano, dove la manualità (qui resa con una proiezione realizzata in uno stabilimento Granarolo) si affianca al processo industriale. Un focus è dedicato a Pasteur e a fondamentali scoperte, come l'appertizzazione (dal francese Nicolas François Appert), metodo rivoluzionario di inizio Ottocento per conservare il cibo in scatola, ancora usato.

L'aspetto ludico non può mancare. I visitatori, attraverso una postazione di gioco, possono far crescere la loro pianta su uno speciale metro quadrato: difenderla dalla grandine, capire quanto e come bagnarla, quando difenderla dai parassiti. Possono mettersi per qualche minuto nei panni dell'agricoltore e scoprire le sfide che affronta ogni volta che alza lo sguardo al cielo per intuire che tempo farà. Infine, il visitatore sarà rapito da numerosi «affacci multimediali», utili

per capire i mutamenti della cascina lombarda, trasformata da strumenti per coltivare la terra, come una trattoria Cassani modello 40 del 1927 (altra macchina in mostra).

Oppure per vedere proiettate come in un sogno virtuale le tavole della famiglia borghese e di quella operaia, oltre che delle mense di scuole e fabbriche, con i cambiamenti avvenuti dall'Ottocento a oggi: piccoli segni di grande importanza, dalla posizione del capo famiglia alle tovaglie. Si sa che la piccola storia quotidiana, plasmata da milioni di uomini e donne, è quella che meglio racconta un'epoca.

Roberta Schira

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il tema di Expo

L'esposizione «per chi ha fame d'innovazione» si divide in tre sezioni collegandosi anche al tema di Expo 2015

Ritaglio stampa

Testata: Corriere della Sera Milano

Pagina: 19

Diffusione: 107354

Data: 21 Aprile 2015

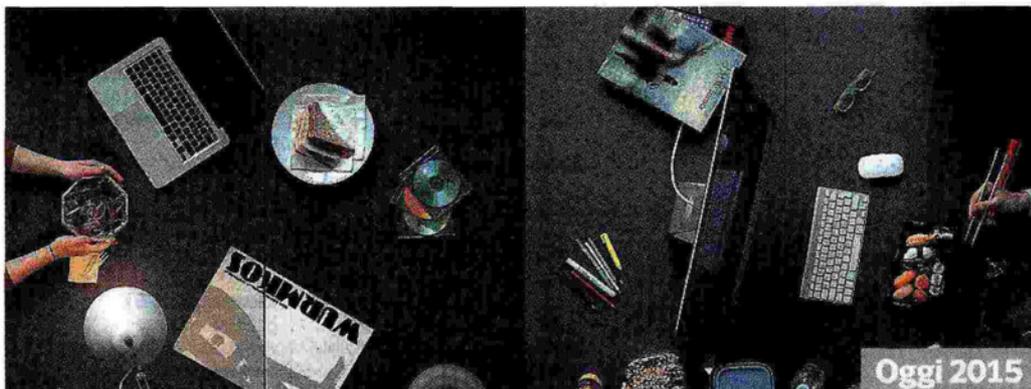
La scheda

● La mostra #FoodPeople sarà visitabile da domani a fine 2015 al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia (via San Vittore 21, www.museoscienza.org)

● Per festeggiare l'inaugurazione ingresso gratuito, domani, durante l'Open Night, dalle 18 alle 23. Negli altri giorni l'ingresso costa dieci euro

● La mostra è realizzata con il contributo di Fondazione Cariplo e Regione Lombardia; con il main sponsor è Valagro; con i partner Basf, Granarolo, Air Liquide Italia, Same Deutz-Fahr, Sammontana, Image Line, Netafim; e con il supporto di Yakult, Federazione Anima, [Epta](#), Riello

● Nel comitato scientifico, tra gli altri, Chiara Tonelli, ordinario di Genetica e Massimo Montanari, che insegna Storia della alimentazione all'Università di Bologna



Ritaglio stampa
Testata: Corriere della Sera Milano
Pagina: 19
Diffusione: 107354
Data: 21 Aprile 2015