

UNA LUNGA E GUSTOSA PASSEGGIATA SENSORIALE

13/12/2014 / 1 COMMENT / 18 VIEWS



UNA LUNGA E GUSTOSA PASSEGGIATA SENSORIALE TRA CUCINA MOLECOLARE E SAPORI DELL'AGRITURISMO "CASALE DEL MARE" DI CASTIGLIONCELLO (LI).

Di Giorgio Dracopulos

La Gastronomia Molecolare nasce, in Francia, grazie all'incontro tra alcuni scienziati (fisici) con la passione per la buona cucina. Siamo alla fine degli anni ottanta e questa prima scintilla farà fiorire, in molti Paesi del Mondo, un nuovo e straordinario modo d'interpretare la Cucina.

La Cucina Molecolare è una tecnica in continua evoluzione, fatta di nuove esperienze, con una costante ricerca di applicazioni, metodi e quant'altro la scienza possa codere alla gastronomia.

Si fonda sulla trasformazione degli alimenti, anche più comuni, manipolando le consistenze, sia dal punto di vista fisico che da quello chimico, per ottenere nuove, intense e molte volte straordinarie techno/sensazioni.

La Cucina Molecolare si può anche definire "tecnolezionale".



Ristorante Casale Del Mare, Marco Parilla, Edgar Jiménez, Giorgio Dracopulos, J. Abraham Artigas Rubio