

DALLA CUCINA MOLECOLARE ALLA GASTRONOMIA SCIENTIFICA



VERRA' RILASCIATO L'ATTESTATO DI FREQUENZA

SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO

22

FEBBRAIO



15:30 ore

NUMERO
PARTECIPANTI
LIMITATO



100 % online

Negli ultimi due decenni, la collaborazione tra chef e scienziati ha aumentato l'introduzione di nuove tecniche e l'elaborazione di ricette. Per approfondire questa tendenza, il seminario affronterà il mondo della cucina molecolare, che sta penetrando nella vita quotidiana dei ristoranti e delle cucine domestiche, e la nascita della "Gastronomia Scientifica", disciplina che diventerà argomento di studio in tutto il mondo.

Relatore



Prof. Davide Cassi

Professore di Fisica della Materia FIS/03, presso il Dipartimento di Scienze Matematiche, Fisiche e Informatiche dell'Università di Parma è docente di Fisica della Materia Soffice e di Fisica Gastronomica presso l'Ateneo di Parma. Gli interessi di ricerca sono rivolti alla Meccanica statistica di equilibrio e non equilibrio dei sistemi complessi, alla Fisica dei solidi non cristallini, alla Teoria dei grafi. Vivo interesse è rivolto alla progettazione e sviluppo di tecniche e metodologie innovative in campo enogastronomico.

REGISTRATI QUI

MAGGIORI INFORMAZIONI:

promocionpcyt@agro.uba.ar

mita.com.ar |