

7

## La Mostra

La mostra presenta i cereali comuni e rari impiegati per uso alimentare e le farine che se ne ricavano; le piccole uova di quaglia e quelle di struzzo, quelle con il guscio azzurro e quelle color cioccolato. Uova e farine sono due alimenti, ma anche due ingredienti "base" in cucina.

2

## L'angolo dello scienziato

Due ingredienti semplici come la farina e l'uovo possono diventare un potente strumento di conoscenza scientifica. Attraverso semplici esperimenti che utilizzano la farina e l'uovo scopriremo le leggi della chimica e della fisica.

3

## Il cuoco scienziato

Il laboratorio spettacolo è dedicato alla scienza in cucina e alla gastronomia molecolare applicata alle uova e alle farine. Faremo un viaggio tra granuli di amido e proteine, scopriremo cosa è il glutine e come si forma, qual è la composizione dell'uovo e la temperatura di denaturazione delle proteine. Impareremo ad applicare i principi della chimica e della fisica per migliorare una ricetta o per crearne una nuova.

4

## Laboratorio gastronomico

Le uova e la farina in cucina sono un potente ingrediente dalle mille applicazioni nella panificazione, nella pastificazione, nella preparazione di dolci, nella frittura, come addensante di salse, ecc. Durante il laboratorio gastronomico i partecipanti diventano "protagonisti" e, con le loro capacità culinarie, si cimenteranno nella preparazione di piatti tradizionali o innovativi.

Le farine e i prodotti biologici sono offerti da



Via Gioacchino di Marzo, 23/B - Palermo



locontenaturalimenti.it

Il gusto della

**conoscenza**  
molecolarmente buono

Laboratorio spettacolo di cucina sperimentale

# Uova e Farine

Una passeggiata scientifica  
alla scoperta di due alimenti  
semplici e complessi

Palermo 21 febbraio 2010 - ore 18:00

I Candelai - via Candelai, 65 - Palermo

Durante la serata prepareremo ed assaggeremo:

- Lenticchie colorate nel loro succo
- Lecca lecca di formaggio
- Grissini Mikado con maionese leggera di albume e uovo denaturato
- Girandole di cagliata d'uovo su tartina di farro
- Uovo essiccato, farro spezzato e olive nere
- Uovo cotto a 65 °C e cialde di farro
- Dolci molecole: meringa all'italiana, spuma solida alle nocciole, palline di gel d'amido di succhi di frutta



Tutti gli eventi sono a numero chiuso,  
per prenotare:

[info@innovidea.org](mailto:info@innovidea.org)

339 7110222

**Innov!dea**<sup>®</sup>  
ASSOCIAZIONE PER LA CULTURA SCIENTIFICA,  
TECNOLOGICA E DELL'INNOVAZIONE

Informazioni su

[www.innovidea.org](http://www.innovidea.org)