



Dario Bressanini è un chimico che lavora presso l'Università dell'Insubria a Como. È titolare sulla rivista Le Scienze della rubrica "Pentole e provette" dedicata all'esplorazione scientifica del cibo. Ha pubblicato "OGM tra leggende e realtà" (Zanichelli), "Pane e Bugie" (ChiareLettere): un saggio sulla disinformazione in campo alimentare, e "I giochi matematici di fra' Luca Pacioli" (Dedalo). È autore del blog "Scienza in Cucina" dove tratta con taglio scientifico sia temi gastronomici che altri dedicati alle biotecnologie, all'agricoltura, al rischio alimentare, alla chimica e molto altro.

Pane e cioccolato tra tradizione e innovazione

È diffusa la tendenza nel grande pubblico a pensare che ciò che mangiamo oggi sia semplicemente il "frutto della natura" e patrimonio della tradizione, e che i vegetali che mangiamo siano rimasti immutati per secoli o millenni. Non è così, e "la tradizione è solamente una innovazione riuscita": racconteremo brevemente come un genetista agrario ante litteram, Nazareno Strampelli, all'inizio del ventesimo secolo abbia introdotto in Italia dei frumenti frutto di selezioni e incroci di varietà straniere, come il famoso Senatore Cappelli, ora da molti considerato a torto "autoctono". Racconteremo come prima dell'invenzione del cioccolato "fondente" le tavolette si masticassero, e di come la scienza ora permetta la preparazione di ricette ritenute una volta impossibili, come una mousse di solo cioccolato e acqua, in una innovazione continua.