

A DOLCEMENTE PISA

# I segreti della pasticceria molecolare



Dolcemente Pisa si terrà il primo fine settimana di ottobre

Si svolgerà il 2 e 3 ottobre nel salone della Leopolda la quinta edizione di Dolcemente Pisa, evento interamente dedicato ai dolci artigianali di alta qualità della tradizione toscana. La novità di quest'anno è un approfondimento sull'avanguardia tecnologica in pasticceria. Il professor Davide Cassi, docente di Fisica della Materia all'Università di Parma e coautore del Manifesto della cucina molecolare italiana, farà il punto con pasticceri di fama, produttori e giornalisti sabato 2 sul tema "Il lato dolce della cucina molecolare" durante un incontro in programma dalle ore 11 alle 13 e dalle ore

15 durante un laboratorio. «La cucina molecolare - precisa Cassi - riguarda più la tecnica che la creatività e punta a ottenere nuovi piatti senza l'utilizzo di additivi industriali. La scienza può aiutare a conoscere le strutture del cibo e a crearne di nuove con "trucchi" altrimenti noti solo agli scienziati. Il risultato? Piatti più leggeri e dietetici e per i dolci questo aspetto nell'alimentazione contemporanea conta più che mai».

Sarà un'edizione ricca quella di quest'anno con 40 spazi espositivi e l'allestimento realizzato interamente in cartone, secondo la filosofia del recycling ecologico.

