

# BARCODE 2023 Festival scientifico cittadino

In collaborazione con



a.r.t.i.  
Agenzia regionale  
per la tecnologia  
e l'innovazione

Patrocinato da



## Tutti a tavola: è ora di chimica! – La chimica in cucina (CNR–ISPA)

I.C. Aristide Gabelli (23/10/2023) | 14° C.D. Re David (25/10/2023)

D. Greco, M Abbarciano – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA)

Un laboratorio di chimica è molto simile ad una cucina. A pensarci bene, infatti, fornelli, filtri, centrifughe, frigoriferi, bilance, ecc. sono tutti strumenti presenti sia in una cucina che in un laboratorio di chimica. L'unica differenza è che ciò che si prepara nel laboratorio di solito... non si può mangiare! La nostra cucina è ricca, inoltre, di sostanze, gli ingredienti, che facciamo reagire tra loro nella preparazione delle nostre ricette. Ogni qual volta realizziamo o eseguiamo una ricetta è come se stessi lavorando in un laboratorio chimico: seguendo accuratamente le istruzioni, misuriamo gli ingredienti, li misceliamo, li facciamo reagire assieme, ed infine testiamo la consistenza ed il sapore del prodotto. Tutti gli ingredienti per realizzare le ricette sono costituiti da composti chimici, alcuni complessi ed altri relativamente semplici, che hanno delle proprietà intrinseche che li rendono tipici e che favoriscono una serie di reazioni utili per le preparazioni degli alimenti. Il programma didattico è basato su dei semplici esperimenti per introdurre concetti inerenti alcune proprietà chimiche degli alimenti (pH, solubilità, miscibilità, ecc.) con qualche cenno relativo alla pericolosità di alcune sostanze presenti nelle nostre cucine.

