

MANIFESTO DELLA CUCINA MOLECOLARE ITALIANA

Scritto da Damiano Savin

Il manifesto della cucina molecolare italiana è tratto dal libro *Il gelato estemporaneo e altre*

invenzioni gastronomiche, scritto a due mani dal Professor Davide Cassi e dallo Chef Ettore

Bocchia, una lettura vivamente consigliata.

Il manifesto viene ripreso con lo scopo di rendere il giusto merito a chi ha ispirato ed appassionato

il sottoscritto e soprattutto di informare e diffondere la cultura della gastronomia molecolare italiana.

1. Ogni novità deve ampliare la tradizione gastronomica italiana.

2. Le nuove tecniche di cottura e preparazione e i nuovi piatti sono studiati e pensati per valorizzare gli ingredienti naturali e le materie prime italiane di qualità.

3. La cucina molecolare italiana sarà attenta ai valori nutrizionali e

al benessere di chi mangia.

4. La cucina molecolare italiana realizzerà i suoi scopi creando nuove texture

di ingredienti scelti in base ai criteri di questo manifesto, studiando le

MANIFESTO DELLA CUCINA MOLECOLARE ITALIANA

Scritto da Damiano Savin

proprietà fisiche e chimiche degli ingredienti e progettando nuove

architetture microscopiche.