

Daniele Coppa

Nato a Como nel 1958. Di professione chimico alimentare. Ha lavorato per molti anni nell'R&D di importanti multinazionali del campo alimentare. Si occupa da diversi anni di volontariato archeologico e ricostruzioni di cucina antica. È autore di libri e testi per il teatro.

LA CHIMICA IN CUCINA

Quello che succede negli alimenti mentre cuciniamo

1. **L'origine della cucina**
Come è nata e come si trasformano gli alimenti.
2. **Gli OGM**
I mostri nel piatto o una risorsa?
3. **La chimica della birra**
Come si produce la regina delle bevande estive.
4. **I nuovi cereali**
Quinoa, amaranto, miglio e altri. Il grano geneticamente modificato.
5. **Le tecniche di conservazione**
Come si conservano gli alimenti e come la grande industria li conserva.
6. **Le contaminazioni in cucina**
Perché i prodotti alimentari scadono. I processi chimici della retrogradazione. I conservanti: il loro processo chimico.
7. **Le diete**
Diete vere e diete finte. Le calorie del cibo e le loro funzioni nell'organismo.
8. **La carne sintetica**
La carne coltivata o carne a base cellulare (nel linguaggio comune chiamata anche carne in vitro o, più impropriamente, carne sintetica o artificiale)
9. **Le bufale sulla cucina**
Le pseudo-scienze e gli pseudo-scienziati dell'informazione sulla cucina. Le falsità che raccontano.

3° Trimestre - Lunedì - 1° ora 14.45—16.00

17/03/2025	24/03/2025	31/03/2025	07/04/2025	14/04/2025
28/04/2025	05/05/2025	12/05/2025	19/05/2025	----

Corso 302