

“Dulcis in fundo”, potrebbe essere anche definita così l’ultima delle quattro conferenze delle “NOTTI DEL POLO TECNICO”, che ha avuto come titolo **“Il dolce perfetto – Zucchero, grassi, proteine e acqua: la composizione di un dolce”**. Già, perché proprio di dolci si è parlato, e di chimica, in quanto la preparazione di una torta, di un pan di Spagna, di una pasta sfoglia o frolla, ha tutti gli aspetti tipici di una *reazione chimica*.

A proporre questo argomento, particolarmente interessante e curioso, è stato il prof. Saverio Santi, docente presso l’Università di Padova ed esperto divulgatore nel campo della “Chimica degli alimenti”. Con grande competenza e disinvoltura il prof. Santi ha introdotto il pubblico in sala nel mondo di questa scienza attraverso quello più quotidiano e domestico della cucina, da considerarsi un vero e proprio “laboratorio”. Ha così illustrato gli ingredienti base di un dolce e le sue proprietà, ha parlato di sapori e gusti, di grassi e di zuccheri, di proteine e di acqua, di glasse e cioccolato, di procedimenti e tecniche di cottura e conservazione. Ha inoltre sfatato alcuni miti, tra i quali la demonizzazione (iniziata negli anni ’80) dei grassi, rivalutati al contrario dalle più recenti Linee guida alimentari.

Gli organizzatori, a conclusione dell’incontro, nel ringraziare relatore e partecipanti presenti nell’Aula magna, hanno ricordato che la manifestazione avrà la sua chiusura ufficiale venerdì 7 giugno con **“Una serata per vivere l’entusiasmo e la sorpresa delle Scienze”**. L’iniziativa, che si svolgerà dalle ore 18.30 alle ore 21.30 sempre presso la succursale di via A. Moro, sarà l’occasione per vedere all’opera, per il terzo anno consecutivo, studenti e insegnanti dell’Istituto alle prese con esperienze e dimostrazioni economiche e scientifico-tecnologiche veramente simpatiche, singolari, sorprendenti.