



VENERDI' 30 SETTEMBRE 2022 - ore 15.00 - 17.30

*Esperienza di laboratorio*

## Alginati e sferificazione: alla scoperta della cucina molecolare

(Dr. Gabriele Di Carlo)

Gli alginati sono polisaccaridi di origine naturale in grado di formare idrogeli in presenza di cationi bivalenti, attraverso interazioni ioniche tra le catene polimeriche e gli ioni chelanti. Le tecniche di sferificazione diretta ed inversa sfruttano questa loro proprietà consentendo di trasformare cibi liquidi in sfere semi solide, ripiene di liquido o di gel.

L'esperienza ha lo scopo di acquisire dimestichezza con le tecniche di gelificazione mediante la preparazione di sfere di alginato.

Particolare attenzione sarà dedicata alla comprensione del processo di trasformazione della materia e la sua dipendenza dai costituenti chimici degli alimenti utilizzati.

