

**Bollettino N. 2 - Settembre-Ottobre 2013**





**Ron D. BURTON**  
Presidente Rotary International

**Giuseppe CASTAGNOLI**  
Governatore Distretto 2072

## **Bollettino N. 2 - Settembre-Ottobre 2013**

### ***Indice***

- I principali appuntamenti**
- Dalle nostre conviviali**
- Davide Cassi e la “cucina molecolare”**
- Sandro Stringari “Accademico dei Lincei”**
- Rassegna stampa**



## I principali appuntamenti del 2° bimestre 2013/2014

**GIOVEDÌ 5 settembre** alle 20.30 ci incontreremo per una conviviale presso il ristorante **Gavinell** di Salsomaggiore Terme. L'amico **DAVIDE CASSI** terrà una relazione sul tema:

**“Cooking hackers: la vera storia della cucina molecolare”.**

La serata è aperta a familiari ed ospiti.

**GIOVEDÌ 19 settembre** alle ore 20.00 presso la nostra sede, Hotel **Villa Fiorita** di Salsomaggiore, riceveremo la visita del **Governatore del Distretto 2072, GIUSEPPE CASTAGNOLI**.

Alle 17.30 è previsto l'incontro con il Consiglio Direttivo e i Presidenti di Commissioni.

**Venerdì 27 settembre** i soci che hanno prenotato partiranno per **Venezia**, dove **sabato 28** al Teatro **"La Fenice"** parteciperanno alla rappresentazione della **“Traviata”** di **Verdi**, organizzata dai distretti Rotary italiani in omaggio al nostro grande musicista.

**GIOVEDÌ 10 ottobre** alle 20.00 celebreremo il bicentenario della nascita di **GIUSEPPE VERDI** con un incontro a **Roncole di Busseto**, aperto a familiari ed amici, nella Trattoria **“Le Roncole”**. Durante la conviviale potremo ascoltare alcune **liriche verdiane** eseguite dalla soprano **Paola Sanguinetti** e da un giovane ma già affermato tenore.

**GIOVEDÌ 24 ottobre** alle 20.30 presso l'Hotel **Villa Fiorita** di Salsomaggiore si terrà una conviviale, aperta agli amici rotariani e agli ospiti, in occasione della quale verrà assegnato il **Premio Gian Domenico Romagnosi** al Prof. **SANDRO STRINGARI**, noto Fisico Teorico dell'Università di Trento e Accademico dei Lincei. Il Prof. Stringari, studioso dell'opera scientifica del Romagnosi, ha contribuito in modo determinante a mettere in luce l'importante ruolo avuto dal nostro illustre concittadino nella **scoperta dell'elettromagnetismo**.

## Dalle nostre conviviali



Primo appuntamento della nuova annata rotariana presieduta da **Pietro Sozzi** giovedì 11 luglio con l'**Assemblea dei soci**, che è ormai tradizione tenere in estate presso l'agriturismo "**La Volta**" di Marzano. Nel piacevole ritrovo sulle colline salsesi si è parlato dei programmi dell'annata, delle modifiche al regolamento, e sono stati approvati il bilancio consuntivo 2012/13 e quello preventivo 2013/14, illustrati con perizia dal tesoriere **Alberto Verderi**. La riunione ha visto un'ampia partecipazione dei soci e, tra un piatto e l'altro dell'apprezzata cucina locale, un vivace dibattito sui vari punti all'ordine del giorno.





Una veduta d'insieme dei convitati presenti all'Assemblea dei soci a Marzano.

Il 25 luglio presso il ristorante "Romanini" di Parola abbiamo avuto il piacere di ascoltare il nostro socio **Carlo Allegri**, nuovo prezioso acquisto del club, che ha voluto subito presentarsi con una relazione dal titolo **"Produzione di impianti di purificazione delle acque civili ed industriali"**. L'argomento particolarmente attuale ha suscitato grande interesse nel pubblico presente. Riportiamo qui di seguito un breve resoconto della conversazione ampia ed articolata tenuta dall'amico Carlo.



La produzione di impianti di purificazione delle acque civili ed industriali è stato l'argomento di una conviviale del **Rotary Club Salsomaggiore Terme** tenutasi presso il ristorante "Romanini" di Parola.



Il **Presidente Pietro Sozzi** ha introdotto il socio del club **Carlo Allegri**, relatore della serata, che ha illustrato le attività dell'azienda di famiglia "**Allegri Ecologia**", da più di 30 anni attiva nel campo. Il relatore ha spiegato come nel settore delle acque ci sarebbe tanto da fare, sia per quanto riguarda i nuovi impianti, sia e soprattutto per l'adeguamento di situazioni che sono diventate con il passar del tempo obsolete e insufficienti a soddisfare le necessità depurative del momento, creando non pochi problemi all'ambiente che ci circonda e alla qualità della nostra vita. Dopo una breve panoramica sulla distribuzione e le necessità di utilizzo delle risorse d'acqua mondiali, ha accennato anche alla criticità del sistema idrico italiano, dove le perdite di rete superano il 30% e sono le più elevate d'Europa; il 15% della popolazione è privo di sistema fognario; i depuratori sono insufficienti o addirittura inesistenti per 1 italiano su 3. Per superare tali criticità contrastando sprechi ed inquinamento, si stima che saranno indispensabili oltre 65 miliardi di euro di interventi per i prossimi 30 anni. Se da un lato non è possibile limitare l'incremento di domanda di acqua dovuto allo sviluppo industriale, è tuttavia possibile operare sia sull'ottimizzazione del consumo che sulla depurazione delle

acque di scarico. Allegri ha poi ricordato che quando, **più di 35 anni fa, suo padre Primo** iniziò ad operare in questo settore, nel nostro paese non solo non era ancora ben sviluppata la sensibilità al problema della tutela dell'ambiente, ma si era ancora alle prime armi per quanto riguarda le tecnologie. Egli si applicò così con grande entusiasmo, partendo da macchinari già presenti sul mercato americano e tedesco, per arrivare ad un prodotto italiano che preservasse i pregi del sistema originario ed al contempo ne eliminasse i difetti. Così, da questo fervido lavoro e dalle brillanti intuizioni del padre, sono nati i componenti e le macchine, oggetto di brevetto, che ancora oggi l'azienda propone ed installa con successo per la depurazione degli scarichi civili ed industriali. Nel tempo sono state poi apportate modifiche sulla base dell'esperienza maturata sul campo e delle esigenze manifestate dai clienti, e grazie anche alla **continuità data all'opera di Primo Allegri da tutti e tre i suoi figli**, che, uno alla volta, si sono uniti in questa "avventura". Le numerose domande dei presenti hanno dimostrato l'interesse dell'argomento e l'apprezzamento per questo brillante esempio di azienda familiare di grande successo.



A conclusione della serata il relatore, da poco socio del Rotary, ma che ha già dimostrato di condividerne e rappresentarne lo spirito e le finalità, ha ricevuto in dono dal Presidente Sozzi alcune pubblicazioni realizzate dal club di Salsomaggiore.

## Daide Cassi e la “cucina molecolare”



Il prof. **Daide Cassi**, nato nel 1963, **laureato in Fisica** nel 1986, nel 1988 ha conseguito la Specializzazione in Scienza e Tecnologia dei Materiali e nel 1992 il Dottorato di Ricerca in Fisica.

Dal 1995 al 2000 è stato Ricercatore di Fisica Teorica ed è attualmente **Professore Associato di Fisica della Materia all'Università di Parma**, dove è stato il primo Presidente del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche.

E' docente di Gastronomia Molecolare all'Accademia **ALMA di Colorno**, diretta da Gualtiero Marchesi, e membro dell'Accademia Italiana della Cucina e dell'Associazione Italiana Sommeliers.

Le sue ricerche riguardano la gastronomia scientifica e la materia disordinata, ed è autore di un centinaio pubblicazioni su riviste scientifiche internazionali. **Da 20 anni applica alla gastronomia i suoi studi sulla fisica dei sistemi complessi** e ha introdotto la scienza applicata alla cucina nei corsi dell'Università italiana.

Ha collaborato e collabora con chef e pasticceri di tutto il mondo, tra cui **Pierre Hermé, Fulvio Pierangelini, Carlo Cracco, Massimiliano Alajmo, Andoni Luis Aduriz**, alla messa a punto e

sperimentazione di nuove tecniche e ricette.

Nel 2004 ha creato il **Laboratorio di Gastronomia Scientifica** dell'Università di Parma, che tuttora dirige e che è l'unica struttura nel suo genere in Italia, in cui si elaborano e sperimentano, scientificamente e gastronomicamente, nuove tecniche di cucina.

Nel 2002 ha coniato il termine “**cucina molecolare**” per definire la ricerca di nuove tecniche di cucina basate sulla conoscenza e sul metodo scientifico, ma in armonia con la tradizione e l'estetica. Lo sviluppo di queste idee l'ha portato a proporre una nuova via per lo sviluppo di uno stile di cucina che armonizzi la ricerca di novità con la tradizione. Questa nuova via è espressa nel “**Manifesto della cucina molecolare italiana**”, pubblicato per la prima volta nel 2005:

*“La Cucina Molecolare Italiana si propone di sviluppare nuove tecniche di cucina e di creare nuovi piatti restando saldamente fedele a questi principi:*

*1) Ogni novità deve ampliare, non distruggere, la tradizione gastronomica italiana.*

*2) Le nuove tecniche e i nuovi piatti devono valorizzare gli ingredienti naturali e le materie prime di qualità.*

*3) Sarà una cucina attenta ai valori nutrizionali e al benessere di chi mangia, non solo agli aspetti estetici e organolettici.*

*4) Realizzerà i suoi scopi creando nuove texture di ingredienti scelti in base ai criteri sopra enunciati. Creerà le nuove texture studiando le proprietà fisiche e chimiche degli ingredienti e progettando, a partire da queste, nuove architetture microscopiche”.*

Nell'ambiente scientifico ha sempre sostenuto la superiorità delle ragioni gastronomiche rispetto a quelle puramente tecniche, scrivendo, tra l'altro:

*“In definitiva, non si tratta di verificare se una procedura gastronomica sia scientificamente corretta, ma piuttosto di stabilire se un'idea scientifica sia gastronomicamente sensata. La vera rivoluzione non consiste nell'osservare la cucina dal punto scientifico, ma nel vedere la scienza dal punto di vista gastronomico.”.*

Tra le principali nuove tecniche culinarie che ha inventato ed introdotto in cucina, ricordiamo:

- la cagliata d'uovo
- la frittura in glucosio fuso
- le salse alla lecitina di soia
- i gel di amidi a bassa temperatura
- il gelato di vino e alcolici all'azoto liquido
- la pasta senza glutine preparata con farina di legumi trattata termicamente.

Ha partecipato a numerosi eventi pubblici e trasmissioni radiofoniche e televisive di **divulgazione** scientifica e gastronomica, tra cui: Moebius, Il gastronomo, Speciale TG1, Alle falde del Kilimangiaro, La prova del cuoco, Il bello, il brutto e il cattivo, Fenomenal, Innovation, Geo Magazine, Adn (France 2), Menschen, Technik, Wissenschaft (Tv svizzera).

Ha pubblicato, con lo chef Bocchia, il libro **“Il gelato estemporaneo ed altre invenzioni gastronomiche”**, (Sperling & Kupfer, 2005), il primo manuale-ricettario di cucina molecolare (pubblicato in Spagna con il titolo “La ciencia en los fogones” Trea, 2005).

Davide Cassi è collaboratore della rivista spagnola “Cocina Futuro”, cura il Blog di Scienza e Cucina della trasmissione **Moebius di Radio24** e tiene la rubrica Cuochi Atomici sulla rivista Newton.

Recentemente ha iniziato l'esplorazione di forme d'arte e spettacolo multisensoriali in cui entra in gioco il cibo, realizzando con il musicista Massimo Carlentini l'opera interattiva **Sensory**, rappresentata per la prima volta al Conservatorio di Santa Cecilia a Roma il 15 ottobre 2011 nell'ambito del festival Emufest.

Nel 2011 ha vinto il **Premio “Guido Tarlati”** ed il **Premio Internazionale “Caterina De' Medici”** per le sue ricerche sull'applicazione della scienza alla cucina.

La prestigiosa **Accademia Internazionale di Gastronomia** ha assegnato a Parigi i “Premi di cultura gastronomica 2012”, una sorta di Oscar della cucina mondiale. Uno dei riconoscimenti è andato al Prof. Davide Cassi, che ha vinto nella categoria **Grand Prix de la Science de l'Alimentation**.





## Sandro Stringari “Accademico dei Lincei”



Prestigioso riconoscimento per **Sandro Stringari**, professore **ordinario di Fisica dell'Università di Trento**, che è entrato a far parte dallo scorso novembre dell'**Accademia dei Lincei**.

La cerimonia ufficiale di nomina dei nuovi soci si è tenuta la mattina **dell'11 novembre 2011 a Roma**, nella splendida sede dell'Accademia a Palazzo Corsini, ed è proseguita nel pomeriggio con la visita al Quirinale dove i nuovi soci sono stati ricevuti dal Presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano.

L'Accademia dei Lincei, **fondata nel 1603** da Federico Cesi, è una delle più illustri istituzioni culturali italiane, che vide tra i suoi primi soci Galileo Galilei. Dal luglio 1992 l'Accademia è consulente scientifico e culturale del Presidente della Repubblica che, recentemente, le ha accordato l'Alto patronato permanente. Fine istituzionale dell'Accademia è **“promuovere, coordinare, integrare e diffondere le conoscenze scientifiche nelle loro più elevate espressioni nel quadro dell'unità e universalità della cultura”**. L'Accademia dei Lincei è composta da circa **540 studiosi** italiani ed esteri.

**Sandro Stringari**, oltre ad aver ricoperto numerosi incarichi accademici, è un **ricercatore apprezzato a livello internazionale**. Laureato alla **Scuola Normale Superiore di Pisa**, già direttore

del Dipartimento di Fisica e preside della Facoltà di Scienze, **nel 2004 ha occupato la prestigiosa cattedra europea al College de France di Parigi**.

Nel 2010 ha vinto un importante finanziamento dell'Unione europea per potenziare le attività di ricerca sulla **Condensazione di Bose-Einstein**. Ha fatto parte della Commissione che ha elaborato il nuovo Statuto dell'ateneo.

Direttore del **centro BEC** (Center on Bose-Einstein Condensation), dove attualmente lavorano circa **venti ricercatori** (tra docenti dell'Università, ricercatori CNR, post-doc e studenti di dottorato), i suoi principali interessi di ricerca riguardano lo studio teorico dei sistemi atomici in condizioni di **bassissime temperature**, vicino allo zero assoluto, dove la materia segue le leggi della meccanica quantistica e il moto degli atomi cambia profondamente, passando da un comportamento “corpuscolare” a un comportamento “ondulatorio”. Recentemente Sandro Stringari ha favorito l'avvio di un'attività di ricerca sperimentale sui **gas atomici e molecolari ultrafreddi**, mediante la creazione di un nuovo laboratorio ospitato dal Dipartimento di Fisica dell'Università di Trento e nel quale sono coinvolti due giovani ricercatori del CNR.

Publicato in **“Periodico Unitn”** numero **128** (<http://periodicounitn.unitn.it>)

Dalla Gazzetta di Parma del 19 agosto 2013

**INCONTRO** NE HA PARLATO CARLO ALLEGRI



**Conviviale** Il presidente del Rotary Sozzi (a sinistra) e il relatore Allegri.

# Purificazione delle acque: principi di ecologia

La produzione di impianti di purificazione delle acque civili ed industriali è stato l'argomento della recente conviviale del Rotary Club Salsomaggiore tenutasi al ristorante Romanini di Parola. Il presidente Pietro Sozzi ha introdotto il socio del club Carlo Allegri, relatore della serata, che ha illustrato le attività dell'azienda di famiglia «Allegri Ecologia», da più di 30 anni attiva nel campo. Il relatore ha spiegato come nel settore delle acque ci sarebbe tanto da fare, sia per quanto riguarda i nuovi impianti, sia e soprattutto per l'adeguamento di situazioni che sono diventate col tempo obsolete e insufficienti a soddisfare le necessità depurative del momento. Dopo una breve panoramica sulla distribuzione e le necessità di utilizzo delle risorse d'acqua mondiali, ha accennato anche alla criticità del sistema idrico italiano, dove le perdite di rete superano il 30% e sono le più elevate d'Europa; il 15% della popolazione è privo di sistema fognario; i depuratori sono insufficienti o addirittura inesistenti per 1 italiano su 3. Per superare tali criticità contrastando sprechi ed inquinamento, si stima che sa-

ranno indispensabili oltre 65 miliardi di euro di interventi per i prossimi 30 anni. Allegri ha poi ricordato che quando, più di 35 anni fa, suo padre Primo iniziò ad operare in questo settore. Egli si applicò così con grande entusiasmo, partendo da macchinari già presenti sul mercato americano e tedesco, per arrivare ad un prodotto italiano che preservasse i pregi del sistema originario ed al contempo ne eliminasse i difetti. Così, da questo fervido lavoro e dalle brillanti intuizioni del padre, sono nati i componenti e le macchine, oggetto di brevetto, che ancora oggi l'azienda propone ed installa con successo per la depurazione degli scarichi civili ed industriali. Nel tempo sono state poi apportate modifiche sulla base dell'esperienza maturata e delle esigenze manifestate dai clienti, e grazie anche alla continuità data all'opera di Primo Allegri da tutti e tre i suoi figli, che si sono uniti in questa «avventura». Le numerose domande dei presenti hanno dimostrato l'interesse dell'argomento. A conclusione della serata il relatore ha ricevuto in dono dal presidente Sozzi alcune pubblicazioni realizzate dal club di Salso.