

Il piatto che verrà

Scritto da Administrator

I colori, le forme, la sapidità, ma anche il rumore che fanno quando si masticano o il profumo che sprigionano. Al centro di ricerca Ttz di Bremerhaven scienziati e assaggiatori studiano gli alimenti del futuro sotto ogni aspetto. Cercando di anticipare i desideri dei consumatori. (...)

L'articolo:

<http://www.ilsole24ore.com/art/cultura/2010-09-29/piatto-verra-laboratorio-tedesco-151239.shtml?uuid=AYOtOrUC>

* * *

Sulla cucina molecolare:

<http://oggiscienza.wordpress.com/2010/06/28/mangia-molecolare/>