“Sogno un universo infinito

che possa contenere nella sua storia tutto ciò che è permesso dalle leggi fisiche”

Tullio Regge

**L’INFINITA CURIOSITA’. UN VIAGGIO IN COMPAGNIA DEGLI CHEF**

**7 chef stellati per la mostra**

**“L’infinita curiosità. Un viaggio nell’universo in compagnia di Tullio Regge”**

Tullio Regge e l’Infinito. Infinito per Tullio Regge è stata una parola-chiave. Uno dei più geniali dei fisici italiani della generazione venuta dopo Enrico Fermi ha sempre puntato il suo sguardo oltre gli schemi, oltre i confini dell’intelligenza umana.

La mostra “L’Infinita curiosità. Un viaggio nell’universo in compagnia di Tullio Regge”, promossa nell’ambito del Sistema Scienza Piemonte con il sostegno della Compagnia di San Paolo e curata da Vincenzo Barone e Piero Bianucci, è ospitata a Torino fino al 18 marzo 2018 nel palazzo dell’Accademia delle Scienze (Via Accademia delle Scienze 6) e indaga l’universo - dall'infinitamente piccolo all’estremamente grande - attraverso le due grandi teorie della fisica del Novecento, quella della relatività generale e quella della meccanica quantistica.

Il progetto “L’infinita curiosità. Un viaggio in compagnia degli chef” è un omaggio al grande fisico e alla mostra in corso. Parte da essa e da essa prende il nome. Un omaggio al genio torinese dotato di un'ironia straordinaria, una perenne voglia di scherzare, di giocare, di ridere, di sorprendere, di conoscere e di capire.

Utilizzare il linguaggio dell’alta cucina per raccontare la mostra è la sfida lanciata a 7 grandi chef stellati del Piemonte che hanno reinterpretato in chiave gourmet gli studi di Tullio Regge: Matteo Baronetto, Antonino Cannavacciuolo, Michelangelo Mammoliti, Christian Milone, Alfredo Russo, Davide Scabin, Mariangela Susigan.

Dall’infinitamente piccolo all’immensamente grande i 7 chef stellati hanno giocato con i grandi temi della fisica per raccontare, attraverso i loro piatti, l’universo di Tullio Regge, avvicinando due mondi, accogliendo l’invito di Tullio Regge a giocare con la scienza, rendendola accessibile a tutti. Regge ha cambiato la divulgazione in Italia e questo progetto vuole essere un omaggio al suo genio. Regge amava contaminare scienza, arte, design… con umorismo, ironia, arguzia, satira, polemica. Proprio a questo si sono ispirati gli chef per realizzare i loro piatti.

I 7 chef hanno realizzato 7 piatti che accompagneranno la mostra, da Ottobre a Marzo, in un divertissement che è al tempo stesso gioco e scoperta. Perché, come diceva Regge “la scienza è sempre gioco. Il gioco di capire come funziona il mondo”.

Dal 6 al 20 Ottobre **Matteo Baronetto** proporrà *Insalata piemontese* al Ristorante Del Cambio di Piazza Carignano 2 a Torino.

**Antonino Cannavacciuolo** nel suo Cannavacciuolo Bistrot di Torino (Via Umberto Cosmo 6) inserirà in carta, dal 10 ottobre al 10 marzo 2018, *Battuta di Fassona piemontese, maionese di nocciole, tartufo estivo, salsa al Parmigiano*.

In omaggio all’Infinita curiosità **Michelangelo Mammoliti** ha creato *Open your mind*, in carta al Ristorante La Madernassa (Località Lora 2, Guarene) dal 20 ottobre al 5 novembre.

*Primo impatto* è il titolo del piatto di **Mariangela Susigan**, che lo proporrà nel suo Gardenia (Corso Torino 9, Caluso -TO) dal 7 al 22 novembre.

Dal 21 Novembre al 5 Dicembre **Alfredo Russo** inserirà in carta *Spazio - Tempo – Curvo*, nel suo Dolce Stil Novo (Piazza della Repubblica 4. Venaria - TO).

Il percorso tra scienza e alta cucina prosegue poi, dal 6 al 20 febbraio, al Combal.zero (Piazza Mafalda di Savoia. Rivoli – TO) con *Cyber Egg* di **Davide Scabin**.

Dal 20 febbraio al 10 marzo l’appuntamento è alla Trattoria Zappatori (Corso Torino 34. Pinerolo – TO), dove **Christian Milone** proporrà il suo *Limone. Diverse sfumature*. In questo dolce c'è tutto un universo: ci sono erbe, frutti, basi salate, pasticceria, una base lattica, del piccante, dell'olio extravergine d'oliva. E' un intero viaggio nel mondo dei sapori.