La via della Seta a tavola tra piatti tipici e scienza

“A cena con Marco Polo”. È il titolo dell'originale serata multimediale che punta a far rivivere, a tavola, le spedizioni scientifiche sulla via della Seta che si sono ispirate al mitico viaggio condotto nel 1271 dal celebre mercante veneziano.

In cabina di regia, a poche settimane dalla presentazione del libro fotografico “Marco Polo, geni e sapori lungo la Via della Seta” che ha coronato l'esperienza dei genetisti del Burlo Garofolo e dei comunicatori di Sissa Medialab, c'è proprio Sissa Medialab: la serata, aperta a tutti con con prenotazione obbligatoria allo 040 632370, è in programma mercoledì 30 marzo a partire dalle 20. La “location” è il ristorante “Un bacio sul canale” in via Bellini 5 a Trieste. E il menù è composto dai piatti tipici della via della Seta che saranno preparati rivisitando le ricette originali raccolte nelle comunità di Terra Madre e Slow Food durante le spedizioni scientifiche del progetto Marco Polo.

I partecipanti entreranno in contatto con le culture enogastronomiche delle antiche popolazioni nel viaggio di 20mila chilometri dalla Georgia alla Cina che le spedizioni scientifiche hanno intrapreso per scoprire quanto i geni dell'uomo influenzano i gusti alimentari. Ma gli ospiti avranno anche la possibilità di effettuare il test dell'amaro per scoprire se sono geneticamente tendenti al sovrappeso. Potranno vedere i video e le foto del viaggio e ascoltare le testimonianze dirette dei partecipanti alla spedizione fra cui la coautrice del libro Simona Cerato.

Il menù prevede per la prima volta un piatto tipico della Mongolia, il “Tsuivan” alle verdure, composto da tagliatelle fatte a mano dalla cuoca Susanna secondo la ricetta tradizionale che vede cuocere a secco listarelle sottili di pasta a base di acqua e farina.