

Enrico Giusti

La matematica in cucina

Bollati Boringhieri Scienze



Bollati Boringhieri **Saggi**

La cucina è uno dei posti dove meno ci si aspetterebbe di trovare la matematica, fatta eccezione forse per qualche dato numerico nelle ricette: «Quattro uova, due cucchiaini di farina», o tutt'al più quando dalle dosi per quattro persone si devono calcolare quelle per tre o sette. Al di là di questo sembrerebbe che la matematica non abbia diritto di cittadinanza: la cucina è il luogo dei profumi e dei sapori, e non c'è posto per numeri o formule. Ma a guardare meglio, dietro i frullati e le frittiture emergono altri meccanismi, che un occhio esercitato riesce a cogliere e a portare alla luce. Meccanismi che regolano il funzionamento e la struttura di oggetti e fenomeni quotidiani, e che celano al loro interno una grande quantità di matematica spesso tutt'altro che elementare. Perché le salsicce cuociono più in fretta dell'arrosto? Qual è la forma migliore per un boiler? Cosa hanno in comune il getto d'acqua che esce da un rubinetto e un ingorgo stradale? Questo libro, tutto ambientato tra fornelli e lavelli, svela i sotterranei matematici della cucina senza che siano richieste lauree specifiche.

Enrico Giusti insegna all'Università di Firenze: Analisi matematica fino a qualche anno fa e ora Storia delle matematiche. I suoi interessi scientifici comprendono il calcolo delle variazioni e le superfici minime, la storia della matematica nei secoli XVI e XVII, con qualche divagazione nella filosofia della matematica. Attualmente si occupa soprattutto di promuovere e gestire Il Giardino di Archimede, il primo museo in assoluto completamente dedicato alla matematica e alle sue applicazioni (cfr. www.archimede.ms). In questa stessa collana è apparso il suo *Ipotesi sulla natura degli oggetti matematici* (1999).

In copertina, Filiberto Rotta, *Composizione*, 1995

€ 26,00

ISBN 978-88-339-1527-2



9 788833 915272