



**UNIVERSITÀ DELLA TERZA ETÀ
UNITRE – UNIVERSITÀ DELLE TRE ETÀ
A.P.S.
SAN MAURIZIO CANAVESE (TO)**

ANNO ACCADEMICO 2026/27

Conferenza del 15 ottobre 2026

LA FISICA DELL'ACQUA, DELL'OLIO E DEL CALORE IN CUCINA

Spaghetti aglio, olio e peperoncino:

dalla farina alle stoviglie da lavare

Relatore: Giovanni Mastropaolo

Una bella idea per passare una serata in compagnia, però bisogna preparare la pasta, cuocerla, condirla e poi lavare e asciugare le stoviglie.

Tutto questo è un pretesto per usare la cucina come base per parlare di fisica e affrontare temi come:

- le proprietà dell'acqua, dell'olio, dell'aria;
- atomi e molecole;
- temperatura, pressione, riscaldamento, raffreddamento, evaporazione, ebollizione, congelamento;
- miscugli, soluzioni, emulsioni, schiume, sospensioni;
- lievitazioni, cottura, frittura, fermentazioni;
- saponi, lavaggio, asciugatura;
- calorie, viscosità, microonde e così via.