



Università
degli Studi di
Messina

DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE,
ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI
MORFOLOGICHE E FUNZIONALI



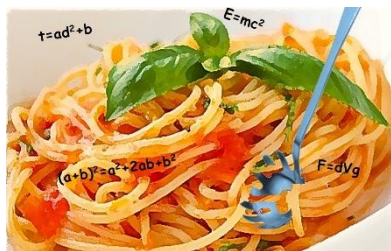
Università degli Studi di Messina
Dipartimento BIOMORF
Terza Missione

LA FISICA DELLA PASTA AL POMODORO

Martedì 25 Ottobre 2022, ore 17.00 – 18.00

Webinar – [Diretta Teams](#)TM

In occasione della giornata mondiale della pasta, il nostro Dipartimento organizza un webinar sull'argomento perché negli ultimi tempi sui mezzi di comunicazione di massa ci si è soffermati sui vari aspetti legati al mondo della cucina, partendo dalla spiegazione della terminologia tecnica fino alla preparazione dei più svariati piatti. Poco sugli aspetti legati al mondo della Fisica nella preparazione del più comune piatto degli Italiani: la pasta al pomodoro. Senza usare un linguaggio tecnico, si tenterà di dare un aspetto più amichevole ai complessi fenomeni che governano le più ordinarie operazioni svolte nella cucina.



L'evento è rivolto agli studenti, come pure a tutti coloro che, per loro cultura personale, desiderino approfondire il tema proposto.

APERTURA DELL'EVENTO

PROF. SERGIO BALDARI

Direttore Dipartimento BIOMORF, Università di Messina

INTRODUCE

PROF.SSA ELISA V. RUELLO

Professore Aggregato di Fisica, Dipartimento BIOMORF, Università di Messina

INTERVENTO

PROF. CARLO SANSOTTA

*Professore Aggregato di Fisica, docente nel CdS in Scienze Gastronomiche,
Dipartimento BIOMORF, Università di Messina*

Ma che c'entra la fisica con la pasta al pomodoro?

INTERVENTO E CONCLUSIONI

PROF. SALVATORE SETTINERI

*Associato di Psicologia Clinica, Delegato Terza Missione Dipartimento BIOMORF,
Università di Messina*

Breve elogio della pasta

È gradita l'iscrizione al seguente [link](#)