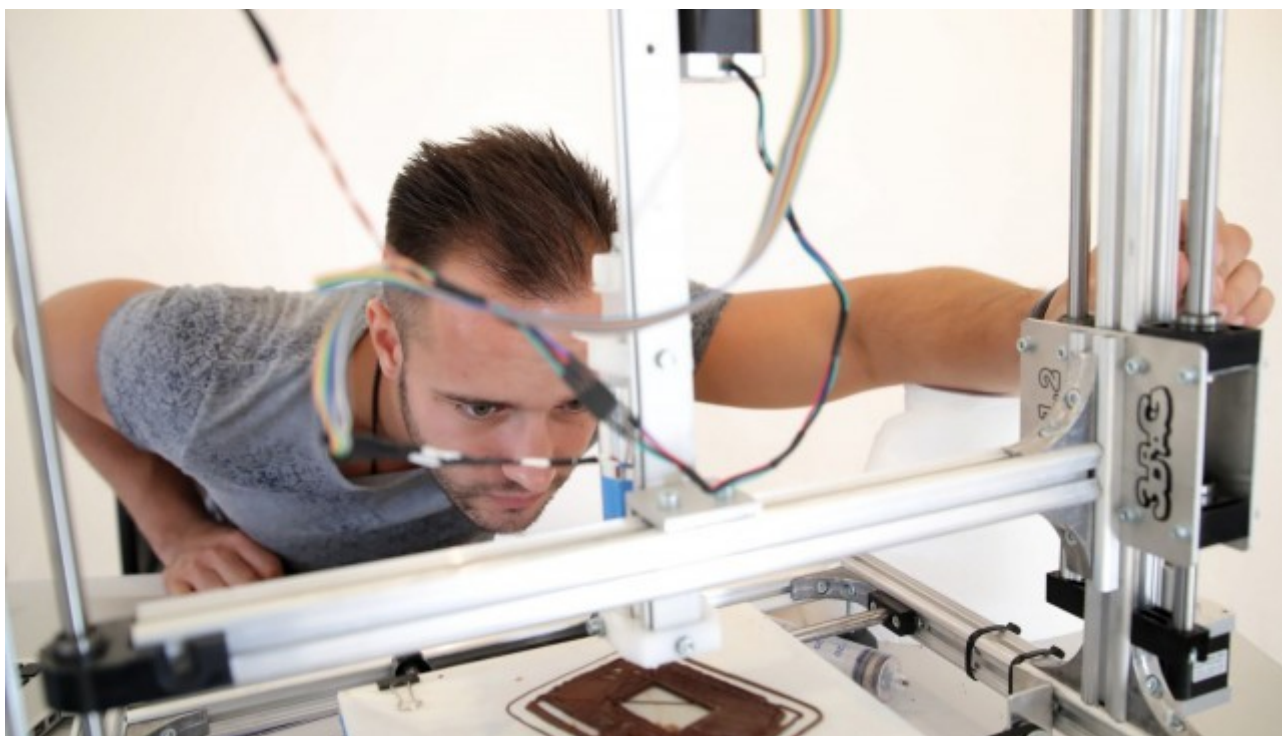


Ecco come si stampa il cioccolato in 3D

La tecnologia è in mostra fino a domenica sera a Villa Ciani nell'ambito dell'esposizione "Il cibo di ieri, oggi e domani"



La stampante è in funzione al secondo piano di Villa Ciani.

22 settembre 2018 06:00

LUGANO - È un percorso tra sapori e sapere quello in mostra fino alle 23 di domenica 23 settembre a Villa Ciani. Dal titolo «Il cibo di ieri, oggi e domani», l'esposizione che rientra nell'ambito di Lugano Città del Gusto, si snoda su tre piani uniti dal fil rouge della terra.

Si parte dalle origini e, passando attraverso il giardino armonico della Compagnia Finzi Pasca, si arriva al cibo del futuro grazie all'esposizione interattiva curata dagli studenti della Facoltà di informatica dell'USI. Salendo al secondo piano si viene catapultati nel futuro della gastronomia: un video interattivo mostra cosa accade alla carne durante la cottura, un programma calcola i valori nutritivi dei prodotti mettendoli a confronto e una stampante in 3D crea delle forme in cioccolato. Ma come funziona la stampa in 3D? Ce lo siamo fatti spiegare da Alessandro e Piercarlo, due studenti dell'USI intenti a supervisionare la stampa (IL VIDEO). "La stampante 3D è stata modificata per usare la cioccolata al posto della plastica. Nel programma computerizzato viene inserito un modello virtuale con la forma che si vuole replicare, è poi il programma che sposta la piattaforma dove si sta stampando la figura». Vedere per credere: avete tempo fino a domenica sera (e sembra che la cioccolata sia anche abbastanza buona). Alessandro e Piermarco spiegano come funziona la stampante in 3D.

Tu mangeresti del cibo prodotto con una stampante in 3D?

Sì No Non so