

L'Indiana Jones della birra al Food&Science Festival

20 maggio 2018. *“Purtroppo non sono riuscito a portarne per tutti.”* scherza subito **Patrick McGovern** sorseggiando una delle birre protagoniste del suo incontro di ieri al Food&Science Festival. Introdotto dal Presidente di Confagricoltura Mantova e Vice Presidente di Confagricoltura Matteo Lasagna, il Direttore del Laboratorio di Archeologia Biomolecolare per la cucina, le bevande fermentate e la salute dell'Università di Philadelphia ha catturato il pubblico del Teatro Scientifico Bibiena ripercorrendo alcune tappe della preparazione delle bevande fermentate nel mondo nel corso dei secoli.

Dalla Chateau Jiahu della Cina al Tocco di Mida in Turchia, McGovern ha fuso **chimica, archeologia sperimentale, etnografia, studi botanici** per una panoramica inusuale che ha portato a viaggiare tra le epoche e i continenti seguendo le tracce delle molecole di bevande rimaste “incastrate” in orci e contenitori dell'antichità. È proprio qui che inizia il suo lavoro – pionieristico nel combinare le ricerche archeologiche con le analisi chimiche e genetiche – una complessa e accurata imitazione delle tecniche e degli ingredienti con cui i nostri antenati producevano le bevande alcoliche nel tentativo di avvicinarsi quanto più possibile all'originale. Accade così di dover utilizzare lo zafferano come spezia base per una birra, o di trovarsi addirittura a masticare del malto rosso peruviano per rimanere fedeli ad un'usanza tramandata di generazione in generazione. Patrick McGovern non ci racconta soltanto le bevande ma ci dice qualcosa in più di noi come genere umano, intessendo collegamenti con il passato e tracciando similitudini con il regno animale, che non è certamente estraneo alla propensione all'ebbrezza etilica. Un vero e proprio ritorno alle origini (del bere), tra ricerca e curiosità.

mantovafoodscience.it

Facebook [@mantovafoodscience](https://www.facebook.com/mantovafoodscience)

Twitter [@MNFoodScience](https://twitter.com/MNFoodScience)

Instagram [@mantovafoodscience](https://www.instagram.com/mantovafoodscience)

YouTube [@Mantova Food&Science Festival](https://www.youtube.com/Mantova%20Food&Science%20Festival)

[#mfs2018](https://www.instagram.com/mantovafoodscience)

Ufficio stampa

Ex Libris Comunicazione

Tel. +39 02 45475230

email: press@mantovafoodscience.it

Elisa Carlone: 334 6533015