



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<http://www.close-up.it/libri-dalla-readrink-gastrofisica-la-nuova-scienza-del-mangiare>

LIBRI - Dalla Readrink: 'Gastrofisica. La nuova scienza del mangiare'

- NEWS -



Date de mise en ligne : martedì 29 settembre 2020



Close-Up.it - storie della visione

Vi segnaliamo l'uscita del libro '*Gastrofisica. La nuova scienza del mangiare*', edito dalla **Readrink** del bartender/brand ambassador/editore **Gian Paolo Di Pierro**.

E se mangiare e bere fossero molto più complessi di quanto pensassimo?

Se la nostra percezione dei cibi non fosse solo una questione di lingua o di naso ma dipendesse anche dai colori, dai suoni e dalle forme?

Sembra incredibile ma è solo l'inizio delle scoperte di **Charles Spence**, professore all'Università di Oxford.

Un testo che fonda le basi della **Gastrofisica** e la pone al centro di ogni esperienza gastronomica, rendendo questa disciplina fondamentale per chiunque lavori con il cibo o le bevande, o anche soltanto per chi fa di questi prodotti un bene primario.

Gastrofisica è il libro per tutti coloro che vogliono trasformare il semplice nutrirsi in una esperienza indelebile.

PROFESSOR CHARLE SPENCE

Forse non se lo sarebbe aspettato nel 2008, quando grazie a un divertente esperimento sulla patatina sonica gli fu conferito il premio Ig Nobel, ma quasi un decennio dopo il Professor Charles Spence è ritenuto tra i massimi esperti nella percezione multisensoriale e nella progettazione delle esperienze.

Psicologo sperimentale, professore presso l'università di Oxford e capo del Laboratorio di ricerca crossmodale, Spence ha reso la Gastrofisica una materia di assoluto valore, divenendo consulente delle più importanti multinazionali, senza contare le numerose collaborazioni con i migliori bartender internazionali e gli chef, uno su tutti **Heston Blumental**.

[QUI](#) per acquistare il libro