

Introduzione

Odio le introduzioni perché amo andare subito al sodo, ma mi hanno detto che ce la devo mettere altrimenti non si capisce che cosa “l'autore vuole esprimere... bla bla bla...”

Bella domanda:

Cosa voglio esprimere?

Semplice: un po' della mia passione per la chimica applicata al gelato.

Negli anni passati mi sono divertito a scrivere tutta una serie di articoli semiseri sulla chimica della gelateria.

L'obiettivo era quello di raccontare in maniera scanzonata alcuni dei fenomeni chimici che accadono nel gelato.

Ci ho preso gusto tanto da rielaborare gli articoli e farne un libro.

Viste le dimensioni ridotte lo rendono perfetto per rimediare ad un tavolo zoppo e la carta è di quella a combustione rapida ideale per accendere il caminetto una volta terminata la lettura.

Ecco la lettura, appunto.

Non leggetelo prima di addormentarvi, i vostri sogni diventerebbero incubi costellati di atomi di Calcio (*sport nazionale*) e molecole di zucchero che lottano tra di loro con catene proteiche intrecciate a fosfolipidi.

E nemmeno nel tempo libero perché è poco e talmente prezioso che non va rovinato con letture pseudo didattiche.

A questo punto non rimane che un momento e un luogo nel quale potete leggere un libro del genere.

Se avete già intuito, bravi!

Se ancora non ci siete arrivati, pensate intensamente a dove leggete le riviste normalmente senza che nessuno vi disturbi (*almeno si spera*).

Bravi!

Si proprio li.

Buon Gelato a tutti, anzi buona Lettura.