

NELLA «TERRA DEI FUOCHI»

Droni per individuare siti di rifiuti illegali

VIVIANA PERSIANI

■ Mangereste una pasta, condita con panna e salmone, preparata più di un anno fa e conservata, per tutto questo tempo, fuori dal frigo? Normale rispondere negativamente. Eppure, il futuro della ristorazione potrebbe essere proprio questo.

Non è fantascienza, ma scienza, anzi fisica. Che è poi un presente, anzi un recente passato visto che sul mercato sono già in vendita, con caratteristiche diverse, questi piatti pronti che non necessitano di refrigerazione. Facile comprendere con che ripercussioni, a partire dall'eliminazione degli sprechi. Famiglie, ristoranti, bar, ma anche ospedali: tutti possono stoccare, per lungo tempo, grandi quantità di questi piatti, senza ricorrere al freezer.

Chi scrive ha assaggiato non solo la pasta di cui sopra, ma anche penne all'arrabbiata e alla boscaiola, tutte cucinate oltre un anno fa.

Ebbene, per sapore, profumi, aspetto, sembrano piatti appena preparati. Insomma, una vera rivoluzione. Che potrebbe essere il business del futuro. Tanto che c'è chi, come il dottor Antonio

Giodice, che ha gestito ed inventato un'azienda, fra le pochissime italiane, a produrre metodologie per diagnosi ospedaliere, in virtù di rivoluzionarie tecnologie, ha deciso di investire in questo particolare settore alimentare.

Così, all'interno del Castello del Pavone, situato a Pavone Canavese (To), dove ogni angolo sussurra di storia e ogni affresco catapulta il visitatore nel passato, Giodice ha fatto un balzo verso il futuro. «Dopo aver sistemato i miei dipendenti, garantendo loro una sistemazione in altra azienda, ho preferito diversificare la mia attività dedicandomi ad un nuovo settore, quello alimentare».

Perché questo settore?

«Siamo abituati a mangiare prodotti conservati, con una scadenza, a volte anche breve, la cui attività microbica non viene scongiurata dai trattamenti industriali ai quali i cibi vengono sottoposti. Pastorizzazione, sterilizzazione, passaggi in autoclave: sono procedimenti che provocano agli alimenti stress termici, attraverso getti di vapore e di acqua fino a 120°, che riducono, certamente, la carica microbica, tranne alcune spore, ma non la eliminano del tutto. Inoltre, questi sistemi, ideati per conservare il cibo il più a lungo possibile, distruggono buona parte delle caratteristiche organolettiche e i contenuti nutrizionali degli alimenti».

Quindi, sottoposti a cibi a questo nuovo e particolare trattamento, sono garantite qualità, rispetto dei contenuti nutrizionali e conservazione anche senza surgelamento?

«Esattamente ed anche senza l'utilizzo di conservanti. Pen-



■ Per contrastare l'inquinamento nella "Terra dei fuochi" in Campania scende in campo l'Esercito con droni e satelliti per individuare siti di sversamento illegali. Due i droni speciali in dotazione da qualche giorno: l'alta tecnologia permette di individuare irregolarità in un raggio di dieci

chilometri sia di giorno che di notte. Da brividi, intanto, i numeri dell'"Operazione Terra dei fuochi": in cinque anni di attività, infatti, sono stati ritrovati quasi 5mila siti non autorizzati, 920 roghi e 20mila persone identificate mentre sversavano materiale proibito.

La nuova frontiera dell'alimentazione

Occhio, i cibi si conservano anni

Arrivano i piatti che resistono nel tempo. Buoni e di qualità, e non serve surgelarli

siamo a chi arriva a casa e non vuole cucinare, alle Forze Armate che devono gestire improvvise calamità, ma anche ai malati immunodepressi, come quello affetti da tumori fluidi che sono, notoriamente, a rischio alimentare. Non occorre surgelare questi prodotti perché si mantengono intatti, già cotti e conditi, con tutte le loro caratteristiche, essendo in questo modo facili da gestire e trasportare, per ogni mercato».

La domanda è spontanea: con quali garanzie di sicurezza per chi li ingerisce?

«Abbiamo i risultati degli esami effettuati da laboratori accreditati per alimenti. Hanno analizzato alcuni nostri preparati fra i più difficili, cioè a maggior virtuale rischio di sviluppo di più alte concentrazioni microbiche per la presenza, nei piatti,

di alcuni ingredienti come pancetta grassa, pesce, panna, funghi. Questi esami hanno indicato, in preparati già di qualche mese, concentrazioni microbiche mediamente inferiori 500 volte i limiti consentiti per questa tipologia di alimenti, oltretutto senza alcuna traccia di lieviti, muffe e solfito riduttori. Quindi, esami alla mano, abbiamo l'autorizzazione a commercializzare i nostri piatti (saranno in vendita, dal 15 marzo), che sono prodotti all'interno del Castello, anche se ora trasferiremo lo stabilimento di produzione in un'altra area. Occorre sapere che i miei piatti, che subiscono un particolare processo di disidratazione, non sono nemmeno conservati in atmosfera controllata: all'interno del packaging in alluminio con protezione di nylon, non trove-

rete gas secchi come CO₂, azoto e altri notoriamente battericidi, che impazziscono gli alimenti, neutralizzandone i sapori e i profumi».

Avete già delle idee per attirare i clienti?

«Prossimamente, attraverso il canale delle farmacie, che ne godrà dell'esclusiva, lanceremo, per primi, diversi piatti pronti per i celiaci che potranno non solo acquistarli, ma anche farsi rimborsare dal SSN. Il passo successivo, poi, sarà verso un ampliamento del mercato, magari anche nel settore sanitario vista la mia vocazione, ma anche la mia formazione professionale, nell'ambiente medico sanitario».

Se sarà una vera e propria rivoluzione dell'alimentazione lo dirà il tempo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La ricerca

Il nostro cervello può dormire anche se siamo svegli

FABRIZIO BARBUTO

■ Se non dai al cervello il giusto riposo finisce che se lo prende da solo. A stabilirlo è uno studio pubblicato sul *Journal of Neuroscience*, condotto dal laboratorio di biochimica e biologia dell'università di Pisa in collaborazione con l'università del Wisconsin, attraverso il quale si è giunti alla conclusione che, l'apparato cerebrale, è dotato di un meccanismo di autodifesa che lo induce a "staccare l'interruttore" qualora gli si imponga di tenere alti i livelli di attenzione troppo a lungo, senza concedergli il tempo necessario a recuperare. La disastrosità dei contraccolpi di un simile meccanismo varia in base all'attività di colui che tira la corda: conseguenze irrisorie, ad esempio, nel caso di un insegnante, e ben più tragiche, invece, in quello di un chirurgo, della cui stanchezza potrebbe farne le spese il paziente.

L'esame è stato eseguito col contributo di sedici volontari chiamati a completare, a seguito di un sonno disertato per 24 ore consecutive, una serie di test che ha richiesto il coinvolgimento delle regioni corticali frontali. Stando ai risultati dell'indagine, una veglia perpetrata oltre la propria resistenza fisica, determinerebbe dei transitori episodi di "sonno locale", capaci di interferire con l'operosità del soggetto e di inibire le sue capacità cognitive.

STACANOVISTI

Lo stacanovismo esasperato e l'ostinazione a portare all'estremo limite le proprie risorse fisiche non sarebbero virtù, e nella peggiore delle ipotesi rischiano di accompagnarsi a conseguenze disastrose; basti pensare che un incidente stradale su cinque è statisticamente causato da colpo di sonno. E non è tutto: abusare della propria tempra, a lungo andare, si renderebbe motivo di un'aggressività potenzialmente pericolosa. Avevano ragione i nostri nonni, che per gestire al meglio la situazione nel vederci piangere e scalciare, ci mettevano a letto, interpretando il nostro comportamento come sintomatico di sonno latente, anziché di bisogno di attenzioni.

"Sveglia", insomma, non è sinonimo di "vigile", poiché, contrariamente a quanto spesso dato per scontato, un soggetto con occhi aperti e capacità relazionali potrebbe essere in uno stato vegetativo simile al sonno pur non dandone apertamente l'impressione, questo in quanto, singole regioni di corteccia cerebrale, andrebbero in stand by per sopprimerle ad una sonnolenza reiterata trascurata, ed a corroborare questa teoria interviene un altro studio condotto dalla University of California, il quale è stato utile a comprovare che, privarsi del sonno, inibisce la concentrazione, compromettere la memoria a breve termine ed interferisce con la capacità dei neuroni di trasformare gli stimoli visivi in pensiero cosciente, ovvero: il cervello impiega più tempo ad attribuire un senso a ciò che la vista gli propone.

E nonostante si sia portati ad immaginare che la mente, in piena fase rem, sia a completo riposo, è proprio allora che, invece, essa si mette in moto: il cervello, durante il sonno, dà riscontro ad una capillare eliminazione dei rifiuti, operando un'accurata selezione delle celle da trattenerne e di quelle da lasciare andare, al fine di conservare nei suoi archivi il solo indispensabile.

Se quanto sopra non fosse ancora bastato a convincervi a fare una sana dormita, ad esso aggiungiamo che il sonno stimola l'assennezzata e potenzia le capacità decisionali, oltre ad accrescere la creatività e ad affinare l'inventiva.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Studio su pazienti con asma grave

Gli effetti collaterali dell'abuso di cortisone

■ Ipertensione, fratture, diabete, problemi ai reni e agli occhi. Sono gli effetti collaterali dell'abuso di cortisone con cui sono costretti a fare i conti gli italiani che soffrono di asma. Un danno per il loro fisico e per la spesa sanitaria nazionale. Per curarli si spendono infatti oltre 243 milioni di euro l'anno, ben di più di quanto si spenderebbe per terapie molto meno dannose. È quanto emerge dai risultati del primo studio italiano sull'impatto clinico ed economico del cortisone orale nell'asma grave, pubblicato su *World Allergy Organization Journal*. Secondo le ultime statistiche disponibili sono quattro milioni gli italiani che soffrono di asma, di questi circa 200.000 sono malati in grado severo, di cui (secondo i dati del registro SANI, Severe Asthma Network Italy) 124.000 trattati con cortisonici per via orale, spesso

per oltre 6 mesi. Ma questa prassi rischia di avere ripercussioni significative sulla salute. In questi pazienti infatti, l'abuso di "pillole" aumenta di 5 volte il rischio di fratture e raddoppia il diabete. Per curare questi effetti collaterali si spendono quasi 2000 euro l'anno a paziente, complessivamente 243 milioni: una spesa che supera quella per terapie inalatorie, pari a 138 milioni, e quella per i farmaci biologici, stimata intorno ai 50 milioni. «I dati mostrano però», spiega Francesco Blasi, direttore Dipartimento Medicina Interna e dell'Uoc di Pneumologia IRCCS Policlinico Milano - che in realtà il 64% dei pazienti con asma grave li utilizza in modo cronico, esponendosi a elevato rischio di eventi avversi. Sarebbe perciò più lungimirante favorire maggiormente l'impiego di terapie biologiche e inalatorie».