

a cura di Luigi Campanella



Un indice che analizza dove il cibo è “davvero buono”, anche per l’ambiente è l’indice di Sostenibilità Alimentare (Food Sustainability Index), assegnato nella più recente competizione alla Francia. Si pensi che i Paesi mappati sono raddoppiati in un anno: ai 34 Paesi considerati nel 2017 se ne sono aggiunti altri 33, per un totale di 67, compresi i Paesi di Europa 28 più 14 Paesi Africani, mentre la metodologia di lavoro è stata aggiornata alla luce di nuovi indicatori economici. Diversi fattori vengono considerati per compilare l’indice, in particolare tre i pilastri: sfide nutrizionali, spreco alimentare, agricoltura sostenibile, tutti temi particolarmente urgenti. Ci sono infatti diversi Paesi che ogni anno perdono terreni coltivabili per colpa di inquinamento e desertificazione. La Cina, per esempio, perde il 7,9% dei suoi terreni coltivabili ogni anno, l’Etiopia il 3,5% e la Nigeria il 2,8%. E non va poi molto meglio all’Italia che registra un’erosione del 2,3%.



Secondo l’Unione Nazionale Consumatori molti dei problemi derivanti dagli alti costi per il riscaldamento nascono da come sono costruite le case, cioè senza tenere in considerazione l’efficienza energetica. In media si consuma tra i 140 ed i 170 kWh/mq/anno che potrebbero essere ridotti con semplici accorgimenti. Interventi sugli infissi e sull’isolamento degli ambienti ed efficienza della caldaia (quelle a condensazione consumano meno di quelle tradizionali, in quanto recuperano il calore disperso nel camino e lo riutilizzano; il costo maggiore è compensato dal rendimento) possono ridurre i costi. Anche la domotica aiuta a risparmiare, distribuendo in modo razionale fra i diversi locali della casa le varie funzioni (pranzo, soggiorno, letto, bagno) ed orientando opportunamente il tetto. Cronotermostati e regolatori elettronici di presenza consentono di regolare, anche a distanza, la temperatura di una stanza. Si comincia negli ultimi tempi a guardare al

fotovoltaico, essendo diminuiti i costi dei pannelli. Secondo calcoli di esperti la convenienza verso questo tipo di dispositivo energetico è limitata ai consumi annui superiori a 2.200 kWh e abitazioni indipendenti. La domotica entra anche in questo caso: il fotovoltaico non è conveniente nel caso di tetti orientati a nord.



Il vino è costituito in media per il 97% da acqua ed etanolo, eppure nel mondo le etichette di vino in commercio sono parecchie centinaia di migliaia: questo fa capire l’importanza della variabilità di quel 3% residuo, influenzato da numerosi parametri, a causa dei quali - durante il processo di vinificazione - si producono numerosissime differenti molecole, con combinazioni infinite. Questi parametri sono vari e vanno dal tipo di vitigno alle condizioni climatiche, dalla tecnologia di raccolta (a mano, a macchina) dell’uva al grado di maturazione da questa raggiunto al momento della vinificazione. Se queste considerazioni possono sembrare in parte prevedibili, una recente ricerca ha individuato un nuovo parametro e cioè il modo di raggruppamento dell’uva: la raccolta in filari, consentendo una separazione più omogenea dei grappoli, comporta la maggiore concentrazione di alcuni componenti e di conseguenza influenza il sapore del vino. Ecco un punto fondamentale di questo discorso: come si può influenzare il sapore di un vino? Esclusi alcuni casi limite in cui un singolo composto è facilmente ricollegabile ad un aroma, molto più spesso sono molteplici composti i responsabili. Per indagare questi sapori ed attribuirli ad un gruppo di molecole i ricercatori estraggono il complesso gruppo di composti che considerano responsabili di un dato profumo e cominciano per esclusione ad eliminare singole tipologie di molecole, lasciando poi ad un panel di esperti la valutazione delle differenze per capire quale sia l’incidenza del singolo composto all’interno della miscela. Da quanto scritto si comprende come anche nel caso del vino la chimica svolga un ruolo fondamentale.