

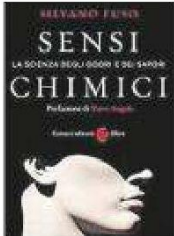


BIBLIOTECA
LIBERALE



Gli ambientalisti leggano la lezione di Fusco

di Nicola Porro



CHIAREZZA

La prefazione di Piero Angela apre «Sensi chimici» di Silvano Fusco uscito per Carocci Editore

Molti ambientalisti auspicano un mondo «chemical free». Ma un mondo senza chimica sarebbe quasi impossibile, fatto di soli fotoni o chissà come. Intanto non esisterebbe la materia, né inanimata né vivente, noi compresi: la vita stessa è chimica. E chi invoca: «Via la chimica dai nostri piatti», invocherebbe piatti, ahimè, vuoti. In più non potremmo provare alcuna delle più belle sensazioni che la vita ci regala. Olfatto e gusto, a differenza degli altri tre, sono infatti sensi regolati dalla chimica: funzionano grazie all'interazione chimica tra le terminazioni nervose del nostro naso e della nostra bocca con le molecole contenute nel nostro cibo o nelle cose che annusiamo.

All'affascinante mondo che si nasconde dietro a questi due sensi è dedicata l'ultima fatica di Silvano Fusco con una bella prefazione, forse l'ultima, di Piero Angela. L'autore, già docente di chimica, è un prolifico divulgatore da anni impegnato nella diffusione della cultura scientifica e di quella chimica in particolare. *Sensi chimici* (Carocci editore, 2022) è diviso in 11 capitoli. Nei primi due sono fornite le basi della chimica e della fisiologia degli odori e dei sapori rispettivamente. Il tutto in maniera semplice e accessibile a tutti ma, mi hanno assicurato amici chimici che hanno divorato il libro, con estremo rigore scientifico. Nei successivi 5 capitoli siamo accompagnati in un vero e proprio viaggio nel mondo degli odori e dei sapori, l'ottavo capitolo è dedicato al rapporto tra odori e comportamento. Nel mondo, sia animale che vegetale, quello chimico rappresenta un vero linguaggio non verbale capace di indurre determinate azioni. L'esempio più comune è quello dei cosiddetti feromoni, sostanze che, secrete da un individuo, possono influenzare pesantemente il comportamento di un altro individuo della stessa specie. Il nono capitolo è invece dedicato alle tecniche analitiche e il decimo descrive i nasi e le lingue elettroniche, curiosi e complicatissimi dispositivi che simulano il funzionamento dei due organi umani. L'ultimo capitolo, infine, è dedicato al ruolo che la sintesi chimica può avere, e ha, nella produzione di odori e sapori. Tornando agli ambientalisti, molti di essi considerano i prodotti di sintesi una sciagura. Leggendo il libro di Fusco si renderanno invece conto di come il prodotto di sintesi non differisce da quello naturale, ma potrebbe anche essere migliore ed evitare crudeli uccisioni di diversi esseri viventi. Per esempio, limitandosi alla sola profumeria, un tempo si utilizzavano alcuni principi di origine animale (quali il muschio, l'ambra grigia, lo zibetto e il castoreum) che comportavano l'inevitabile soppressione dei legittimi proprietari (o comunque il loro allevamento coatto). Attualmente si utilizzano prodotti di sintesi, praticamente identici agli originali, con ottimi risultati.