

a cura di Luigi Campanella

Alcuni progressi derivanti dall'innovazione chimica:

- 1) per millenni la resa media dei cereali è stata di una tonnellata a ettaro. Non è mai cambiata dall'epoca romana, nemmeno nelle successive età fiorenti. Solo ai primi del Novecento la media comincia a salire, grazie alle innovazioni chimiche: concimi di sintesi e agrofarmaci, possiamo nutrire e proteggere la pianta dai patogeni. Ciò ha significato migliore alimentazione e di conseguenza migliore salute;
 
- 2) nel 1966 l'indice della mortalità infantile, ovvero il numero di bambini che su 1000 nati non raggiungeva il quinto anno di età, era ancora alto. Facciamo un gioco, coloriamo il mondo: il giallo indica che su 1000 nati dai 28 ai 37 bambini morivano prima dei 5 anni di età; arancione 200 bambini morivano prima del 5° anno; rosso 400 bambini; nero 500 bambini, la metà del totale. Allora nel 1966 l'occidente era colorato di giallo, il resto del mondo arancione, rosso e nero. Se oggi coloriamo l'intero mondo in gran parte è giallo, l'arancione riguarda solo alcuni paesi africani che tra l'altro stanno virando verso il giallo;
- 3) quell'oggetto comune che abbiamo in casa, la lavatrice, secondo Hans Rosling è stato uno strumento di liberazione delle donne. Grazie al tempo libero le donne si sono liberate dai canoni maschilisti. Il tasso di alfabetizzazione femminile è infatti elevatissimo. C'è solo da sperare che i cittadini siano più curiosi più analitici, meno spaventati e meno nostalgici. Il progresso comprende vari e specifici strumenti (chimica e tecnologia): se contribuiranno alla nuova rivoluzione industriale dipende da noi!

Sono 40 i cibi smart, ossia "intelligenti", consigliati. Trenta sono detti *longevity*

smartfood, perché contengono in quantità abbondanti sostanze capaci di imbrigliare i gerontogeni, responsabili dell'invecchiamento. Tra queste molecole (sette in tutto), fanno la parte del leone le antocianine: i pigmenti che danno il colore ai mirtilli e che sono presenti anche nelle arance rosse. Fra i cibi intelligenti, capaci di stimolare i geni della longevità, c'è anche il cioccolato. Oltre ai cibi *longevity*, ci sono dieci cibi detti *protective food*, alimenti scaccia-guai, che possono allontanare obesità e malattie croniche come diabete, tumori e patologie vascolari. Tra questi, la verdura e i legumi, i cereali integrali e derivati, le spezie e la frutta secca.



Esiste un nesso di causa-effetto tra l'uso del telefonino e il cancro al cervello?

Scientificamente è ancora difficile provarlo, ma una sentenza per la prima volta lo riconosce. Il tribunale del lavoro di Ivrea, infatti, ha condannato l'Inail al pagamento di un'indennità da malattia professionale di circa 500 euro al mese per tutta la vita a un ex dipendente di un'importante azienda di telefonia, colpito da cancro al cervello. Roberto Romeo, 57 anni ha usato il cellulare per motivi di lavoro per 3/4 ore al giorno per 15 anni, dal 1995 fino al 2010 quando si è ammalato di tumore. L'effetto cancerogeno delle onde elettromagnetiche del telefonino era già stato riconosciuto sin dal 2011 dalla IARC, che aveva inserito questo dispositivo nella categoria 2b, vale a dire "potenzialmente cancerogeno". Lo studio legale degli avvocati Ambrosio e Commodo, esperti in risarcimento del danno, avevano già intentato una causa anni fa, ancora giacente al Tar, per imporre al Ministero una campagna di informazione sui rischi legati al cellulare. I legali hanno creato un sito internet che si chiama www.neurinomi.info in cui sono raccolte tutte le informazioni utili.