

2011 – Anno internazionale della Chimica

Da giovane studente, alunno d'istituto,
non andai mai d'accordo col piombo o col bismuto;
anche il vitale ossigeno mi soffocava; il sodio,
per un destino amaro, sempre rimò con odio;
m'asfissio forte a scuola, prima che in guerra, il
cloro;
forse persino, in chimica, m'infastidiva l'oro.
E di tutta la serie si numerosa e varia
di corpi e d'elementi, sol mi garbava l'aria,
quella dei campi, libera, nel bel mese di luglio:
finché non m'insegnarono che anch'essa era un
miscuglio!

[Chimica in versi di Alberto Cavaliere]

L'anno 2011 è stato proclamato dall'ONU anno internazionale della chimica, nell'ambito del decennio 2005-2014 dedicato all'educazione allo sviluppo sostenibile. All'UNESCO e alla IUPAC (International Union of Pure and Applied Chemistry) spetta l'impegnativo compito di gestire l'organizzazione degli eventi che si succederanno in ogni parte del mondo, a partire dall'inaugurazione a Parigi nei giorni 27 e 28 gennaio.

Le attività nazionali e internazionali che si svolgeranno nel 2011 saranno incentrate sull'importanza della chimica nella preservazione delle risorse naturali.

In Italia gli eventi, che inizieranno con un convegno a Roma nel mese di febbraio,

comprendono conferenze, mostre, spettacoli, manifestazioni per i più piccoli e concorsi per le scuole.

Lo slogan scelto - *“Chemistry – our life, our future”* - riassume efficacemente lo scopo dei promotori: non tanto celebrare le conquiste della chimica, quanto rafforzare il rapporto tra la chimica e l'opinione pubblica, porre in evidenza il ruolo insostituibile che questa disciplina scientifica svolge e svolgerà nel nostro futuro, futuro in cui non si potrà più prescindere da uno sviluppo sostenibile, che metta in primo piano la preservazione delle risorse naturali.

Come ha affermato il Direttore Generale dell'UNESCO Koichiro Matsuura “...accrescere la consapevolezza sulla chimica è ancora più importante se pensiamo alla sfida rappresentata dallo sviluppo sostenibile. È sicuro che la chimica giocherà un ruolo importante nello sviluppo di fonti alternative di energia e nel provvedere al sostentamento della popolazione mondiale”.

Purtroppo nell'immaginario collettivo, il termine 'chimico' viene invece spesso considerato come sinonimo di artificiale, dannoso e pericoloso per l'uomo, in antitesi con tutto ciò che consideriamo naturale, e quindi utile, o al più, innocuo. Eppure i materiali biodegradabili che vengono utilizzati in molti oggetti della nostra vita quotidiana derivano da ricerche dell'industria chimica; molte medicine vengono realizzate utilizzando principi attivi chimici, spesso provenienti dalle piante. Questi sono solo alcuni dei tanti esempi che mettono in evidenza come questo nostro modo di pensare sia frutto di preconcetti.

La chimica non solo ci circonda, ma è parte di noi, le nostre cellule altro non sono che atomi e molecole altamente organizzati, il nostro metabolismo è un insieme di complesse reazioni chimiche. Pensiamo anche ai nostri gesti quotidiani, in cucina ad esempio, la nostra bravura ai fornelli è legata al modo in cui utilizziamo i diversi processi chimici e fisici che hanno luogo durante la preparazione dei cibi. Non a caso da alcuni anni sta prendendo sempre più piede la cosiddetta “gastronomia molecolare”.

Proprio collegandosi con quest'ultimo aspetto della ricerca chimica, l'associazione culturale per la divulgazione scientifica Salto Quantico, che mi preme specificare è stata fondata da sole donne, organizza un laboratorio intitolato “La chimica in cucina” aperto a tutti.

Il corso prevede tre incontri (17, 24 febbraio e 3 marzo) presso la Sala Sassi di Castel San Pietro Terme dalle ore 17 alle 19 per ragazzi e dalle 20.30 alle 22.30 per adulti (10 partecipanti al massimo per ogni gruppo)

Per maggiori informazioni ed iscrizioni telefonare ai seguenti numeri:

051/6954198 (Ufficio Cultura – Comune di Castel San Pietro Terme)

347/4081483 (segreteria Salto Quantico) oppure 349/3816978 - ore serali (docente del corso)