



La scienza alle basse temperature

La stagione invernale è giunta, portando con sé giornate più brevi, maltempo e basse temperature. Ed è proprio al freddo che abbiamo dedicato il nostro magazine, on line su <https://almanacco.cnr.it/> *, esaminandolo in diversi settori con l'aiuto delle ricercatrici e dei ricercatori del Cnr. Buona lettura e tanti auguri. È arrivato l'inverno e, con esso, temperature più basse, una maggiore tendenza al maltempo e più tempo trascorso al chiuso per proteggersi dal freddo. E proprio al freddo, esaminato in vari ambiti, abbiamo dedicato il numero dell'Almanacco della Scienza on line da oggi, servendoci del supporto delle ricercatrici e dei ricercatori del Cnr.

Nel Focus Marina Bufacchi dell'Istituto per i sistemi agricoli e forestali spiega come la lavorazione a freddo dell'olio extravergine di oliva sia la tecnica migliore, perché preserva le proprietà salutistiche di questo prodotto;

Mario Missori dell'Istituto dei sistemi complessi parla del crioessiccamento, metodo utilizzato per salvaguardare libri e materiale d'archivio danneggiati da acqua e fango a seguito di alluvioni.

La crioterapia, usata per il trattamento di danni cerebrali, è il tema dell'intervento di Marzia Baldereschi dell'Istituto di neuroscienze;

Flavio Monti dell'Istituto di ricerca sugli ecosistemi terrestri illustra i metodi di cui si servono gli animali per affrontare l'inverno: dalle migrazioni al letargo, fino all'ibernazione.

Roberto Volpe dell'Unità prevenzione e protezione chiarisce le cause per cui alcune persone soffrono il freddo più di altre.

Antonio Cerasa direttore dell'Istituto di bioimmagini e sistemi biologici complessi parla degli individui che hanno una personalità distaccata e poco empatica.

Delle attività svolte dall'Ente nelle aree fredde del mondo - Artide e Antartide - trattano Carlo Barbante dell'Università Ca' Foscari e dell'Istituto di scienze polari (Isp) e Andrea Spolaor e Chiara Venier dell'Isp;

Raffaella Maria Balestrini dell'Istituto di bioscienze e biorisorse chiarisce gli effetti che ha sulle piante il passaggio improvviso dal caldo al gelo.

Maurizio Gentilini dell'Istituto di storia dell'Europa mediterranea racconta la storia dello stoccafisso, pescato nei mari artici, piatto tipico della cucina europea.

E di alimentazione si parla in Salute a tavola, dove Concetta Montagnese dell'Istituto di scienze dell'alimentazione dà consigli sul modo corretto di mangiare quando il termometro scende, per mantenere il benessere dell'organismo e fortificare il sistema immunitario.

In Vita di mare Ester Cecere dell'Istituto di ricerca sulle acque narra i modi trovati dalle specie marine che vivono in acque a basse temperature per adattarsi a questi ambienti;

In Cinescienza Antonello Provenzale, direttore dell'Istituto di geoscienze e georisorse, commenta la pellicola "L'era glaciale"; in Sonetti matematici Alessandro Moriconi dell'Istituto di ingegneria del mare propone un componimento in dialetto romanesco sullo zero assoluto, la temperatura minima raggiungibile.

Nel Faccia a faccia abbiamo intervistato l'attore Paolo Calabresi.

In Altra ricerca si ricordano le mostre:

"Collezione Antropocene" al Museo delle Scienze di Trento;



“Naturale Innaturale. Dinosauri e altre creature”, in corso presso la Palazzina dei Giardini di Modena;

“Inconsapevoli invasori. Le specie aliene nelle acque interne e le minacce alla biodiversità”, visitabile al Museo di storia naturale dell’Università di Pisa;

“Elogio della diversità, viaggio negli ecosistemi italiani”, allestita al Palazzo delle Esposizioni di Roma.

Si parla inoltre di “Dentro il futuro oggi. Risvolti culturali ed etici dell’Intelligenza Artificiale”, un programma di incontri curato dalla Fondazione Golinelli di Bologna.

Nelle Recensioni si parla dei volumi

“Trovare un senso in un mondo senza senso” (Apogeo);

“Curarsi con l’Intelligenza Artificiale” (Il Mulino);

“Salvarsi da bufale e fake news” (Nutrimenti)

“L’uccisione dei propri simili” (Piano B edizioni);

“La postura narrativa” (Castelvecchi);

“Gli occhi addosso” (Europa edizioni)

Il magazine dell’Ufficio Stampa Cnr è on line all’indirizzo <https://almanacco.cnr.it/> *. Buona lettura e buone feste!

[* N.d.R.> Documentazione/ Link/ Indirizzi presenti nella nota CNR originale e/o disponibili sui siti segnalati **]

Fonte dei dati, informazioni, procedure e documenti sono reperibili presso siti web/portali, esterni, ai link *»

