



## Il futuro della mente

Verso straordinari poteri del nostro cervello?

Michio Kaku

Traduzione di Chiara Barattieri e Giuseppe Maugeri  
Codice Editore, 435 pagine, 29 euro

È una leggenda che l'uomo usi solo il 10% del suo cervello. Benché certi personaggi facciano di tutto per dimostrarlo, non è così. Usiamo tutto il nostro cervello, e le sue risorse sono grandi: 100 miliardi di neuroni connessi da un milione di miliardi di sinapsi. Michio Kaku si domanda se queste risorse siano potenziabili.

La sua risposta è ottimistica. Kaku estende gli esperimenti che già oggi permettono a soggetti paralizzati di "agire" con la mente e immagina i fantastici poteri che potrebbe avere una mente naturale integrata con una "mente" al silicio. Al limite, c'è una mente intesa come pura energia, scissa dalla fisicità, come avviene in un famoso racconto di Isaac Asimov. Kaku insegna fisica teorica alla City University di New York ed è un brillante divulgatore della fisica. Certe affermazioni sulla telepatia e sulla telecinesi fanno pensare che il salto dalle particelle atomiche alle neuroscienze sia stato troppo lungo. Nonostante certe pagine lascino perplessi, il libro merita comunque considerazione per la sua prospettiva audacemente visionaria.

p.b.



## Fastidio

Cosa ci irrita e perché

Joe Palca, Flora Lichtman

Traduzione di Daniela Alderuccio  
Dedalo, 248 pagine, 16 euro

Siamo tutti a rischio, più o meno ovunque. Prima o poi suonerà un cellulare e un vicino in treno, o in coda alla posta, ci costringerà a subire la sua telefonata con qualcuno che non ci è dato vedere, ma di cui immaginiamo risposte e ruolo. È proprio questo dialogo a metà a darci fastidio: il cervello non riesce a evitare di ascoltare e prova a ricostruire la conversazione. Ma le mezze-telefonate non sono l'unico fastidio in agguato. Dagli odori sgradevoli alle temutissime unghie sulla lavagna, sono tante le sensazioni spiacevoli che conosciamo. Alcune note a tutti, altre meno comuni - come il fastidio di chi ha l'orecchio assoluto e coglie una nota calante nel clacson di un'auto o nel sibilo di un fax. Joe Palca e Flora Lichtman, giornalisti scientifici statunitensi, le hanno passate in rassegna, alla ricerca delle basi scientifiche del fastidio.

Lo studio attraversa molte discipline, dalla psicologia alle neuroscienze, all'etologia, e il libro che ne scaturisce è denso, interessante e - a dispetto del tema - molto gradevole.

a.a.



## Autisti marziani

Come costruire un robot spaziale e guidarlo su Marte

Paolo Bellutta, Stefano Dalla Casa

Zanichelli, 160 pagine, 10,80 euro

Agli inizi del 900, dopo che l'astronomo milanese Giovanni Schiaparelli, guardando al telescopio, credette di riconoscere sulla superficie di Marte una rete di corsi d'acqua, per un'errata traduzione diventati "canali artificiali", si scatenò l'ossessione per i marziani. Oggi sappiamo con ragionevole certezza che gli omini verdi non ci sono, ma il sogno di trovare sul pianeta a noi più vicino segni compatibili con la presenza di vita, anche estinta, rimane inalterato.

Paolo Bellutta, fisico e informatico, fa parte della squadra di "piloti marziani" che al Jet Propulsion Laboratory della Nasa guidano i sempre più sofisticati laboratori mobili sulla superficie di Marte. Insieme a Stefano Dalla Casa, naturalista e divulgatore, racconta la storia dell'esplorazione marziana, dai primi sorvoli alle sonde fisse sul terreno, fino a Curiosity oggi a spasso per il cratere Gale. Una storia di successi e fallimenti su un pianeta che forse non è inospitale per la vita, ma lo è senz'altro per l'elettronica. Una sfida sempre rinnovata, che ha come obiettivo finale la discesa umana.

a.a.



## La Scienza della Pasticceria

La chimica del bigné

Dario Bressanini

Gribaudo, 200 pagine, 19,90 euro

Prendete uno scienziato con la passione per la cucina e mettetelo di fronte ai suoi piatti preferiti. Studierà ingredienti e modalità di preparazione e cercherà di capire quali sono i processi chimici e fisici che si svolgono dentro forni e padelle. Se poi è anche un bravo comunicatore, saprà descrivere con precisione e semplicità sia le ricette, sia la scienza che le sostiene. È il caso di Dario Bressanini, chimico e divulgatore, autore di un seguitissimo blog di scienza e cucina, e ora di un volume che - come egli stesso suggerisce - può trovare posto negli scaffali di saggiistica come tra i libri di ricette.

Per i non addetti, ma forse anche per i cuochi professionisti, la cucina ha qualcosa di magico. La pasticceria più di altre è la specialità che regala piccoli miracoli a partire da pochi, semplici ingredienti. Ma la cucina, come la scienza, è fatta di numeri, strumenti, metodi e esperimenti.

Come accade per i fenomeni naturali, conoscere il perché delle cose non toglie niente alla meraviglia. Bressanini svela i trucchi della cucina motivando scelta degli ingredienti e tempi di cottura. Racconta la chimica di torte e bigné mescolando sapientemente ricette e spiegazioni scientifiche, con leggerezza e ironia quanto basta. Leggere (e cucinare) a piacere.

Alberto Agliotti