

HOME

CHI SIAMO

MISSION

ACCADEMIA

CONTATTI

sabato 31 gennaio 2015

PIZZA E SCIENZA AL CARNEVALE DELLA FISICA

È stata da poco pubblicata la 48° edizione del Carnevale della Fisica. In questi giorni la giuria è al lavoro per valutare i contributi, al fine di assegnare i premi.



Al primo classificato l'Accademia
Pizza e Scienza offre un premio
gustoso e fino ad ora non ancora
rivelato

Se date un'occhiata ai contributi, ne troverete sicuramente uno straordinariamente interessante. Si tratta di un podcast di Fisicast - Radio Scienza che ha come tema la radioattività.

Nel podcast, il Prof. Giovanni Vittorio Pallottino, già Docente del dipartimento di Fisica della Sapienza ed autore del libro "La radioattività intorno a noi pregiudizi e realtà", spiega - in una ventina di minuti - tutti gli utili impieghi della radioattività.

Purtroppo, spesso, si associa la radioattività esclusivamente a qualcosa di pericoloso, negativo e distruttivo. Non è così, la radioattività è anche altro.

Serve ad esempio per datare antichi reperti e per far giungere la sonda Voyager 1 oltre i limiti del Sistema Solare.

Nel 1974 è stata brevettata una varietà di grano duro, il **grano Creso**. Pensate che lo mangiamo (in varie forme) tutti i giorni. Eppure il grano Creso non sarebbe mai nato senza irraggiamento. Solo grazie alla radioattività si è potuto aumentare la qualità, la resa e la resistenza alle malattie del grano.

Restiamo sul tema del cibo, che - nella forma della pizza - fa parte dell'Accademia Pizza e Scienza, e nella divulgazione scientifica, in quanto anch'essa caratterizza questa nuova realtà, e parliamo di quante derrate alimentari devono essere buttate nella spazzatura: un terzo! E' tantissimo!

Anche in questo caso la radioattività può fornire utili soluzioni. Infatti, tramite irraggiamento (ad es. con raggi gamma) è possibile distruggere i batteri nei prodotti agricoli. Il cibo irraggiato non è radioattivo poiché non vi è "produzione" di atomi instabili, quindi non è pericoloso.



Con l'irraggiamento è anche possibile sterilizzare gli insetti parassiti maschi, in modo da arrestare una riproduzione troppo rapida, che danneggerebbe - già nei campi - i prodotti dell'agricoltura.

Insomma, vale sicuramente la pena ascoltare tutto il podcast, perché c'è solo da imparare.

Walter Caputo

RIMANI AGGIORNATO VIA EMAIL

Email address

Submit

GLI ARTICOLI PIÙ LETTI



PIZZA E SCIENZA AL CARNEVALE DELLA FISICA

È stata da poco pubblicata la 48° edizione del Carnevale della Fisica . In questi giorni la giuria è al lavoro per valutare i contributi...



LA PIZZA ITALIANA DEVE DIVENTARE PATRIMONIO UNESCO

Sono oltre 200 mila le adesioni aggiunte in pochi mesi dalla petizione per chiedere l'inserimento dell' Arte della Pizza nella "i ista ran

CARNEVALE DELLA FISICA



GRAVITÀ ZERO

- LA NUOVA FRONTIERA DELLA MEDICINA È NELLA STAMPA 3D
- CATERINA SIMONSEN ALLE INVASIONI BARBARICHE: IN REGALO
 II. SUO LIBRO
- CÉDRIC VILLANI: A TORINO IL MATEMATICO STEAMPUNK
- UNA COLLANA "PLANETARIA"
- PANACEA: LA START TV DELLA MEDICINA

GIORNALISMO ENOGASTRONOMICO

- G RISTORANTE ITALIANO CON ELIO ALTARE E DIEGO RIGOTTI
- GUSTUS ET VINUM: "LE MARIE" AL G RISTORANTE ITALIANO
- GUSTUS ET VINUM: A
 TORINO L'APERITIVO DEL
 G RISTORANTE ITALIANO
- ECONOMIA SOTTO L'OMBRELLONE: IL FUTURO DELL'ALIMENTAZIONE
- IL 5x1000 ALLA RICERCA SCIENTIFICA È UN DONO CHE FAI AI TUOI CARI

Archivio blog

Archivio blog ‡

QUOTIDIANO PIEMONTESE

- Capodanno experience: Montecarlo il meglio di San Silvestro
- Capolavori a Torino per promuovere la grande filiera dell'artigianato
- Il potere della Massoneria scopre i misteri nel libro shock di Gioele Magaldi
- I LOVE IT, 100% Stile Italiano
- LE ESCLUSIVE DEL GRUPPO GELATI SIGLANO L'UNIVERSO INDUSTRIALE DELL'ALTA PASTICCERIA ITAI IANA



