

Riordino del Cnr

Nasce l'Istituto
"Giulio Natta"
per la chimica

Il Presidente del Consiglio Nazionale delle Ricerche (Cnr) Massimo Inguscio ha presentato ieri l'Istituto di scienze e tecnologie chimiche "Giulio Natta" (Cnr-Scitec) che avrà la sede principale a Milano.

Il nuovo Istituto - che nasce dall'accorpamento degli Istituti per lo studio delle macromolecole (Ismac), di chimica del riconoscimento molecolare (Icsm) e scienze e tecnologie molecolari (Istm) - intende rilanciare, nel nuovo scenario della sostenibilità, la chimica pura e applicata quale scienza fondamentale

che, insieme alla fisica, ha sempre assicurato lo sviluppo industriale nel nostro Paese e ha offerto, a una grande parte della popolazione mondiale, benessere e democrazia. Per rispondere al processo in corso di riordino della rete scientifica del Cnr e alla valorizzazione di un settore particolarmente strategico per il futuro a livello nazionale ed europeo, Scitec-Cnr farà proprie tutte le competenze di eccellenza presenti nei tre Istituti fondatori.

Con centro direzionale a Milano e importanti realtà territoriali a Roma e a Perugia, il nuovo

Istituto svilupperà nuova conoscenza e valorizzazione di sviluppo tecnologico, coerentemente con le roadmap prodotte dall'Unione Europea e da altri enti nazionali e regionali, quali il Piano energetico ambientale regionale (Pear), il Programma sviluppo rurale (Psr) e il Piano nazionale della ricerca (Pnr). L'Istituto è dedicato a Giulio Natta che, oltre ad essere stato insignito del Premio Nobel per la chimica nel 1963 per la sintesi del polipropilene isotattico, è stato, nel 1961, il primo direttore dell'Istituto di chimica macromolecolare del CNR.

LA RIVOLUZIONE DI FIUME

D'Annunzio poeta, scrittore
e pure grande disobbediente

A Trieste il primo evento per le celebrazioni del centenario dell'Impresa. La mostra lega l'anima eroica del Vate al suo incommensurabile talento lirico

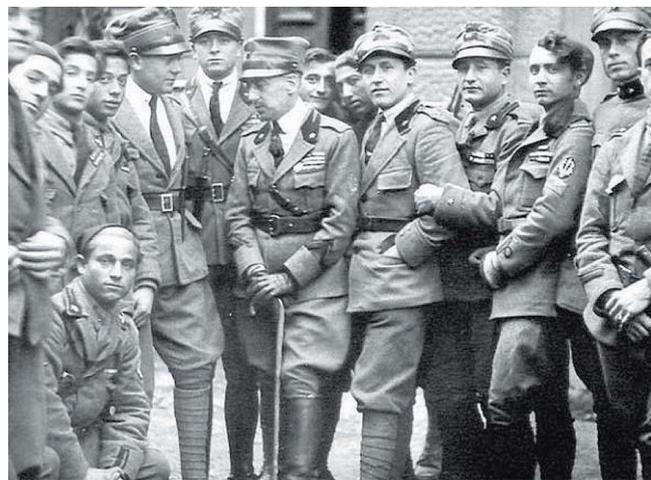
VERA AGOSTI

«Noi abbiamo giurato sulla memoria di tutti i morti per l'unità d'Italia: Fiume o morte! E manterremo, perché i granatieri hanno una fede sola e una parola sola. L'Italia non è compiuta. In un ultimo sforzo la compiremo». Con queste parole, Gabriele D'Annunzio scriveva una lettera ad alcuni ufficiali dei Granatieri di Sardegna pochi giorni prima della storica impresa di Fiume, quando a capo di un esercito di volontari e di ribelli, la mattina del 12 settembre 1919, prese possesso della città sulla costa croata, contesa con il Regno di Jugoslavia, proclamandone l'annessione al Regno d'Italia nel pomeriggio, acclamato dalla popolazione italiana e dai volontari presenti, con un atto che divenne famoso in tutto il mondo.

Per il primo avvenimento del Centenario fiumano, il 12 luglio, aprirà la mostra **Disobbedisco. La Rivoluzione di D'Annunzio a Fiume (1919-1920)**, a cura di **Giordano Bruno Guerri**, il presidente del Vittoriale degli Italiani, la celebre residenza del Vate a Gardone Riviera sul Lago di Garda. L'esposizione, un progetto della società Contemplazioni con la direzione artistica di Giovanni C. Lettini, Sara Pallavicini e Stefano Morelli, si terrà al Salone degli Incanti, ex Pescheria, di Trieste, fino al 4 novembre. La scelta di Trieste è significativa: qui il Vate visse la sua prima pericolosa impresa aerea durante la guerra, e alla città dedicò numerosi proclami fino al vittorioso ingresso delle prime truppe italiane sul cacciatorpediniere Audace il 3 novembre 1918.

PERCORSO EMOZIONALE

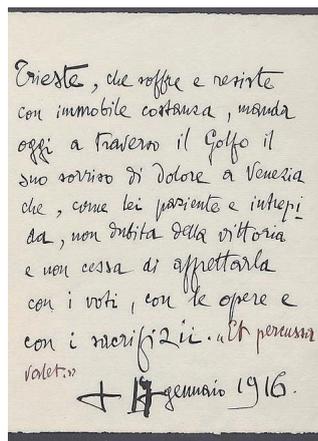
La rassegna lega l'anima eroica di D'Annunzio al suo incommensurabile talento lirico, in un percorso emozionale, curioso e ricco di sorprese. All'interno di un grandioso dirigibile in pelle metallica, che ricorda sia un'automobile sia un sottomarino, per richiamare i mezzi utilizzati dal grande poeta, si offrono al visitatore, in un ambiente prezioso e contrastante rispetto all'esterno di colore metallizzato, i tesori della vita dannunziana: la vettura con la quale il Vate entrò a Fiume, la bacchetta che Arturo Toscanini donò alla pianista Luisa Baccara insieme al programma del concerto di Fiume del 4 novembre 1920, la bandiera tricolore di 6 metri x 4 con cui D'Annunzio coprì le



In alto Gabriele D'Annunzio insieme ai legionari dell'Impresa di Fiume. Qui sopra, la vettura con la quale il Vate entrò a Fiume; a fianco, il manoscritto autografo del Comandante con il saluto a Trieste

bare dei caduti dopo il Natale di sangue.

Cinque le sezioni tematiche dell'esposizione: l'irredentismo, le sue origini e i suoi simboli, con un affondo su Trieste e i miti di Roma, di Venezia, del Risorgimento che investirono la città e l'intera regione adriatica; gli eroi e le loro celebrazioni, con uniformi, manifesti e lettere; la rivoluzione artistica e il culto della bellezza di D'Annunzio, padre del Decadentismo italiano, le sue collaborazioni con De Carolis e Toscanini e i proclami futuristi; il "nuovo ordine dannunziano" con cimeli riguardanti il culto del Comandante e la Reggenza e la Carta del Camaro, un nuovo modo di fare politica, fondato sul rapporto diretto tra Capo e folla e sul coinvol-



gimento delle masse; l'emancipazione giovanile e femminile nel clima spirituale e possibilista di Fiume.

Interessante la spiegazione del curatore - Fiume è stata un'operazione più irredentista che fascista - che fornisce il suo punto di vista scientifico per la realizzazione della mostra. «Gabriele D'Annunzio», spiega Giordano Bruno Guerri, «partendo da una rivendicazione irredentista, volle lanciare al mondo una sfida rivoluzionaria per una nuova democrazia che partisse dal principio dell'uguaglianza e della partecipazione per tutti i cittadini, in una società dedita alla bellezza, al lavoro e all'armonia».

La recensione

Lo chef che ha fatto
della cucina una scienza

FABRIZIO BIASIN

La cosa bella di **Ettore Bocchia** (ebbene sì signori, chef stellato) è che ha lo sguardo pazzarello tipico dei geni del fornello, ma il modo di fare dell'amico con cui ti berresti volentieri un bicchiere di vino. E infatti ne abbiamo bevuti 7. Anche 8. Tutti rari. «Antichi». Se vogliamo addirittura indimenticabili. Ma non è questo il punto. Il punto è che Ettore Bocchia, Executive Chef al "Grand Hotel Villa Serbelloni" di Bellagio (Como), gran maestro della cucina molecolare, creatore del primo menu molecolare nel 2002, frizzi e lazzi, sa persino scrivere. E non lo fa per assecondare un eccesso di vanità (capita a molti), bensì perché ha qualcosa da raccontare. Ecco a voi, dunque, **L'essenza dell'invisibile - Capire la cucina molecolare** (Ed. Aliberti, 119 pagine, 12 euro), compendio utilissimo se si desidera comprendere i misteri della scienza abbinata alla cucina.

Per intenderci, il buon Bocchia è nientemeno che l'ideatore di sette tecniche inedite - dal gelato raffreddato con l'azoto liquido, alla frittura degli zuccheri - applicate a una continua e maniacale ricerca dell'eccellenza. La stessa, nel 2004, gli ha consentito di conquistare la prima stella Michelin. Come spiega il giornalista e professore Luca Sommi nell'introduzione: «Ettore Bocchia è un rivoluzionario, crede nelle utopie e si ferma solo davanti all'oggettività - quella che lui ritiene tale. È un rivoluzionario perché ha ribaltato l'approccio alla cucina non solo formalmente come tanti, tutti tentano di fare, ma sostanzialmente, roba per pochi eletti. È andato dentro alla materia, l'ha studiata, scomposta e poi ricomposta, non si è limitato a destrutturare un tortello, spargendone gli ingredienti sul piatto - dicesi coup de théâtre, molto diffuso tra gli chef. Si è affiancato a un professore di fisica dell'alimentazione, per capire, sviscerare, analizzare, controllare, scoprire, sperimentare, perché il suo obiettivo era uno solo: la perfezione».

E i casi sono due: o Sommi è un amico di quelli che ti lasciano il pelo a prescindere, oppure siamo di fronte per davvero a un cuoco "illuminato". Noi puntiamo sulla seconda, sarà anche merito dei 7 o 8 bicchieri "indimenticabili", per carità. Vi invitiamo in ogni caso a farvi un'opinione vostra, a leggere questo manuale che scorre via tra una spiegazione («cucina molecolare» significa utilizzare materie prima di altissimo livello e i processi fisici che ho studiato al fine di ottenere un miglioramento della qualità del cibo»), un consiglio («Come si giudica un piatto? Il pH della saliva è il fattore principale (...) Quindi ho individuato otto parametri che consentono un'analisi precisa e oggettiva: geometrie, cromatismi, percezione olfattiva, gusti primari (amaro, dolce, salato e acido), gusti secondari (aromi), texture (ossia struttura o tessitura), punti di fusione, retrogusto»), istruzioni per mettere in tavola un perfetto piatto di spaghetti al pomodoro («...terzo: scolare la pasta e versarla in padella. Sotto lo scolapasta mettere un recipiente per recuperare l'acqua di cottura che servirà per...»), discussioni su amidi, cagliata d'uovo, azoto liquido, salsa e lecitina, fino alla definizione di Nuova Merinda Italiana («...e la felicità è lì, a distanza di un morso»).

Alla fine del volumetto ritroverete tutte le grandi ricette dello chef con relativi consigli, mentre Franco Coligni (Presidente della Fondazione Coligni) saluta così nella postfazione: «Vi parlo dell'uomo: Ettore ha cominciato da zero e si è fatto le ossa (...) e ci ricorda, giorno dopo giorno, che la vita è da gustare. Non da divorare».

Fine. Anzi no, parola allo chef: «Non so se ho cambiato la cucina italiana, però ci ho provato. E forse qualcosa è accaduto». Eccome se è accaduto. Prosit.

