



Festival della Scienza

COMUNICATO STAMPA n. 11

Cosa fanno gli scienziati in una fabbrica di birra?

Torna a divertire il pubblico del Festival della Scienza la debordante simpatia del fisico russo **Adrei Varlamov**. Venerdì 28 ottobre la **Birreria Hofbräuhaus** in via Boccardo 5r era colma all'inverosimile: tutti accorsi ad ascoltare una particolarissima *lectio magistralis* di fisica applicata alla birra, una conferenza di **Beerology**.

Lo scienziato di Kiev trapiantato a Roma - dove è dirigente dell'Istituto Nazionale per la Fisica della Materia (INFM) – dopo aver studiato i fenomeni fisici del caffè e del vino s’è cimentato questa volta con lo sciroppo di luppolo, svelando qualche segreto: **la schiuma**, per esempio, è un elemento fondamentale perché mantiene intatto l’aroma. “Le bollicine rimangono sopra il liquido perché l’elemento che costituisce la loro superficie è più leggero - dice - ma alcuni studiosi hanno sperimentato **una schiuma pesante**, che si deposita sotto il liquido”. Quindi la schiuma può andare anche in fondo al boccale, ma in questo caso **è assolutamente inutile**.

Resta il mistero sul modo in cui **i produttori creano la schiuma**: “è un segreto che le aziende tengono nascosto, ma è possibile che utilizzino qualche elemento chimico” ipotizza Varlamov. Qual è la temperatura ideale di degustazione? “La birra va bevuta **fredda**, perché per digerirla lo stomaco consuma il 10% del suo apporto calorico”.

L’inarrestabile scienziato sconfinò nel campo dell'**enologia**: chi poteva supporre che una particolare forma di risonanza magnetica potesse appurare la qualità dello Champagne? E poi, ovviamente, si parla di **vodka**: “Tutti conoscono il chimico **Mendeleev** per aver inventato la tavola degli elementi - continua Varlamov - ma tra i russi è famoso per aver trovato la formula perfetta della vodka”. La proporzione è quattro parti di alcool e sei di acqua: “in questo modo il distillato non perde mai le proprie caratteristiche a contatto con l’aria. Se, dopo una serata di baldorie, non potreste mai finire un bicchiere di vino lasciato sul tavolo fino al mattino, sicuramente potreste farlo con la vodka”.

Genova, 29 ottobre 2005