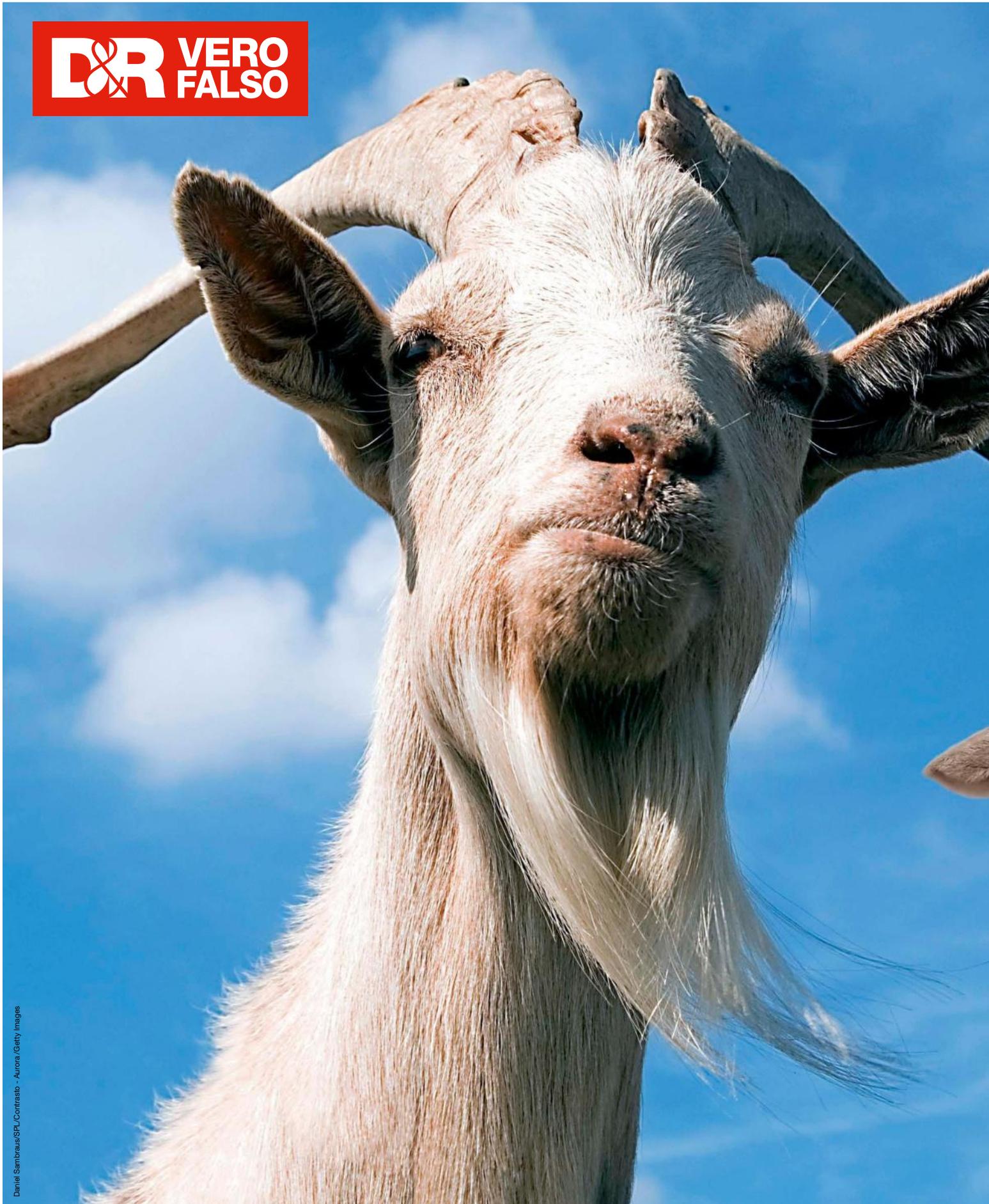




Visual China Group/Getty Images



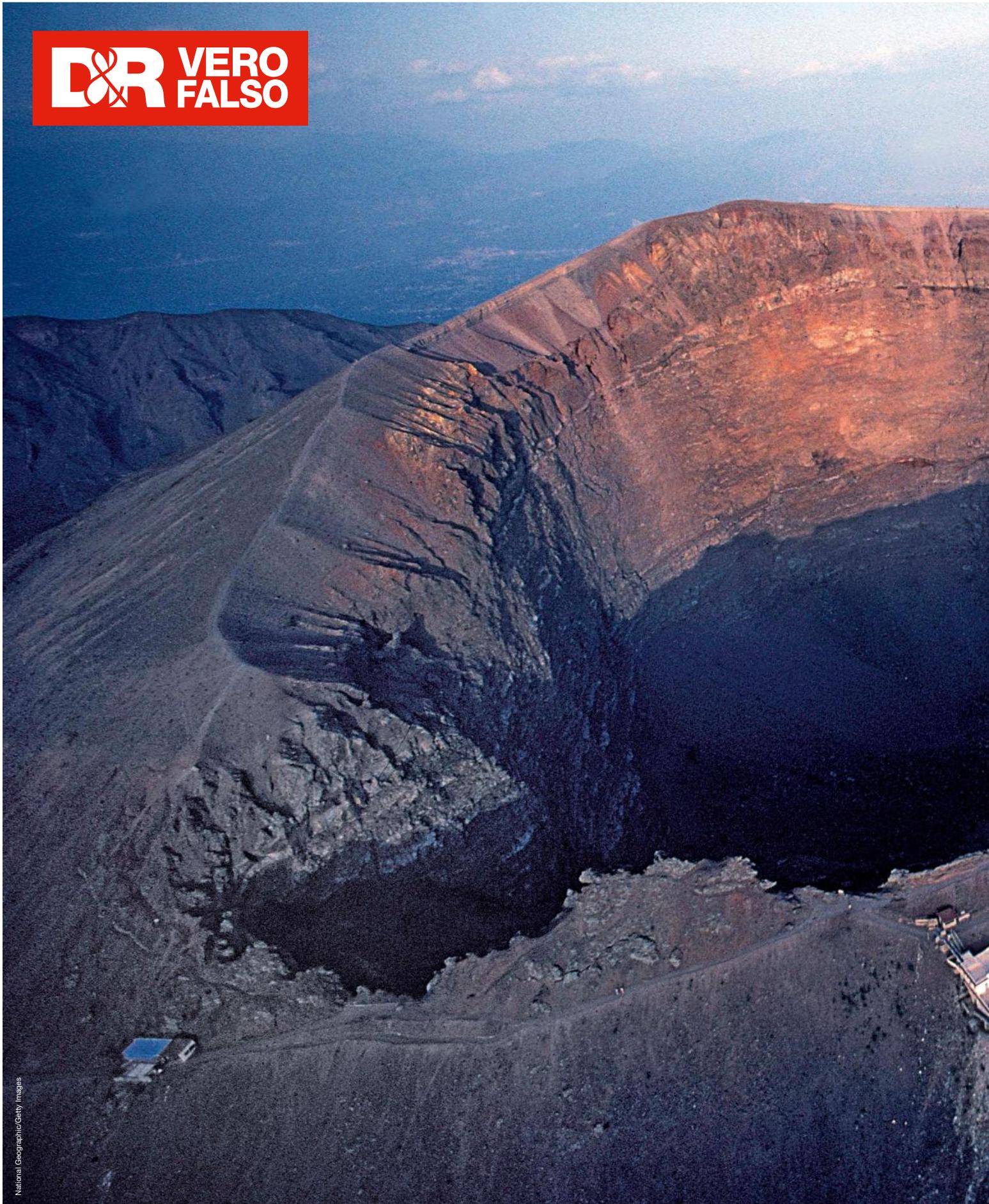
Daniel Sambraus/SPL/Contrasto - Aurora/Getty Images

È VERO CHE LE CAPRE BELANO “IN DIALETTO”?

Sì L'accento del loro belato cambia a seconda della famiglia e del gruppo di appartenenza. Secondo una ricerca della Queen Mary University di Londra, le capre sono in grado di modulare il belato rendendolo simile ai suoni della propria famiglia e degli “amici” già una settimana dopo la nascita. I ricercatori hanno studiato quattro gruppi di capre nane, tutti fratelli o fratellastri, registrandoli a una settimana di vita, quando di solito rimangono nascosti dai predatori con i fratelli, e a cinque settimane, quando formano gruppi con animali della stessa età.

EVOLUZIONE. È emerso che, nonostante il limitato repertorio vocale, gli accenti erano simili se prodotti da capre dello stesso gruppo, e diventavano sempre più somiglianti con il passare del tempo: ciò significa che i piccoli variano tonalità a seconda dell'ambiente sociale. La possibilità di modificare i suoni, in mammiferi come le capre, rivela un possibile percorso nell'evoluzione della comunicazione vocale umana e suggerisce che questa capacità sia più diffusa nei mammiferi di quanto si pensasse.





National Geographic/Getty Images



È VERO CHE VICINO AL VESUVIO HANNO SCOPERTO NUOVI VULCANI?

Sì

Incuriositi dalla presenza di emissioni di anidride carbonica, ricercatori dell'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia e di altri enti di ricerca hanno condotto uno studio nel settore di mare di fronte al Vesuvio, tra Torre Annunziata ed Ercolano, per cercare l'origine di tali emissioni. La ricerca ha portato alla scoperta di sei strutture vulcaniche sottomarine che si trovano a una distanza dalla costa di poco inferiore ai 3 chilometri.

ERUZIONI SOTTOMARINE. Si tratta di coni e duomi vulcanici (corpi a forma di panettone), sinora sconosciuti, che possiedono diametri fino a 800 metri.

Almeno tre delle strutture vulcaniche scoperte si formarono prima di 19.000 anni fa, mentre una di esse ha eruttato in tempi storici. La ricerca ha messo in luce anche la presenza di colate laviche che nel Medioevo si erano riversate in mare dal Vesuvio.

SI PUÒ FAR PIPI SU UN'OPERA D'ARTE?

**SE SI TRATTA DI UN WC,
PERCHÉ NO? L'ARTISTA
MAURIZIO CATTELAN
NE HA REALIZZATO UNO
IN ORO CHE SI PUÒ USARE
AL GUGGENHEIM
MUSEUM A NEW YORK.**

Sì Accade al museo Guggenheim di New York, dove è esposta *America*, un wc rivestito in oro 18 carati dell'artista Maurizio Cattelan. Il water infatti non è solo in mostra, ma funziona ed è a disposizione dei visitatori che vogliono usarlo. L'opera è stata installata da un idraulico in un bagno, in sostituzione di uno dei wc del museo che Cattelan ha copiato, per cui è possibile servirsene in totale privacy. Lo sfarzo pacchiano dell'oro, associato a un oggetto che serve a espletare funzioni fisiologiche comuni a tutti gli esseri umani, crea un contrasto e rappresenta per l'artista una critica alle disuguaglianze sociali.

PROVOCAZIONI. *America* ricorda *Fontana*, l'orinatoio che nel 1917 diventò opera artistica creata da Marcel Duchamp: un oggetto ordinario era trasformato in arte perché tolto dal suo contesto d'uso quotidiano. In questo caso, invece, è l'arte che diventa oggetto di uso comune. L'idea ha avuto successo e i visitatori si accalcano in lunghe file per usare lo sfavillante wc. Tant'è che gli addetti devono pulirlo ogni quarto d'ora, con vapore e prodotti delicati per preservarne la brillantezza.



Matthias Nareyek/Getty Images

Che cos'è il "whitewashing"?

Il termine *whitewashing* nella traduzione letterale significa "imbiancare", ma nel linguaggio cinematografico definisce la pratica di usare attori di pelle bianca (white in inglese) per interpretare personaggi originariamente di altre etnie. Per esempio il personaggio della saga di *Star Trek*, Khan Noonien Singh, interpretato dall'attore messicano Ricardo Montalban nella serie classica e nel film *Star Trek II - L'ira di Khan* (1982), in *Star Trek - Into Darkness* del 2013 è stato sostituito dalla star inglese Benedict Cumberbatch. L'ultimo caso, che ha suscitato accuse di razzismo al regista di *Doctor Strange*, Scott Derrickson, riguarda la scelta dell'attrice inglese Tilda Swinton per interpretare l'Antico, che nel fumetto della Marvel da cui è tratto il film è un personaggio asiatico.

TESORI.

Opera d'arte o
oggetto d'uso
quotidiano? Il water
di Maurizio Cattelan
è tutte e due le
cose.





1897 Georges Méliès: Après le bal. After The Ball

Qual è il primo “film a luci rosse” della storia?

Si tratta di *Après le bal* (Dopo il ballo), cortometraggio di un minuto realizzato nel 1897, a soli due anni dalla prima proiezione cinematografica dei fratelli Lumière. La trama è semplice: una dama viene aiutata dalla propria domestica a svestirsi e a lavarsi, mostrando per la prima volta sugli schermi un corpo nudo. Tutto qui, non accade altro. La protagonista della breve pellicola è Jeanne d'Alcy, celebre non solo per aver fatto bella mostra del proprio lato B al cinema, ma anche per esser stata la prima attrice dell'industria cinematografica francese. Il regista dello scandalo è invece l'ex prestigiatore Georges Méliès, tra i pionieri degli effetti speciali nonché autore di quello che viene considerato il primo film di fantascienza: *Le voyage dans la Lune* (Viaggio nella Luna), del 1902.



POSSIAMO IDENTIFICARE

UN PITTORE DA COME DISEGNA ORECCHIE?

SÌ Le orecchie sono un particolare in genere poco evidente e “non necessario” alla resa espressiva di un ritratto, motivo per cui l'artista tende a eseguirle quasi sempre allo stesso modo, finché diventano una sorta di “firma”. Questo innovativo metodo di attribuzione delle opere d'arte, che in realtà si avvale anche di altri dettagli come naso, bocca, unghie, dita e capelli, è stato ideato dallo storico dell'arte Giovanni Morelli tra il 1862 e il 1864, ma è stato reso noto solo nel 1890 con una pubblicazione in lingua tedesca firmata Ivan Lermolieff, pseudonimo che Morelli era solito usare.

UNICI E IRRIPETIBILI. In base al metodo “morelliano” i particolari secondari di un'opera d'arte, quelli cioè che attraggono meno l'attenzione di chi osserva o che non subiscono l'influenza della moda, sono tratti caratteristici e riconoscibili della mano di un artista. Non solo: sono anche più difficilmente soggetti all'imitazione e alla copia.



Erich Lessing, Culture and Fine Arts Archives/Contrasto

Snoopy & Friends - Il film dei Peanuts



Pharos Book

Chi è la “ragazzina dai capelli rossi” amata da Charlie Brown?

È un personaggio che Charles Schulz, il disegnatore dei Peanuts, inventò nel 1961 ispirandosi a Donna Mae Wold, il suo grande amore di gioventù. A rivelarlo è stata Rheta Grimsley Johnson, autrice di *Good grief*, biografia autorizzata del noto fumettista. Charles e Donna erano entrambi di Minneapolis, nel Minnesota, si conoscevano dall'infanzia e da adulti ebbero una relazione durata 2 anni (nella foto, la coppia), ma quando lui le chiese di sposarlo lei rifiutò. E invece convolò a nozze con il vigile del fuoco Allan Wold, con cui poi ebbe 4 figli, 7 nipoti e 13 pronipoti. Schulz non la dimenticò mai, e ne trasse ispirazione per inventare “la ragazza dai capelli rossi” (proprio come quelli della sua amata), di cui sarà eternamente innamorato Charlie Brown.

Perché nei dipinti medioevali i nobili vestono di blu?

Poco usato fino alla fine del XII secolo, il blu diventa il colore dei nobili (e nelle raffigurazioni del manto della Madonna) quando si inizia a ricavare la tintura non più dall'indaco ma dal guado, una pianta nativa del Mediterraneo. Da questa si poteva ottenere un'ampia varietà di tinte, dal blu al turchese al celeste, con una tenuta molto migliore sui tessuti. Durante il Medioevo il guado era coltivato in tutta Europa, tuttavia il colorante era costoso e non sempre reperibile: se lo potevano permettere soltanto le classi agiate e la nobiltà. I contadini vestivano di grigio, marrone e verde.

Perché le statue dei guerrieri greci hanno il pene piccolo?

Perché un pene piccolo e non eretto era associato dagli antichi Greci alla moderazione, una delle doti imprescindibili della virilità e quindi di un guerriero. Al contrario, un pene grosso simboleggiava l'incapacità di gestire gli impulsi e di agire con intelligenza e risolutezza. Lo sostiene Andrew Lear, docente di antichità classiche ad Harvard, alla Columbia e alla New York University.

EROI E SATIRI. Eroi, dèi, atleti, erano tutti rappresentati con il pene piccolo, a indicare che si trattava di personaggi onorevoli perché razionali e in grado di controllare la propria parte “animale”. Non a caso i satiri (esseri mitici, mezzi uomini e mezzi capra, dediti alla lussuria selvaggia) e altre tipologie di uomini non “ideali”, venivano rappresentati con un grande pene eretto.



UIG/Getty Images

COME SI FA A SCOPRIRE L'ASSASSINO NEI ROMANZI DI AGATHA CHRISTIE?

ESISTE UNA FORMULA. ANZI, PIÙ DI UNA. A SCOPRIRLE È STATO UN TEAM DI STUDIOSI DELLA QUEEN'S UNIVERSITY DI BELFAST E DELL'UNIVERSITÀ DI EXETER, ANALIZZANDO 26 CLASSICI DELLA REGINA DEL GIALLO ED ELABORANDO CENTINAIA DI DATI ESTRATTI DA QUESTI. ECCO IL RISULTATO.

Utensili

A incastrare una donna killer è spesso un utensile domestico fuori posto, mentre gli uomini vengono catturati utilizzando ragionamenti logici.

Assassine

Agatha Christie nutre poca simpatia per i killer in gonnella. Fra le righe emerge scarsa stima verso un personaggio femminile? Puntate su di lei.

Miss Marple

L'arguta vecchietta Miss Marple si mette in testa di scovare l'assassino? Il movente è da ricercare nel denaro o in una relazione. Vietato distrarsi dopo le prime pagine: il killer entra in scena nelle fasi successive all'inizio del libro.



Poirot

Se a occuparsi del caso è il baffuto Hercule Poirot, e la causa della morte è accoltellamento, l'assassino è solitamente menzionato all'inizio del romanzo.

Dettagli

Attenzione ai dettagli! I romanzi includono un "indizio principale", rivelato a circa metà del libro, che viene solitamente evidenziato nel testo, in modo che il lettore lo ricordi e non si senta ingannato quando il colpevole viene svelato.



Parenti

Lasciate perdere il maggiordomo e puntate su coniugi e parenti di sangue: vittime e carnefici sono in genere emotivamente legati.

Coltelli



Attenzione al modus operandi! Se la vittima è stata strangolata o accoltellata, il colpevole è generalmente uomo. Veleno? È donna. C'è molto sangue? Occhio al medico!



Capitoli

Il colpevole entra in scena generalmente nella prima metà del libro.



Villa in campagna

Il romanzo si svolge in una villa di campagna? Al 75% l'assassino è donna.



Trasporti

Se nel romanzo i mezzi di trasporto sono soprattutto macchine o camion, l'assassino è probabilmente del gentil sesso. Ci sono molte barche o aerei? Il colpevole è quasi certamente uomo.



IN QUANTO TEMPO IL CIBO SI CONTAMINA QUANDO CADE A TERRA?

**SI DICE CHE I BATTERI
NON ABBIANO IL TEMPO DI
CONTAMINARE IL CIBO
CADUTO A TERRA
SE QUESTO VIENE RACCOLTO
ENTRO 5 SECONDI.
ECCO COSA DICE LA SCIENZA.**

Meno di un secondo, ha dimostrato uno studio pubblicato su *Applied and Environmental Microbiology* da alcuni ricercatori della Rutgers University del New Jersey. La ricerca mirava a verificare il mito secondo il quale i batteri impiegherebbero almeno cinque secondi per contaminare il cibo caduto a terra.

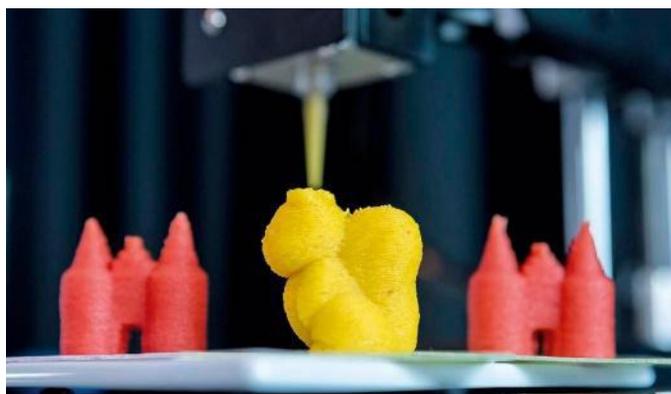
COMBINAZIONI FAVOREVOLI. Per raggiungere il loro scopo gli scienziati hanno creato 128 scenari di contaminazione con il batterio *Enterobacter aerogenes* incrociando diverse caratteristiche: quattro superfici, cioè acciaio inossidabile, piastrelle di ceramica, legno e moquette; quattro alimenti, cioè cocome-ro, pane, pane e burro e caramelle gommose; quattro tempi di contatto ovvero meno di un secondo, 5, 30 e 300 secondi; e due diversi terreni di coltura per batteri.

I risultati hanno dimostrato che la rapidità di contaminazione non dipende solo dalla durata del tempo di contatto, ma anche dal tipo di cibo e dalla superficie su cui cade: alcune combinazioni si sono dimostrate l'ideale per un trasferimento batterico molto rapido, tale da contaminare il cibo in meno di un secondo.

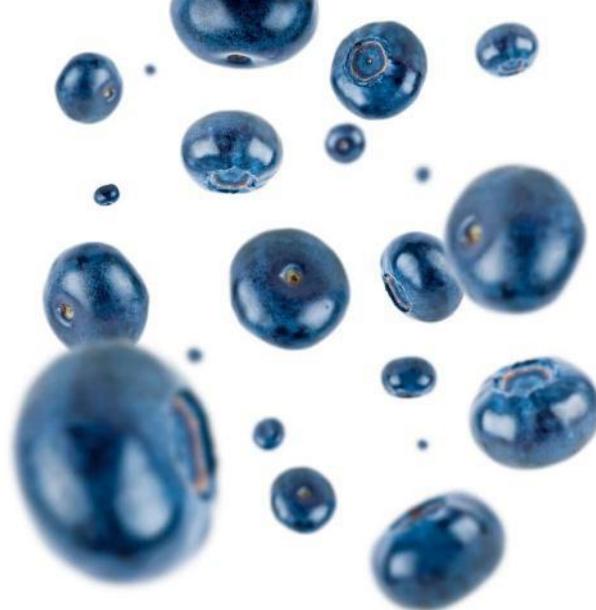
Nel futuro mangeremo cibo stampato in 3D?

Al progetto sta lavorando Hod Lipson della Columbia University School of Engineering and Applied Science: ha messo a punto una stampante 3D che produce cibo.

L'apparecchio è dotato di otto cartucce refrigerate per contenere paste, polveri, liquidi e gel: un braccio meccanico sceglie la cartuccia giusta in base agli ingredienti previsti dalla ricetta e li utilizza per stampare il prodotto finito. Attualmente l'apparecchio si limita a stampare il cibo, ma non è ancora in grado di cuocerlo: Lipson sta infatti studiando come aggiungere elementi riscaldanti direttamente nella macchina, oltre a mettere a punto consistenze e combinazioni nuove, e perfino impiattamenti diversi e originali. Insomma, l'ideale per chi non ha mai tempo per i fornelli.



Maroia Scholz / Dpa / Ipa



Gburndir/Getty Images

I mirtilli rimbalzano?

Sì È un indicatore di qualità: più in alto rimbalzano, migliore è il frutto. L'effetto di rimpallo è dovuto a piccole sacche d'aria contenute nella bacca, lo stesso meccanismo che le fa galleggiare. La scoperta delle virtù salterine dei mirtilli risale al 1880, quando John "Peg Leg" Webb, uno dei primi commercianti di mirtilli in America, lasciò cadere le bacche per le scale perché, avendo una gamba di legno, non riusciva a trasportare i contenitori. Notò che solo i frutti più compatti raggiungevano il fondo della scalinata, mentre i più molli si fermavano ai primi gradini. Intuì così che la capacità di rimbalzare era la discriminante fra frutto buono e mediocre. I coltivatori di oggi usano ancora questa tecnica con uno strumento chiamato "bounce board separator". Le bacche vengono scaricate in una tramoggia (recipiente a pareti inclinate): i mirtilli più morbidi si infrangono contro stecche di legno, scivolando in una scatola per il compostaggio. Quelli leggermente più sodi vengono convogliati in un contenitore che li trasformerà in succo. I "vincitori" saltano al nastro trasportatore sottostante: solo questi sono destinati alla tavola.

I dolcificanti aumentano la fame?

Lo sostiene una ricerca del Garvan Institute of Medical Research di Sydney (Australia), che ha pubblicato i risultati su *Cell Metabolism*. Nonostante vengano usati per perdere peso o per il diabete, in realtà aspartame, saccarina e sucralosio non sortiscono l'effetto desiderato e, anzi, rischiano di aumentare l'introito calorico.

IL CORPO LO SA. Studiando il comportamento di moscerini della frutta e topi, i ricercatori hanno scoperto che i dolcificanti causano un'alterazione dell'equilibrio neurologico. In condizioni normali, all'assunzione di zucchero, il cervello "pesa" il sapore dolce e gli dà un valore corrispondente in energia per l'organismo, mentre i dolcificanti, che non forniscono energia, inducono alcuni neuroni ad attivarsi e a generare appetito. L'organismo, infatti, non si lascia ingannare e ci fa desiderare più cibo per ottenere l'energia che gli è stata prospettata con il sapore dolce. «Insomma», dice Herbert Herzog, coordinatore della ricerca, «cibi e bevande senza zucchero non sono tanto innocenti».



Dazley/Getty Images

ABBUFFATA.

Alla fine delle vacanze di Natale la bilancia dà i compiti da fare nei mesi successivi.

Non esiste un dato globale certo. Numerose ricerche condotte nei Paesi ricchi concordano però sul fatto che gli stravizi di fine anno, a colpi di dolci tipici, vin brulé, arrostiti, pandoro, torroni, panettone e spumante, fanno lievitare l'ago della bilancia di 0,5-6 kg. Questo significa che in media l'aumento di peso dovuto agli stravizi delle settimane a cavallo fra dicembre e gennaio è di 3,3 kg. Non tutto l'aumento segnalato dalla bilancia però è grasso. Il 18% del sovrappeso accumulato è infatti acqua. Inoltre gli individui in sovrappeso o obesi mettono su cinque volte più peso di chi ha un normale indice di massa corporea (Bmi).

BUONI PROPOSITI. Non in tutto il mondo, però, si raggiunge il peso record durante le feste di Natale. Brian Wansink, del Food and Brand Lab della Cornell University di Ithaca (New York), ha seguito nell'arco dei dodici mesi il peso di circa 3mila soggetti: 1.781 americani, 760 tedeschi e 383 giapponesi, e ha scoperto che per tornare al peso pre-abbuffata ci vogliono in media cinque mesi. E che ogni area del mondo ha il periodo critico. Per i giapponesi per esempio è tra il 29 aprile e il 5 maggio, quando cade la loro "Settimana d'oro".

TRA ARROSTI,
DOLCETTI, PANETTONI
E SPUMANTE SI
ACCUMULANO IN
MEDIA 3 KG DI PESO.
MA PER FORTUNA
UNA BUONA PARTE
È ACQUA.

QUANTO SI INGRASSA TRA NATALE E CAPODANNO?



VIN SANTO.
Grechetto, Malvasia
toscana e Trebbiano
danno il Vin Santo.
Ma l'aroma è lavoro
dei microbi...

Daniela La Monaca/Reuters/Contrasto

SI PUÒ PREVEDERE UNA BUONA ANNATA PER I VINI?

SÌ Basterebbe analizzare i microbi contenuti nel mosto: lo sostiene una ricerca dell'Università della California. L'articolo, pubblicato su *mBio*, sottolinea il ruolo fondamentale, già prima della fermentazione, di funghi e di batteri nella creazione dei metaboliti finali, cioè delle sostanze che rendono unico un vino conferendogli gusto e consistenza particolari. La ricerca, coordinata da David Mills, si è basata sul sequenziamento genico dei batteri presenti in otto diverse fasi di fermentazione su 700 campioni di mosto e vino del 2011.

EVOLUZIONI. Dai risultati ottenuti, il gruppo di ricerca ha seguito i diversi cambiamenti del microbioma, cioè dell'insieme dei microbi, durante l'intero processo di fermentazione. Da questi dati è emerso l'importante ruolo dei microbi presenti nel mosto nella formazione del metaboloma, cioè l'insieme di metaboliti presenti nel vino che determinano caratteristiche come il suo gusto e la sua consistenza.



Peter Anton / Barcroft Media/Getty Images

Si può resistere alle tentazioni del junk food?

Forse non tutto è perduto nella lotta contro gli irresistibili cibi spazzatura. Un team di ricercatori dell'Imperial College di Londra e dell'Università di Glasgow ha sostenuto, sull'*American Journal Of Clinical Nutrition*, di aver messo a punto l'ipe (o inulina-propionato), sostanza prodotta naturalmente dai batteri intestinali nella digestione dell'inulina (una fibra presente in cicoria e topinambur), che rende i cibi meno appetibili e aiuta a contenere la fame. A 20 volontari è stato somministrato prima un frullato con inulina-propionato e poi immagini di junk food, mentre i ricercatori studiavano il loro cervello con la risonanza magnetica: i centri del piacere si attivavano meno, come se l'argomento avesse per loro scarso interesse. Quindi è stato loro offerto un ricco buffet, ed hanno consumato il 14% del cibo in meno di chi non aveva bevuto il frullato. Secondo i calcoli dei ricercatori, basterebbe assumere 10 grammi al giorno di inulina-propionato per ridurre il desiderio di junk food.

IL SUSHI È NATO IN CINA O IN GIAPPONE?

Il celebre piatto della cucina nipponica contemporanea, sempre più diffuso anche in Europa, ha origini cinesi. L'importazione nel Paese del Sol Levante della versione arcaica di questa specialità risalirebbe all'VIII secolo, a opera di monaci buddisti. Non si trattava però di una vera ricetta culinaria: era piuttosto un modo per conservare il pesce che si era diffuso dal IV secolo in Cina e in alcune aree del Sud-est asiatico. Nel dettaglio, i pesci venivano puliti, salati e infine avvolti da riso cotto, la cui fermentazione provocava un aumento dell'acidità – la parola sushi significa “acido”, “aspro” – che garantiva a sua volta la conservazione del pesce, alimento altrimenti molto deperibile. Al momento di consumarlo bastava eliminare il riso che lo avvolgeva e il gioco era fatto. Partendo da questo processo originario, i giapponesi elaborarono gradualmente la ricetta dell'odierno sushi, che assunse la sua caratteristica forma sulle bancarelle dei mercati di Tokyo, nel XIX secolo.



LifelineStock/Shutterstock

Che cos'è il “frutto del miracolo”?

È una bacca rossa di forma allungata e delle dimensioni di un chicco d'uva, prodotta dalla *Synsepalum dulcificum*, pianta originaria dell'Africa Occidentale, che ha uno strano potere dolcificante grazie a una molecola, la miracolina.

MIRACOLO INGANNEVOLE. In realtà questa molecola è insapore, ma se assunta prima di cibi o bevande aspre o acide li rende più dolci, agendo direttamente sui recettori della lingua. L'effetto dell'“inganno” non dura però più di due ore. Poco conosciuto in Europa, questo frutto ha avuto successo soprattutto in Giappone, dove è utilizzato da alcune pasticcerie per produrre dolci a basso contenuto calorico, oltre a essere commercializzato in pillole o in barrette destinate ai diabetici come sostituto dello zucchero.



Claudia/Shutterstock

NON È SOLO
GOLOSITÀ: ALCUNI
CIBI AGISCONO
SUL NOSTRO
CERVELLO COME
DELLE VERE E
PROPRIE DROGHE.

QUALI CIBI POSSONO CREARE DIPENDENZA?

Tutti quelli troppo ricchi di grassi, carboidrati e zuccheri aggiunti. Lo rivela una ricerca del Dipartimento di Psicologia dell'Università del Michigan e dell'Obesity Research Hospital St. Luca di New York, che ha sottoposto a cinquecento volontari un questionario per scoprire a quali cibi facevano più fatica a rinunciare o anche solo a farne un uso moderato, nonostante il manifestarsi di disturbi alimentari correlati.

BISOGNO. Ne è emerso che si trattava di tutti gli alimenti eccessivamente ricchi di grassi, carboidrati e zuccheri aggiunti, sostanze in grado di esercitare una sorta di dipendenza simile a quella delle vere e proprie droghe in quanto, come hanno dimostrato diversi studi di neuroimaging, attivano la zona del cervello responsabile della ricompensa, provocandone un bisogno continuo. In particolare, l'aumento dei livelli di zucchero nel sangue genera un'assuefazione maggiore della cocaina, mentre quelli del fruttosio danno risultati equivalenti a quella da alcool.

PRODOTTO (100 g)	Kcal	Grassi (g)	Carboidrati (g)	Proteine (g)
Pizza farcita	273	11,20	31,90	11,30
Cioccolato	535	29,66	59,40	7,65
Salatini	397	2,00	82,20	10,80
Gelati	207	11,00	24,00	3,50
Patatine fritte	312	15,00	41,00	3,40
Cheeseburger	303	14,00	30,00	15,00
Bevande analcoliche	42	0,00	10,60	0,00
Dolci e biscotti	375	14,24	60,36	5,05
Formaggi	402	33,00	1,30	25,00
Pancetta	310	29,52	6,32	10,68
Pollo fritto	246	12,00	1,80	30,00
Popcorn	375	4,30	74,00	11,00
Cereali da colazione	260	4,90	74,24	13,00
Caramelle gombose	396	0,00	98,90	0,00
Hamburger	165	10,30	0,60	18,10
Muffin	377	16,00	54,00	4,50
Noccioline, arachidi etc	654	65,00	14,00	15,00
Uova	155	11,00	1,10	13,00

1. PIZZA. La normale pizza margherita con pomodoro, mozzarella e olio extravergine di oliva non è dannosa, purché consumata con moderazione; attenzione, invece, a quella esageratamente farcita con insaccati, formaggi, uova e ingredienti simili, a causa dell'alto potere calorico e del contenuto di grassi.

2. FORMAGGI. Benché producano un positivo apporto di calcio, devono essere consumati in quantità moderata a causa del loro alto contenuto di grassi

o lipidi, mai inferiore al 30%, che favorisce l'aumento del peso e dei livelli di colesterolo nel sangue.

3. NOCCIOLINE. Proprio come le arachidi e gli anacardi, vanno consumate in piccolissime quantità a causa del loro alto contenuto calorico e della forte salatura, che favorisce l'insorgenza dell'ipertensione mettendo a rischio il funzionamento cardiaco.

4. CIOCCOLATO. Un consumo eccessivo può causare ipereccitazione, poiché alcune

sostanze del cacao producono effetti psicostimolanti, e quindi provocano disturbi come ansia, agitazione e insonnia; è bene evitarlo soprattutto prima di andare a dormire.

5. SALATINI E POPCORN. Contengono dosi eccessive di sale che favoriscono l'insorgenza dell'ipertensione, vale a dire un'elevata pressione del sangue nelle arterie; questo comporta un aumento di lavoro per il cuore che lo espone al rischio di malfunzionamenti e patologie.





Getty Images/Picture Press RM

Getty Images (13) - Lauri Patterson/Getty Images (2) - Toronto Star via Getty Images / Getty Images/EyeEm

6. PATATINE E POLLO FRITTO. Sono sottoposti a frittura, un cattivo metodo di cottura capace di produrre acroleina, una sostanza dannosa per lo stomaco e per il fegato; inoltre sono troppo ricchi di sale, che favorisce l'insorgenza dell'ipertensione mettendo a rischio il corretto funzionamento cardiaco.

7. PANCETTA, HAMBURGER E CHEESEBURGER. Contengono grassi animali in quantità eccessiva, che favoriscono un pericoloso picco di grassi nel

sangue, l'aumento di peso fino al rischio di obesità, e anche diverse patologie del cuore e dei vasi sanguigni.

8. UOVA E PANCETTA. Troppe uova favoriscono l'aumento del colesterolo, la pancetta contiene troppi grassi: se consumati nella consueta abbinata diventano pericolosi sia per il poco salutare metodo di cottura a cui sono sottoposti, sia per l'eccessiva presenza di grassi animali, che favoriscono dislipidemie (eccesso di grassi nel sangue) e malattie cardiovascolari.

9. DOLCI, BISCOTTI, MUFFIN, CAMELLE GOMMOSE, FIOCCHI DI CEREALI, GELATI, BEVANDE ANALCOLICHE. Sono tutti alimenti troppo ricchi di zuccheri semplici, che favoriscono l'obesità mediante l'aumento di livelli di zucchero nel sangue e l'eccessiva secrezione di insulina. In un regime alimentare controllato, però, alcuni tipi di gelati, come quelli più salutari alla frutta, possono essere utilizzati come sostituto di un pasto.

QUANDO È NATO LO SHOPPING?

È entrato gradualmente nelle abitudini quotidiane a partire dal XIX secolo, quando i negozianti hanno avuto la possibilità di mostrare la propria merce ai passanti: solo nel 1827, infatti, fu inventata la macchina per la pressa dei cristalli, che ha permesso di fabbricare vetrate di medie e grandi dimensioni, perfette per i negozi. Sino a quel momento questi erano simili a magazzini, in cui erano accatastati bauli, scatole e scatoloni di mercanzia, spesso ammassati alla rinfusa. Dalla strada non era possibile capire e vedere nulla: era necessario entrare e cercare quello che si desiderava acquistare. **NUOVI LAVORI.** Con l'arrivo delle vetrine i negozianti dovettero anche imparare a mostrare le merci in maniera ordinata e attraente per i clienti. Comparve allora una nuova figura professionale: il vetrinista.

Chi ha un nome comune ha più successo?



Chi ha un nome comune risulta più simpatico e ha più probabilità di essere assunto, perché dà l'idea di essere più alla mano, socievole e affidabile di chi, invece, ha un nome raro e ricercato: lo rivela uno studio della Marquette University (Usa). Inoltre, per una ricerca della New York University, chi ha un nome semplice da pronunciare raggiunge più spesso posizioni professionali elevate: questo perché il cervello preferisce le informazioni che si elaborano facilmente. È un dato confermato da un'indagine di LinkedIn su più di 100 milioni di profili: i nomi dei Ceo sono più spesso brevi, anche di una sola sillaba come Bob, Jack o Bill, forse perché trasmettono un senso di cordialità e di apertura. Anche l'iniziale del nome ha un peso. Alla Ghent University (Belgio) si è scoperto che si è più propensi a lavorare per aziende che hanno l'iniziale del proprio nome. Mentre alla Wisconsin School of Business (Usa) è emerso che colleghi con le stesse iniziali lavorano meglio assieme, ottenendo migliori risultati. Tant'è che, per uno studio della Columbia University, ci si sposa persino più spesso con chi ha un nome simile al proprio.





VETRINE.

Il fascino delle vetrine è forte, così lo shopping è un'attività molto praticata... e pericolosa per il portafogli!



Uppercur/Getty Images

Gli uomini attraenti hanno più problemi di carriera?

Si La bellezza di un uomo può essere un ostacolo al suo successo professionale. Lo sostengono i ricercatori della School of Management dell'University College di Londra, che hanno condotto una serie di test con 870 volontari per dimostrare che generalmente gli uomini di bell'aspetto sarebbero considerati, da chi decide assunzioni e promozioni all'interno di un'azienda, un potenziale pericolo. Ritenuti anche intelligenti oltre che attraenti, potrebbero infatti creare problemi nei settori in cui c'è più competizione. Secondo la scuola manageriale, lo stesso pregiudizio varrebbe, ma al contrario, per le donne: se attraenti non vengono ritenute per forza anche intelligenti, quindi non rappresentano una minaccia per chi le deve assumere o promuovere.



Nella benzina paghiamo ancora la guerra d'Etiopia?

Si Il sovrapprezzo (di 1,90 lire) imposto per quella causale nel 1935 – come per molte altre – non è stato mai eliminato. Negli anni, il fisco ha anzi introdotto altre addizionali sul costo del carburante finalizzate a coprire i costi di eventi eccezionali: per esempio per la tragedia del Vajont o per i terremoti. L'aumento mirato è stato usato anche per coprire gli incrementi salariali di contratti statali.

EMERGENZA. In teoria si trattava di iniziative a tempo determinato, ma non si ricordano casi in cui questi aumenti siano rientrati. Dalla guerra d'Etiopia in poi, gli aumenti sono stati man mano assorbiti nell'accisa, cioè nel prelievo fiscale da parte dello Stato, che per i carburanti supera la metà del prezzo finale.

Che cos'è Bux?

È una nuova app, realizzata da una start up inglese, che permette di investire in Borsa divertendosi e soprattutto evitando di perdere una fortuna. Gli ideatori di Bux (il cui nome richiama *bucks*, sinonimo di dollari in inglese) hanno eliminato grafici e analisi costruendo un mix tra un videogioco e un nuovo social, accessibile anche ai non esperti.

Il meccanismo di Bux è graduale: inizialmente agli utenti (definiti *buxters*) viene dato un credito fittizio (*funbux*) per consentire loro di investire senza rischi prima di passare (se vogliono) a piccole somme di denaro. La app permette inoltre di stringere amicizie, avere un coach o consigli da "trader", chattare, e sfidare gli altri *buxters* in "duelli" in tempo reale.



app: iPhone screenshot

CORAGGIO.
Boyle tentò anche di mettersi in marcia verso l'India. Ma rinunciò dopo poco.



Matt Cardy/Getty Images

SI PUÒ VIVERE SENZA SOLDI?

A quanto pare sì. Ci è riuscito l'irlandese Mark Boyle, fondatore della Freeconomy Community, una comunità virtuale nata con lo scopo di educare il pubblico a fare a meno dei soldi. Dopo essersi laureato in economia, convinto dell'influenza negativa del denaro sulla società, nel 2008 Boyle ha venduto casa ed è partito per mettere in pratica di persona le sue idee. E vedere che risultati potevano dare.

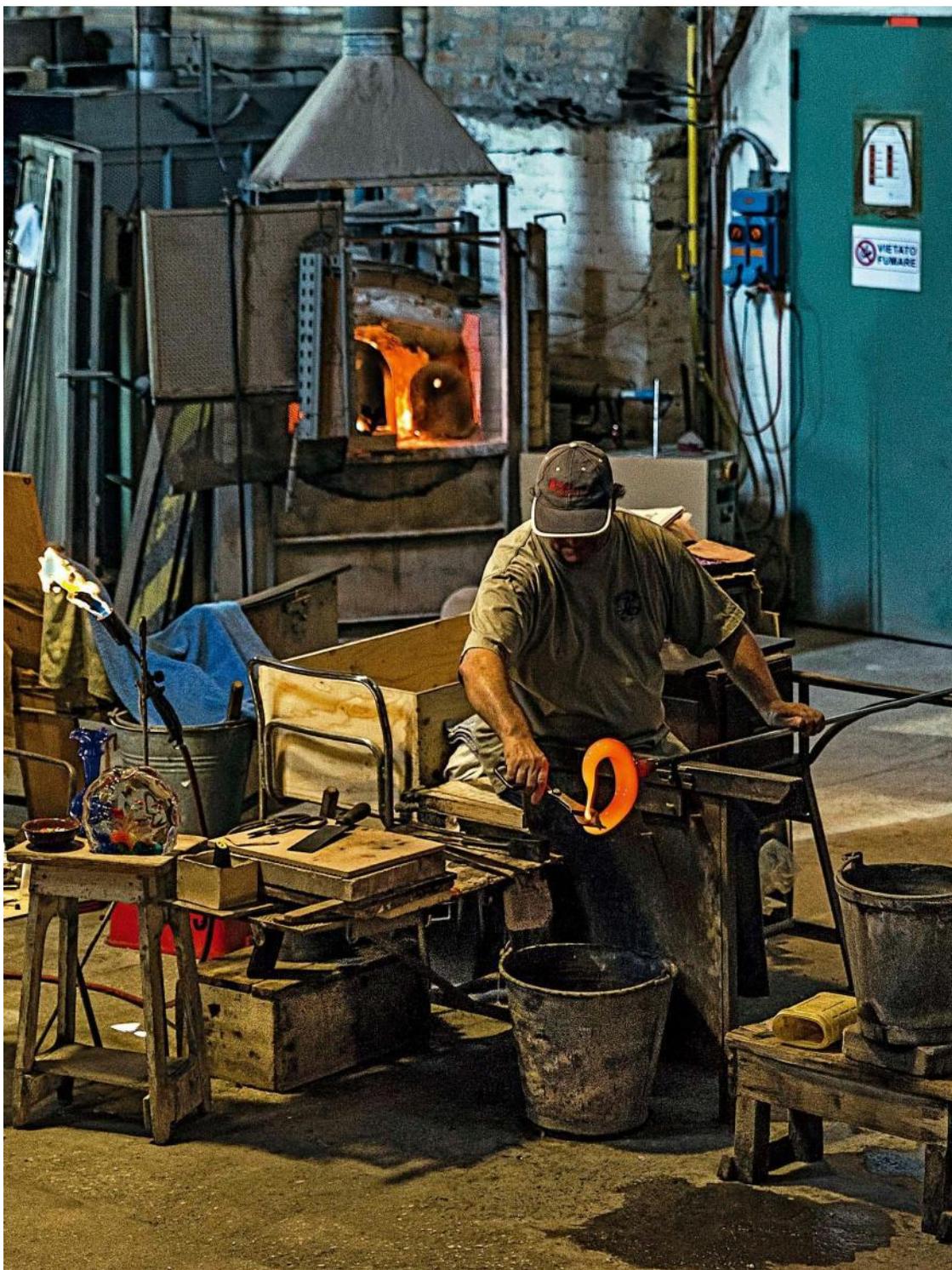
LIBERO DAL BISOGNO. Per quasi 3 anni ha dormito in una roulotte messa a disposizione da una organizzazione no-profit, lavandosi nei corsi d'acqua, riscaldandosi e cucinando con una stufa a legna e fabbricando da solo tutto ciò che di solito si compra al supermercato: dal dentifricio (confezionato con semi di finocchio) al detersivo (derivato da frutta secca bollita). Per nutrirsi, Boyle coltivava il proprio orto o lavorava come volontario nelle fattorie in cambio del vitto, mentre per muoversi è ricorso all'autostop. Dopo l'esperienza ha scritto un libro, intitolato *A life without money* (Una vita senza soldi), presto diventato un best-seller.

John Greim/Light Rocket/Getty Images

SECONDO LA SOCIETÀ DI RICERCHE DI MERCATO NIELSEN, GLI ITALIANI PREDILIGONO I PRODOTTI ALIMENTARI DEL PROPRIO PAESE. PER IL RESTO GUARDANO ALL'ESTERO.

Circa uno su 3, secondo i dati della società di ricerche di mercato Nielsen. Ad esempio, per l'acquisto di abbigliamento o scarpe è la prima scelta solo per il 25% degli italiani. Il 37% predilige marche estere, mentre il restante 38% non si cura dell'origine del prodotto. Ancora maggiore la percentuale di italiani che propende per marche globali quando si tratta di dispositivi elettronici (63%) e di prodotti per la cura della persona e della casa: cosmetici (51%), deodoranti (48%), shampoo e balsamo (47%), dentifricio (47%), detersivi per lavatrice (45%), detersivi per il corpo (42%), detersivi multiuso per la casa (42%).

QUALITÀ. Il "made in Italy", però, si difende con il cibo, soprattutto per quanto riguarda prodotti come frutta, verdura, carne e pesce (71%). Chi lo sceglie ne apprezza qualità e genuinità. Inoltre, gli intervistati riconoscono l'importanza della scelta dei prodotti nostrani per favorire l'economia italiana (61%), ma sono attirati anche dai prodotti innovativi delle multinazionali (48%).



QUANTI ITALIANI SCELGONO IL MADE IN ITALY?

ARTIGIANATO.
Il vetro soffiato è uno degli oggetti di artigianato italiano tra i più preziosi.

Si possono acquistare fossili di dinosauro?

Si Quello dei fossili di dinosauro è un mercato nero con un giro di affari di molti milioni di euro. Nonostante sia illegale, visto che il fossile appartiene allo Stato dove è stato rinvenuto, la vendita di questi reperti avviene anche direttamente in alcune fiere dedicate, su siti internet o attraverso case d'asta (alcuni sono stati venduti con una base d'asta di mezzo milione di euro). Tra i casi più noti quello di un cranio di un tarbosauo che l'attore Nicolas Cage ha recentemente consegnato alle autorità Usa: lo aveva acquistato per 276 mila dollari da una galleria di Beverly Hills. Dal punto di vista scientifico il danno che questo mercato crea è incalcolabile: spesso, infatti, per riuscire a incassare guadagni maggiori, i "tombaroli" di fossili spezzano lo scheletro rinvenuto e prelevano unicamente le parti più vendibili, distruggendo così testimonianze importanti del passato.



brecken/Getty Images

L'euro circola solo in Europa?

NO Anzi, si può dire che sia una valuta valida in tutti i continenti. In Europa l'euro non è la moneta di tutti i 28 Paesi dell'Unione, ma solo di 19: Italia, Francia, Germania, Spagna, Austria, Belgio, Olanda, Lussemburgo, Portogallo, Irlanda, Finlandia, Grecia, Slovenia, Malta, Cipro (parte greca), Slovacchia, Estonia, Lettonia, Lituania. Come conseguenza dei domini coloniali, è moneta corrente anche in Africa, nei possedimenti spagnoli di Ceuta e Melilla e nell'isola francese di Réunion. In America si usa nella Guyana e nelle isole di Guadalupa, Martinica, Saint-Barthélemy e Saint Martin, tutti dipartimenti francesi. Anche all'Isola di Mayotte nell'oceano Indiano, e nelle Terre Australi e Antartiche francesi l'euro è moneta corrente.

La scollatura aiuta le donne ai colloqui di lavoro?

Si. È quanto risulta da uno studio di Sevag Kertechian, ricercatore alla Sorbona, secondo cui un vestito che faccia risaltare la separazione fra i seni aumenterebbe fino al 19% le possibilità di successo delle candidate, indipendentemente dal tipo di lavoro cercato e a patto che, ovviamente, il selezionatore sia un uomo.

Per la sua ricerca, Kertechian si è avvalso della collaborazione di due studentesse di aspetto simile, che hanno inviato un finto (e quasi identico) curriculum a una lista di cento aziende. L'unica differenza era nella foto allegata: mentre una delle due volontarie era ritratta in indumenti castigati, l'altra mostrava una scollatura più generosa.

Quest'ultima, alla fine della ricerca, è arrivata a collezionare 68 richieste di colloquio più dell'altra.



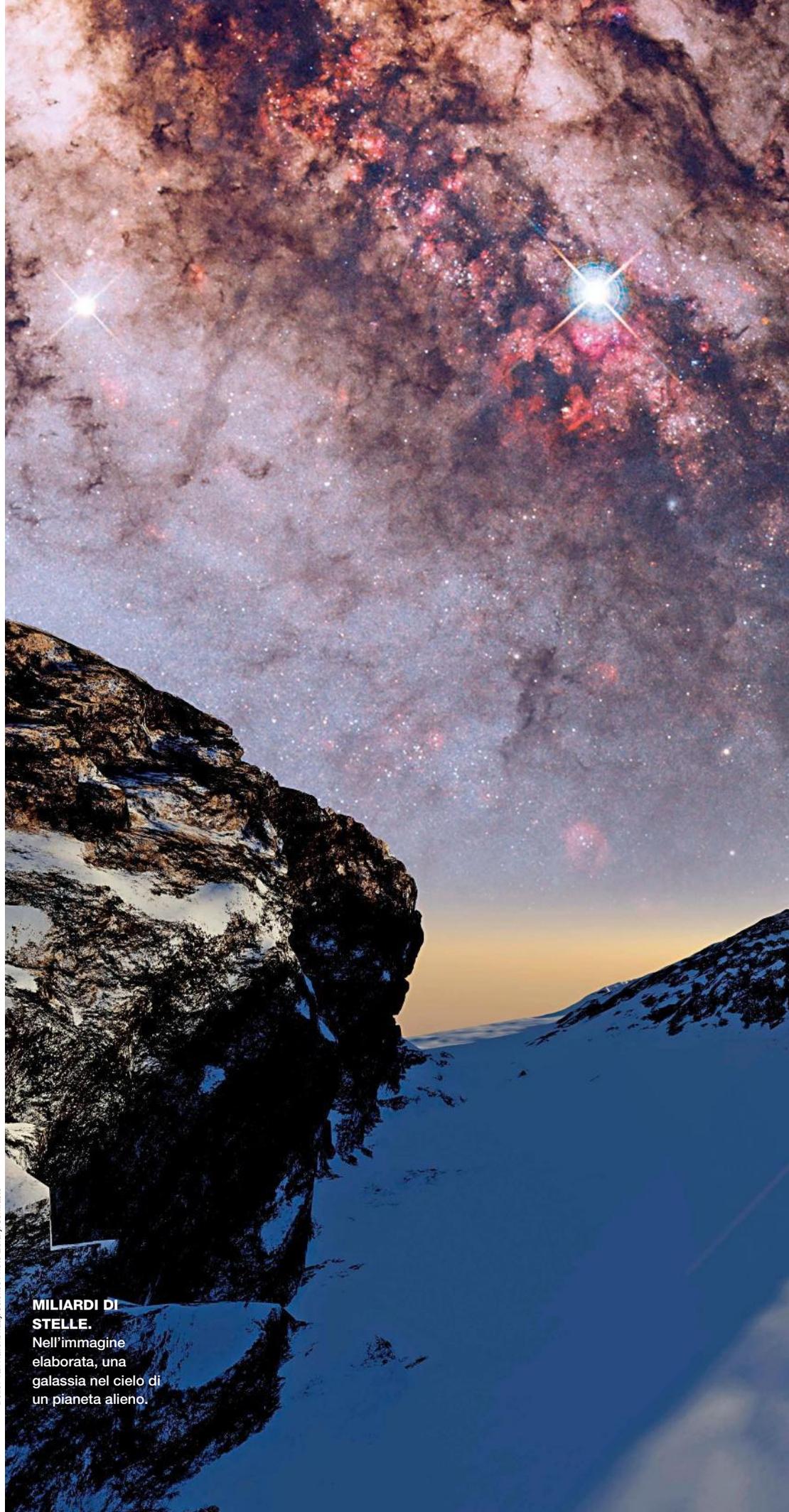
MilanMarkovic/Shutterstock

Ruttare nello spazio è come farlo sulla Terra?

NO Sulla Terra il contenuto del nostro stomaco si suddivide in gas che si sprigionano durante la digestione (principalmente anidride carbonica) e in una parte semiliquida e acida, mantenuta nella zona inferiore dello stomaco dalla forza di gravità. Nello spazio, invece, il contenuto dello stomaco degli astronauti fluttua in prossimità del passaggio nell'esofago, ed è liquido. Sulla Terra, fare un rutto equivale a liberare la parte gassosa. In condizioni di microgravità, invece, questa può portarsi dietro anche la parte semiliquida, generando quello che gli astronauti chiamano "rutto liquido". Questo, oltre a generare una sensazione molto spiacevole, può rappresentare un problema, perché ciò che viene emesso rimane fluttuante vicino al viso dell'astronauta. Per questo, le bevande gassate non sono tra quelle preferite dagli astronauti, anche se sono state portate in orbita per studiare il loro comportamento in microgravità.

Deifor Van Raverenway/Science Photo Library/Contrasto

MILIARDI DI STELLE.
Nell'immagine elaborata, una galassia nel cielo di un pianeta alieno.





QUANTE GALASSIE CI SONO?

S secondo le ultime stime sarebbero circa 2mila miliardi (2.000.000.000.000). Si è arrivati a questo numero, circa dieci volte maggiore rispetto alla stima precedente, grazie alle ultime osservazioni del telescopio spaziale Hubble. In pratica esistono circa 270 galassie per ogni abitante della Terra.

MENO DI PRIMA. A diffondere questi dati, pubblicati su *The Astrophysical Journal*, è un team di ricercatori dell'Università di Nottingham (Uk). In realtà, circa il 90% di esse non sono visibili neanche per Hubble e per gli altri telescopi moderni. La loro presenza è stata dedotta da modelli matematici, combinati però con le osservazioni reali. Quello che dalle osservazioni appare comunque chiaro è che nell'universo giovane le galassie erano molte più di ora; poi, molte di esse si sono fuse tra loro formando galassie più massicce, ma diminuendone il totale.

NELLO SPAZIO SI AUMENTA DI STATURA?

Sì, gli astronauti crescono dai 3 ai 5 centimetri, per poi tornare alla loro altezza normale nel giro di un mese dopo il rientro a Terra. A spiegare il fenomeno è uno studio pubblicato su *The Spine Journal*, condotto dai ricercatori dell'Università di San Diego (Usa) su sei astronauti protagonisti di missioni di lunga durata (dai 4 ai 7 mesi) a bordo della Stazione spaziale internazionale.

IL ROVESCIO DELLA MEDAGLIA. Il motivo è che in condizioni di microgravità i muscoli che sorreggono la colonna vertebrale smettono di essere compressi e perdono circa il 20% del loro tono. Non è una buona notizia, perché significa che questi muscoli si atrofizzano e diventa poi difficile recuperare le condizioni precedenti se non con specifici esercizi mirati e tanto yoga. Molti astronauti soffrono di mal di schiena nei mesi successivi al ritorno sulla Terra. Per questo gli esperti sono alla ricerca di adeguate contromisure per risolvere il problema già durante la permanenza nello spazio.



Quante volte devo piegare un foglio di carta per arrivare alla Luna?

Solo 42! Ovviamente stiamo parlando di una dimostrazione puramente teorica, visto che non è possibile piegare un foglio di carta normale per più di 8 volte (provateci con un A3 o un A4...) ma, se potessimo per assurdo farlo all'infinito, dopo sole 42 piegature otterremmo una "mini-risma" alta circa 400mila km, ovvero circa la distanza tra la Terra e la Luna. Il fisico Andrea Bersani, dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare, si è divertito a estendere i calcoli, spiegando come questo andamento esponenziale (2-4-8-16-32 piegature...) potrebbe portarci da un capo all'altro dell'universo conosciuto in sole 103 mosse, poiché si raggiungerebbe uno spessore teorico di quasi 100 miliardi di anni luce.

Nella pratica, invece, il record appartiene a un gruppo di 17 studenti della St. Mark's School di Southborough (Usa), che, con il loro insegnante di matematica James Tanton, nell'aprile 2011 sono riusciti a piegare un foglio 13 volte. Pensate sia poco? Considerate che, per il record, è stato utilizzato un rotolo di carta igienica sottilissima lungo 16 chilometri. Alla fine i ragazzi hanno ottenuto un blocco di 8.192 strati, lungo circa 2 metri e alto poco meno di 1.

PIÙ ALTI.
La microgravità
incide sul tono
muscolare, che a
Terra andrà
recuperato.

ESA/Hubble & NASA



Quando si sono accese le prime stelle?

Le prime, sporadiche stelle sono apparse circa 300-400 milioni di anni dopo il Big Bang, l'esplosione che ha generato l'universo. Ma la maggior parte di esse è nata successivamente, intorno a 700 milioni di anni dopo il Big Bang, quindi un po' più tardi di quanto si pensasse in precedenza. È ciò che risulta dalle osservazioni effettuate dal telescopio spaziale Planck dell'Agenzia spaziale europea, pubblicate sulla rivista *Astronomy and Astrophysics*.

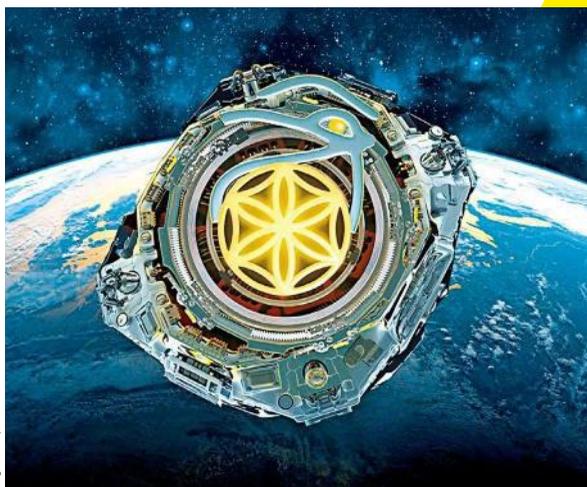
CI VUOLE TEMPO. La formazione delle stelle, infatti, non è iniziata subito dopo il Big Bang, 13,8 miliardi di anni fa: a quell'epoca, nell'universo non esistevano neppure gli atomi, che si sono formati soltanto con la progressiva espansione del cosmo e il suo conseguente raffreddamento. Con il tempo, gli atomi (soprattutto idrogeno ed elio) hanno iniziato prima ad assemblarsi tra loro, producendo le prime stelle, e poi a separarsi di nuovo, dando origine alla cosiddetta "reionizzazione", prodotta proprio dall'energia emessa dai primi astri comparsi nel cosmo.

Che cos'è Asgardia?

Si tratta della prima "nazione spaziale", che però al momento è solo virtuale. È stata proposta dallo scienziato e imprenditore russo Igor Ashurbeyli, fondatore dell'Aerospace International Research Centre di Vienna e presidente del Comitato per le scienze dello spazio dell'Unesco. Il nome Asgardia deriva da una città della mitologia norrena e ha nobili finalità: sfruttare in maniera pacifica lo spazio e proteggere la Terra dalle minacce provenienti dal cosmo.

STATUS. Proprio per individuare potenziali pericoli, il progetto prevede di lanciare un satellite, anche se non è chiaro da dove, poiché Asgardia non ha un proprio territorio e non è riconosciuta ufficialmente. L'intenzione è quindi di fare domanda alle Nazioni Unite per ottenere lo status di nazione, obiettivo raggiungibile non appena centomila persone avranno espresso il desiderio di diventarne cittadini (per aderire: asgardia.space/citizenship). E se, all'interno del Sistema solare, i pianeti e la Luna sono "beni comuni", cosa si può dire giuridicamente di Asgardia? Ancora nulla, poiché non esistono leggi per regolamentare uno Stato che si trovi nello spazio.

Nasa/SPU/Contrasto



Asgardia space



Hasseblad H3D/Oskar Pernefeldt

Esiste una bandiera ufficiale della Terra?

NO Non esiste una bandiera ufficiale, ma sono state avanzate diverse proposte. Già negli anni '60, per esempio, era stato suggerito di utilizzare la bandiera delle Nazioni Unite.

Oppure di impiegare la bandiera olimpica, visto che i cinque cerchi rappresentano i continenti.

La proposta più recente, del 2015, è dello svedese Oskar Pernefeldt, che ha disegnato un vessillo con uno sfondo azzurro e, al centro, 7 anelli che si intersecano (foto). Questo motivo, che ricorda un fiore, rappresenta la vita sul nostro pianeta, e la connessione degli anelli il fatto che nessuna parte di esso può essere "rimossa" senza che tutto collassi. L'azzurro, invece, simboleggia gli oceani e l'importanza dell'acqua per la vita.

TAKE 27 LTD/Science Photo Library/Contrasto



TINTARELLA.
Il Sole diventerà più grande, l'acqua e ogni forma di vita scompariranno.



TED ALJIBE/AFP/Getty Images

Su Venere potrebbe esserci stata la vita?

Forse. Oggi le temperature superficiali superano i 450 °C, ma molto tempo fa la situazione era diversa. Ricercatori della Cornell University hanno realizzato simulazioni del clima del pianeta utilizzando i dati topografici della sonda Magellano e altri parametri, concludendo che le temperature potevano essere compatibili con la vita se il pianeta aveva un periodo di rotazione minore di circa 16 giorni terrestri (oggi è di 243), nonostante l'intensità della radiazione solare fosse superiore anche del 70% rispetto a quella che riceve oggi la Terra. Tutto questo dimostra l'importanza del periodo di rotazione sul clima del pianeta, e anche che Venere potrebbe essere stato il primo pianeta abitabile del Sistema solare.

QUANDO FINIRÀ LA TERRA?

TRA QUALCHE MILIARDO DI ANNI IL SOLE INGLOBERÀ E DISTRUGGERÀ LA TERRA. LA BUONA NOTIZIA È CHE PER ALLORA NOI CI SAREMO ESTINTI GIÀ DA UN BEL PO'.

Tra circa 7,59 miliardi di anni, e la colpa sarà tutta del Sole. A fissare i tempi precisi (più lunghi di quelli solitamente indicati) è uno studio anglo-messicano. Secondo i ricercatori, quel giorno l'atmosfera solare si sarà espansa a tal punto da intercettare l'orbita terrestre, distruggendo il nostro pianeta. **GAME OVER.** Nel corso della sua vita, la nostra stella, definita tecnicamente come "nana gialla", muterà infatti fino allo stadio successivo di "gigante rossa". In pratica si raffredderà e si dilaterà, diventando oltre 100 volte più grande di quanto non sia ora, e la sua fotosfera (la parte più esterna dell'atmosfera solare) arriverà a incrociare la strada del nostro pianeta. Il processo, progressivo, inizierà tra circa 5 miliardi di anni, ma già oggi la nostra stella sta aumentando lentamente la sua luminosità. Per questo, gli esseri viventi inizieranno a estinguersi già tra 500-600 milioni di anni, per la scomparsa delle piante dovuta all'innalzamento delle temperature e al conseguente esaurimento dell'anidride carbonica. I microbi più resistenti, invece, resisteranno per circa 2,8 miliardi di anni, quando anche l'acqua si starà esaurendo.

Chi ha scelto il nome del pianeta nano Plutone?

Una bambina inglese di 11 anni. Si chiamava Venetia Burney (foto) ed ebbe la felice intuizione la mattina del 14 marzo 1930, mentre faceva colazione con il nonno. L'uomo stava leggendo un articolo sulla recente scoperta di un pianeta orbitante ai confini del Sistema solare, quando la bambina espresse la sua opinione sul nome da assegnare al nuovo corpo celeste. Il nonno decise allora di contattare gli astronomi dell'osservatorio Lowell, in Arizona, dove era avvenuta l'identificazione. Tra le oltre 1.000 proposte giunte da ogni parte del mondo, gli astronomi optarono per il nome suggerito da Venetia: "Plutone" rimandava a una divinità, come i nomi di tutti gli altri pianeti, ed era il dio degli Inferi. Perfetto per un pianeta così lontano e oscuro! Inoltre riprendeva le iniziali di Percival Lowell, l'astronomo che 15 anni prima aveva predetto l'esistenza di un pianeta oltre l'orbita di Nettuno. Chissà come reagì Venetia quando, nel 2006, 3 anni prima della sua morte, l'Unione astronomica internazionale declassò Plutone a "pianeta nano"...



Universal History Archive/Nasa/UGC/Getty Images

QUANTO IN ALTO SI SALTA SU GIOVE?

A CHE ALTEZZA
SI POTREBBE
SCHIACCIARE
A CANESTRO SUI
PIANETI DEL
SISTEMA SOLARE?
DIPENDE DALLA
COMBINAZIONE TRA
DIMENSIONI E
MASSA. E SI
SCOPRONO COSE
SORPRENDENTI...

Giove

Il gigante del Sistema solare è un pianeta gassoso, ma ha una massa pari a 318 volte quella della Terra. E la forza di gravità è oltre 2,5 volte la nostra: Su Giove il canestro dovrebbe stare a soli 121 cm, perché peseremmo più del doppio che sulla Terra.



GIOVE

TERRA



Giove ha un diametro pari a 10,5 volte quello della Terra.