

PIANTE E... PIANTI

Quando la ricerca fa piangere (e la cipolla, no...)

Ogni medaglia ha il suo rovescio e così anche tante altre cose nella vita...

Dilaniato da questa inconfutabile certezza ma motivato comunque a contribuire in maniera determinante ad un miglioramento di Madre Natura in una delle sue manifestazioni negative più devastanti, un team di ricercatori britannici, coordinati dagli eminenti professori Hamish Collin, Meriel Jones e Brian Tomsett (sotto l'egida e i finanziamenti del Ministero dell'Agricoltura inglese e dell'Università di Liverpool), con un duro lavoro durato tre lunghi anni con l'applicazione delle più avveniristiche tecniche biotecnologiche, hanno messo a punto la prima cipolla, chiamata Supasweet, in grado di ridurre del 50% la lacrimazione degli occhi mentre viene tagliata!

Finalmente la ricerca scientifica ha preso sul serio il problema delle cipolle che fanno piangere!

La ricerca applicativa britannica fa seguito ad un articolo pubblicato due anni fa su “Nature” da un altro brillante gruppo di ricercatori, guidati dal prof. Shinsuke Imai della giapponese House Foods Corporation e dell’Università di Tokio, in cui dimostravano come l’agente irritante non fosse l’enzima alliinase. Da questo enzima dipende anche il sapore dell’ortaggio e questo avrebbe voluto dire che l’ottenimento di cipolle non irritanti avrebbe comportato anche cipolle con un gusto differente. Per fortuna lo studio nipponico ha evidenziato che l’agente irritante era un altro enzima, chiamato, con sfrenata fantasia orientale, “fattore di lacrimazione”: questo enzima converte alcuni ossidi di zolfo presenti nell’ortaggio in acidi che, a loro volta, si trasformano in ossidi irritanti per gli occhi.

Erano secoli che il problema affliggeva l’umanità che, in mancanza di un serio approccio scientifico, si è barcamenata inventandosi decine di rimedi empirici per ridurre questo drammatico problema: gli antichi suggerivano di tenere in bocca una fettina di limone, oppure un pezzo di pane o una zolletta di zucchero mentre si affettava la cipolla.

La scoperta dell’acqua calda (che non ci risulta essere stata ancora brevettata da nessuno,

strano...) aveva consentito per generazioni, ma in maniera sempre e del tutto empirica, di ridurre la quantità di gas che raggiunge gli occhi. L'invenzione del freezer, in tempi più moderni, aveva consentito di raffreddare gli orrendi bulbi lacrimogeni per una decina di minuti prima di tagliarli, limitando notevolmente i danni.

Ora tutta questa superstizione e questi rimedi primitivi lasceranno finalmente il posto alla certezza radiosa del sapere e, soprattutto, sugli scaffali dei supermercati di tutto il mondo, alle cipolle biotech.

(Chi fosse interessato alla giusta valorizzazione di questa ricerca può scrivere alla prestigiosa Harvard University americana affinché possa essere inserita nei prestigiosi "Annali della Ricerca

Improbabile”, la rivista che, dal 1991, premia con l’IgNobel le ricerche che si sono segnalate per la risoluzione dei più gravi problemi mondiali.)