

IL SEGRETO DELLA CHIMICA

di G. Fochi, TEA Scienze, 2006, pp. 292, Euro 9,00

Nell'immaginario collettivo l'ossigeno è sinonimo di purezza incontaminata, ma che dire se si viene a sapere che, per buona parte della storia della vita sulla Terra, proprio l'ossigeno fu sostanza altamente tossica, dalla quale i più antichi organismi viventi dovettero difendersi? E quali segreti celano i profumi e i coloranti? I prodotti dell'agricoltura biologica possono essere talvolta più tossici di quelli dell'agricoltura che fa uso di antiparassitari? E quale relazione è possibile fra chimica e cucina?

In questo volume l'autore svela l'intima connessione tra il microcosmo degli atomi e la realtà quotidiana, per sgombrare il campo da falsi e radicati pregiudizi su questa disciplina e dimostrare la ricchezza di questa materia a quanti non la conoscano o ne abbiano una visione approssimativa. Per farlo, l'autore "cala" la chimica nella realtà, per sfatare un luogo comune duro a morire, che vede nella natura il bene e nella chimica il male. Gianni Fochi affronta l'argomento con un'esposizione chiara, persuasiva ed esauriente. Naturalmente senza dimenticare la storia: nelle pagine di questo libro si incontrano, oltre ai grandi chimici, personaggi come Paracelso, Goethe, Borodin, Primo Levi e altri, che non furono insensibili (anzi, in qualche caso si trattò di veri specialisti) al fascino di questa disciplina.