

Il Libro dei Segreti

Editore Sebastiano Vottari

SOMMARIO GENERALE DEI 13 CAPITOLI

1. **Il Caffè** *(tra falsi miti da bar, chimica del risveglio e curiosità storiche)*
2. **La Sigaretta** *(tra storia, chimica nascosta e colpi di scena pubblicitari)*
3. **L'Intelligenza Artificiale** *(tra allucinazioni digitali, errori fortunati e scatole nere)*
4. **La Bibbia Etiope** *(tra angeli caduti, libri perduti e custodi dell'Arca)*
5. **Il Corano** *(tra codici indecifrati, simmetrie matematiche e tesori veneziani)*
6. **La Coca-Cola** *(tra spionaggio sovietico, errori di design e formule blindate)*
7. **Amazon** *(tra caos calcolato, reparti segreti e folli regole aziendali)*
8. **WhatsApp** *(tra rivincite miliardarie, codici invisibili e trucchi da 007)*
9. **Il Cioccolato** *(tra falsari aztechi, bombe segrete e alchimia dei cristalli)*
10. **Il Tè** *(tra furti sotto copertura, guerre commerciali e chimica zen)*
11. **L'Acqua** *(tra paradossi della fisica, oceani sotterranei e illusioni dei sensi)*
12. **I Gatti** *(tra superpoteri biologici, gatti-spia e fisica dei liquidi)*
13. **Il Bergamotto** *(tra misteri geografici, profumi imperiali e molecole salvacuore)*

Il Caffè

Ecco 10 segreti sul caffè che probabilmente ti sorprenderanno:

1. **Non sono veri "chicchi", ma noccioli di frutta**

Quelli che chiamiamo chicchi di caffè in realtà non sono legumi o cereali, ma i semi (noccioli) di un frutto molto simile a una ciliegia, chiamato drupa. La pianta del caffè produce queste bacche rosse e dolci; la polpa viene quasi sempre scartata (o usata per fare un infuso chiamato cascara), mentre il seme interno viene essiccato e tostato.

2. **L'espresso ha meno caffeina della Moka (e del caffè americano)**

Siamo abituati a pensare all'espresso del bar come a una "bomba" di energia per via del suo sapore intenso. In realtà, la caffeina è idrosolubile: più a lungo l'acqua resta a contatto con la polvere di caffè, più caffeina estrae. Un espresso viene estratto in circa 25 secondi (contenendo circa 60-80 mg di caffeina), mentre una tazza di Moka o di caffè filtro americano richiede diversi minuti, arrivando a contenere anche il doppio della caffeina!

3. Appena svegli è il momento peggiore per berlo

Bere il caffè appena scesi dal letto non è la scelta più efficace. Al risveglio, il nostro corpo produce naturalmente un picco di cortisolo (l'ormone dello stress che ci aiuta a svegliarci). Assumere caffeina in quel momento ne riduce l'efficacia e aumenta l'assuefazione. Il segreto? Aspettare circa un'ora o un'ora e mezza dopo il risveglio (intorno alle 9:30-10:30 per chi si sveglia alle 8:00), quando il cortisolo inizia a calare.

4. Il segreto del "Coffee Nap" (il pisolino al caffè)

Sembra un controsenso, ma bere un caffè e mettersi subito a dormire per 15-20 minuti è il modo scientificamente più efficace per ricaricarsi. La caffeina impiega circa 20 minuti per entrare in circolo e arrivare al cervello. Nel frattempo, il breve sonno ripulisce i recettori del cervello dall'adenosina (la molecola della stanchezza). Quando ti sveglierai dopo 20 minuti, la caffeina entrerà in azione trovando i recettori liberi, dandoti una spinta energetica imbattibile.

5. La prima webcam della storia è nata per... pigrizia e caffè

Nel 1991, all'Università di Cambridge, c'era una sola macchinetta del caffè per

tutto il dipartimento di informatica, situata nella cosiddetta Trojan Room.

Stanchi di fare rampe di scale per poi trovare la caraffa vuota, alcuni ricercatori installarono una telecamera puntata sulla caffettiera che trasmetteva un'immagine in bianco e nero sui computer dell'ufficio. Nel 1993 fu collegata a Internet, diventando la prima webcam del mondo.

6. Il falso mito della Moka "che non si lava mai"

La tradizione della nonna dice che la Moka va solo sciacquata velocemente per non perdere l'aroma e per mantenere "la patina" di caffè. I maestri caffettieri svelano però il contrario: il caffè contiene oli che, a contatto con l'aria, irrancidiscono. Quella patina scura conferisce un sapore di bruciato e amaro ai caffè successivi. Il segreto è lavarla bene con acqua calda e una spugna (sempre senza sapone!) dopo ogni utilizzo, rimuovendo gli oli residui dal filtro e dalla guarnizione.

7. Il caffè più costoso al mondo viene... digerito

Il Kopi Luwak, prodotto soprattutto in Indonesia, è uno dei caffè più rari e costosi del pianeta (può superare i 1.000 euro al chilo). Il suo segreto? Viene prodotto con le bacche di caffè mangiate, parzialmente digerite e poi defecate

dallo zibetto delle palme, un piccolo mammifero. Gli enzimi digestivi dell'animale fermentano i chicchi eliminandone l'amarezza e conferendo un gusto unico e cioccolatoso. (Esiste una variante ancora più costosa fatta con gli elefanti in Thailandia, il Black Ivory).

8. Più è scuro, meno caffeina ha

Un caffè a tostatura scura ha un sapore più forte, corposo e amaro rispetto a uno a tostatura chiara. Molti pensano che sia anche più carico di caffeina, ma è vero il contrario (o quasi): il processo di tostatura prolungato ad alte temperature tende a bruciare una piccola parte della caffeina e gonfia il chicco. A parità di misurino, una tostatura chiara (più acida e fruttata) ti darà una scossa leggermente maggiore.

9. Il decaffeinato non è davvero senza caffeina

Se ordini un "deca" pensando di assumere zero caffeina, sappi che non è così. Il processo di decaffeinizzazione non riesce a rimuovere la sostanza al 100%. Per legge (in Europa), un caffè può essere definito decaffeinato se il contenuto di caffeina non supera lo 0,1% sul chicco tostato. In pratica, una tazzina di decaffeinato contiene ancora dai 2 ai 5 milligrammi di caffeina (contro i 60-80 di un espresso normale).

10. Era la "bevanda del diavolo", finché un Papa non l'ha battezzata

Quando il caffè arrivò in Italia dal mondo arabo (intorno al fine '500), molti ecclesiastici chiesero a Papa Clemente VIII di vietarlo, definendolo la "bevanda di Satana" usata dagli infedeli. Il Papa volle assaggiarlo prima di decidere. Dopo averne bevuto un sorso, ne rimase così estasiato che esclamò: "Questa bevanda di Satana è così deliziosa che sarebbe un peccato lasciarla usare esclusivamente agli infedeli. Inganniamo Satana battezzandola!". Da quel momento il caffè si diffuse liberamente in tutta Europa.

La Sigaretta

Ecco 10 segreti sulla sigaretta (tra storia, chimica nascosta e colpi di scena pubblicitari) che quasi certamente ti sorprenderanno:

1. Le Marlboro sono nate come sigarette "per sole donne" (con il filtro rosso anti-rossetto!)

Tutti associano le Marlboro al leggendario cowboy solitario (Marlboro Man), simbolo per eccellenza del "maschio duro e puro". Il segreto? Quando Philip Morris lanciò le Marlboro nel 1924, erano sigarette di lusso pensate esclusivamente per le donne, pubblicizzate sulle riviste di moda con lo slogan "Mild as May" ("Dolci come il mese di maggio"). Negli anni '30 e '40 avevano persino una fascetta rossa stampata intorno al filtro chiamata "Beauty Tip" (Punta di bellezza) che serviva a nascondere le macchie di rossetto! Solo nel 1954, quando uscirono i primi studi sul cancro e gli uomini iniziarono a volere le sigarette col filtro (che però all'epoca erano considerate "da signorine"), il pubblicitario Leo Burnett ebbe l'idea di usare i cowboy per convincere gli uomini che fumare una sigaretta col filtro non intaccava la loro virilità.

FINE ANTEPRIMA