

Episode 69

Introduction

- Benedetta:** Ciao, un saluto a tutti gli amici di News in Slow Italian! Oggi è giovedì 8 maggio 2014. Anche questa settimana abbiamo preparato per voi un ottimo programma! Come sempre, con me in studio, per aiutarvi a commentare le notizie d'attualità ed esplorare alcuni aspetti della lingua e cultura italiana, c'è il mio amico Emanuele. Come stai, Emanuele?
- Emanuele:** Ciao Benedetta! Ciao a tutti! Sto benissimo! E non vedo l'ora di cominciare la puntata di oggi!
- Benedetta:** In questo caso, annunciamo subito le notizie che discuteremo nel corso della trasmissione. Oggi apriremo il programma con un rapporto pubblicato dal governo degli Stati Uniti, nel quale si evidenzia come il cambiamento climatico non sia più una minaccia lontana, bensì un pericolo reale e imminente. Parleremo poi della Giornata Mondiale della Libertà di Stampa, che si è celebrata lo scorso sabato, e ricorderemo che molti giornalisti si trovano attualmente in carcere, con la sola colpa di aver fatto il proprio lavoro. Commenteremo inoltre i risultati di un esperimento che ha consentito di invertire il processo di invecchiamento in un gruppo di topi. Infine, parleremo di un originale concorso indetto in Gran Bretagna, dove i ragazzi delle scuole sono stati invitati a creare un pasto dedicato agli astronauti.
- Emanuele:** Un pasto... saporito?
- Benedetta:** Saporito, nutriente e con un "tocco britannico".
- Emanuele:** Oh! Quindi la pizza non andrebbe bene.
- Benedetta:** No, Emanuele, la pizza non andrebbe bene per tutta una serie di motivi. Ma continuiamo con la presentazione del programma. Apriremo la seconda parte della trasmissione con un dialogo dedicato al tema grammaticale di questa settimana - gli avverbi composti. Infine, concluderemo la puntata con lo spazio dedicato alle espressioni idiomatiche. La locuzione che abbiamo scelto per voi oggi è - Avere torto marcio.
- Emanuele:** Perfetto, Benedetta! Avevi assolutamente ragione. Oggi ci attende un'ottima trasmissione! Ma che aspettiamo? Cominciamo!
- Benedetta:** Niente più indugi! In alto il sipario!

News 1: Obama incontra i meteorologi dopo la pubblicazione del Rapporto sul Cambiamento Climatico

Un rapporto pubblicato dalla Casa Bianca martedì scorso elenca in dettaglio le minacce che il cambiamento climatico presenta per gli Stati Uniti. Il suddetto rapporto sul clima è il risultato di un lavoro di ricerca durato quattro anni, condotto da centinaia di scienziati ed esperti. Il rapporto si sofferma sull'intensificarsi dei fenomeni meteorologici estremi negli ultimi anni e sull'impatto di tali eventi sulla popolazione e l'economia del paese.

Lo stesso giorno, un gruppo di meteorologi televisivi ha incontrato il presidente Barack Obama e alcuni

alti funzionari ambientali per discutere il contenuto del rapporto. “Dobbiamo sensibilizzare l’opinione pubblica sul fatto che questo è un problema che avrà un impatto negativo sulla qualità della vita dei nostri figli e dei nostri nipoti” ha detto Obama, che ha sottolineato la necessità di agire prontamente. Il presidente ha avvertito che il cambiamento climatico “aumenta la probabilità” del verificarsi di inondazioni, siccità, tempeste e uragani.

Quando gli è stato chiesto perché la Casa Bianca avesse indugiato a riconoscere la necessità di affrontare il cambiamento climatico, Obama ha menzionato “una certa resistenza da parte del Congresso”. I Repubblicani sostengono che i progetti proposti dai Democratici per affrontare il cambiamento climatico comporterebbero tasse più elevate e una maggiore regolamentazione governativa.

- Emanuele:** Ciò che io trovo estremamente scioccante in questo rapporto è la notizia che il cambiamento climatico non è un problema lontano nel futuro, ma qualcosa che interessa l’America in questo momento! Il riscaldamento globale sta rapidamente trasformando gli Stati Uniti in un luogo flagellato da tempeste e decisamente pericoloso. Pensiamo alla Florida colpita dalle alluvioni o alla California devastata dagli incendi.
- Benedetta:** E, se non facciamo qualcosa adesso, ci troveremo a fronteggiare problemi molto più gravi nel futuro prossimo. L’intensificarsi dei fenomeni climatici estremi potrebbe tradursi in un aumento dei danni alle proprietà immobiliari o alle attività economiche o persino costare la vita a molte persone...
- Emanuele:** Io ammiro l’impegno di Obama nel difendere il rapporto. E penso che l’incontro con i meteorologi televisivi rappresenti una decisione intelligente.
- Benedetta:** Sono d’accordo. Si tratta di persone che appaiono in TV ogni sera e parlano del tempo e dell’impatto del clima sui fenomeni atmosferici rivolgendosi alle comunità locali. Intrattenendo un dialogo con loro, è possibile raggiungere un pubblico che già esiste!
- Emanuele:** Sai, Benedetta... l’altro giorno ho letto un articolo che sosteneva che se fossimo davvero preoccupati a proposito del cambiamento climatico, dovremmo appoggiare l’energia nucleare.
- Benedetta:** Che sciocchezza! Chi l’ha detto?
- Emanuele:** Carol Browner, un membro del consiglio direttivo di *Nuclear Matters*. Ha collaborato con Clinton e con Obama. Carol Browner sostiene che le centrali nucleari attuali coprono il 19 per cento dell’elettricità prodotta negli Stati Uniti, rilasciano nell’ambiente bassissimi livelli di inquinamento da monossido di carbonio e rappresentano una delle fonti più pulite di energia elettrica.
- Benedetta:** Davvero? E che dire del fatto che le centrali nucleari producono pericolose scorie nucleari? Per non parlare della minaccia costante rappresentata da terrorismo, incidenti radioattivi e proliferazione nucleare? Io credo che Carol Browner non voglia cercare delle soluzioni reali (basate sulla ricerca di fonti energetiche affidabili) per il problema climatico.

News 2: Egitto: negata ai giornalisti la libertà su cauzione nella Giornata Mondiale della Libertà di Stampa

Lo scorso sabato è stata commemorata la Giornata Mondiale della Libertà di Stampa, un evento indetto

dalle Nazioni Unite per ricordare i diritti dei giornalisti e sottolineare i pericoli che questa categoria professionale affronta in tutto il mondo. Lo stesso giorno un tribunale egiziano ha respinto per la settima volta la richiesta di rilascio su cauzione per tre giornalisti dell'emittente televisiva *Al Jazeera*. Il giudice ha deciso di aggiornare al 15 maggio il caso di Mohamed Fahmy, Peter Greste e Baher Mohamed.

I tre giornalisti si trovano in carcere dalla fine dello scorso dicembre. Sono accusati di aver diffuso notizie false e di aver collaborato con i Fratelli Musulmani, un'organizzazione islamista che l'attuale governo egiziano considera alla stregua di un gruppo terroristico. Durante la breve sessione che ha avuto luogo sabato scorso, il giornalista canadese Mohamed Fahmy ha ribadito la sua richiesta di libertà su cauzione. Fahmy ha spiegato come attività quali mantenere i contatti con i Fratelli Musulmani, così come con i servizi di intelligence, le forze di polizia e il governo facessero parte del loro lavoro di giornalisti.

Abdullah Elshamy, un quarto giornalista che lavora per *Al Jazeera* in lingua araba, si trova in carcere da oltre 262 giorni, nell'ambito di un caso separato, pur non essendo mai stato accusato ufficialmente di alcun reato. Sabato scorso, gli è stato detto che avrebbe trascorso altri 45 giorni di carcere. *Al Jazeera* respinge ogni accusa mossa contro il suo personale ed esorta il governo egiziano a rilasciare immediatamente i giornalisti.

- Emanuele:** Io penso che il governo egiziano avrebbe dovuto cogliere l'occasione della Giornata Mondiale della Libertà di Stampa per scarcerare i giornalisti!
- Benedetta:** Sarebbe stata una decisione in linea con lo spirito della giornata. La gente in tutto il mondo vuole poter contare su una stampa libera per ricevere informazioni e filtrare la realtà dalla finzione!
- Emanuele:** Non è possibile avere una società libera, senza una stampa libera! Purtroppo, l'Egitto oggi è ben lungi dall'essere un luogo sicuro per i professionisti dell'informazione, vedendo come questi giornalisti siano finiti in carcere. Le accuse nei loro confronti sono assurde e indicative della profonda paranoia dell'attuale governo militare egiziano.
- Benedetta:** Certo! Parte del lavoro di un giornalista è infatti quello di sviluppare i contatti con tutte le voci dello spettro politico, che, in questo caso, comprende sia i sostenitori del presidente deposto, Mohamed Morsi, che i loro avversari liberali, così come i rappresentanti del potere militare.
- Emanuele:** Certo, è normale, è il loro lavoro!
- Benedetta:** Sì. E ora una componente chiave della loro strategia di difesa sarà convincere il giudice della loro integrità professionale e dimostrare di essere giornalisti che aspirano alla verità, e non terroristi.
- Emanuele:** Spero che il tribunale possa capire la loro posizione! I giornalisti non hanno bisogno di avere una pistola, hanno una penna. Il che, a volte, è un'arma molto più potente.

News 3: Trasfusioni di sangue giovane per invertire il processo di invecchiamento nei topi

Uno studio pubblicato online il 4 maggio sulla rivista *Nature Medicine* dimostra che l'immissione di sangue appartenente a topi giovani nel sistema circolatorio di esemplari più vecchi incrementa le capacità cerebrali di questi ultimi. Durante l'esperimento un gruppo di topi di 18 mesi d'età ha ricevuto iniezioni di plasma (la parte liquida del sangue) prelevato da topi di appena 3 mesi d'età. I topi che avevano ricevuto il trattamento hanno ottenuto risultati migliori nei test di memoria rispetto ai topi della

stessa età ai quali non era stato somministrato il plasma.

Come ha detto Tony Wyss-Coray, uno dei coordinatori del team di ricercatori e professore di scienze neurologiche, al momento non si sa se tali risultati siano replicabili sugli esseri umani, ma è in programma una sperimentazione clinica. I ricercatori della Stanford University School of Medicine che hanno condotto lo studio intendono realizzare prove cliniche anche con soggetti umani con l'obiettivo di poter sviluppare una cura contro la demenza.

Questo studio, insieme ad altre due ricerche recentemente pubblicate sulla rivista *Science*, indica che alcuni fattori presenti nel sangue giovane possono produrre effetti globalmente rigeneranti negli animali più vecchi. Gli effetti ringiovanenti interessano la memoria, la resistenza fisica, la tonicità muscolare e l'olfatto. L'immissione di sangue giovane potrebbe inoltre consentire di curare patologie associate con l'invecchiamento, come la dilatazione cardiaca e il morbo di Alzheimer.

Emanuele: Una notizia entusiasmante!

Benedetta: Mi stupisce che nessuno abbia fatto questo esperimento vent'anni fa. Mi sembra una cosa piuttosto ovvia da provare.

Emanuele: Appunto! Si inietta del sangue giovane nelle vene di un topo vecchio e poi si vede se l'animale è più intelligente di prima.

Benedetta: Eppure nessuno l'aveva mai fatto prima d'ora. In ogni modo, il fatto di sapere che nel sangue esiste una sostanza che potrebbe essere l'elisir della giovinezza, non implica che ogni problema sia stato risolto.

Emanuele: Ma gli scienziati stanno lavorando per isolare i fattori presenti nel sangue che sarebbero in grado di ricaricare il cervello, vero?

Benedetta: Sì! E la sperimentazione sugli umani potrebbe essere avviata molto presto!

Emanuele: Quindi, quali potrebbero essere le implicazioni future di questa scoperta? Sarà possibile prolungare la vita delle persone?

Benedetta: Io penso che l'obiettivo principale per il momento sia la lotta contro la demenza. Il morbo di Alzheimer, per esempio, provoca una demenza progressiva che colpisce attualmente oltre 35 milioni di persone in tutto il mondo.

Emanuele: Quindi, questa ricerca non consentirà alle persone di vivere molto più a lungo, ma potrebbe contribuire a migliorare la qualità del loro ciclo di vita naturale.

Benedetta: Esattamente! Non abbiamo ancora trovato la fonte della giovinezza, ma questa linea di ricerca potrebbe un giorno portare allo sviluppo di terapie per il trattamento di patologie spesso associate con l'invecchiamento.

News 4: Un astronauta invita i ragazzi delle scuole a creare “un pasto per lo spazio”

Lo scorso 2 maggio l'Agenzia Spaziale Britannica ha lanciato un concorso per i ragazzi di età compresa tra i 7 e i 14 anni, invitandoli a creare un pasto adatto per un astronauta. L'astronauta britannico Tim Peake, infatti, consumerà queste pietanze nel corso di una missione di sei mesi sulla Stazione Spaziale Internazionale (ISS) che avrà luogo il prossimo anno.

Chi volesse partecipare al concorso deve presentare la propria candidatura all'Agenzia Spaziale

Britannica entro il 30 giugno 2014. I concorrenti selezionati saranno invitati a collaborare con lo chef celebrità Heston Blumenthal, che li aiuterà a sviluppare le loro idee. I vincitori inoltre potranno partecipare a un evento che includerà un collegamento in diretta con Peake durante la sua permanenza sulla ISS.

Jeremy Curtis, l'organizzatore del concorso, ha detto che il piatto vincente dovrà essere "gustoso, nutriente e con un tocco britannico". Gran parte del cibo consumato sulla ISS è liofilizzato e viene distribuito in confezioni sottovuoto per risparmiare spazio e peso. L'equipaggio poi aggiunge acqua al cibo, il quale viene spesso consumato direttamente dalle confezioni.

- Emanuele:** Gli astronauti in missione spesso perdono il senso dell'olfatto e, conseguentemente, il senso del gusto.
- Benedetta:** Perché accade ciò, Emanuele?
- Emanuele:** Perché nello spazio, a causa dell'assenza di gravità, il sangue fluisce verso la testa. Di conseguenza il volto si gonfia, bloccando le cavità nasali e inibendo la respirazione.
- Benedetta:** Non sembra una situazione molto piacevole.
- Emanuele:** Per nulla! Essere intrappolati in una scatola di metallo, fluttuando in un'atmosfera di luci artificiali e perdere il senso del gusto... davvero non capisco perché il sogno di ogni bambino sia quello di diventare un astronauta!
- Benedetta:** Nemmeno quei miscugli appiccicosi che gli astronauti succhiano con la cannuccia hanno un aspetto molto allettante. Davvero non mi stupisce che il Maggiore Peake stia cercando un'alternativa.
- Emanuele:** Il problema principale del cibo dello spazio è che è molle e manca di sapore e consistenza.
- Benedetta:** E un astronauta nello spazio probabilmente vuole qualcosa di solido e croccante per ricreare la sensazione del cibo sul pianeta Terra. Che ne dici del Pad Thai? Salato, aspro, piccante e condito con note di lime fresco e croccanti arachidi!
- Emanuele:** Sarebbe fantastico, ma purtroppo ci sono molti limiti relativamente al tipo di cibo che è possibile consumare nello spazio. In sostanza, è necessario evitare qualunque prodotto friabile, e il sale deve essere mantenuto al minimo.
- Benedetta:** È una sfida molto complicata per i concorrenti! E inoltre gli organizzatori vogliono che il pasto abbia un "tocco britannico". Che cosa significa?
- Emanuele:** Non ne ho idea. Pesce e patatine fritte, probabilmente. Ma poi si potrebbe argomentare che le due componenti principali di questa ricetta vengono dalla Francia e dall'Olanda.
- Benedetta:** Pollo al curry piccante?
- Emanuele:** È una ricetta indiana! Che ne pensi di una torta del pastore liofilizzata?
- Benedetta:** Penso che siamo nuovamente alle prese con cibo "molle e insipido"...

Grammar: Composite Adverbs

- Emanuele:** Non ci crederai, ma la settimana scorsa ho assistito alla selezione nazionale per il Campionato del Mondo di Cake Design, Pasticceria, Gelateria, e Cioccolateria.
- Benedetta:** A quale evento hai partecipato? Ho capito bene? Hai detto... campionato mondiale di pasticceria?

Emanuele: Sì! È un concorso che premia i dolci più belli e più buoni.

Benedetta: Non sapevo che esistesse una competizione internazionale di dolci. **Talvolta** mi stupisci... questo è **davvero** un evento curioso di cui vale la pena parlare!

Emanuele: **Appunto**. Anch'io non ne avevo mai sentito parlare. Ma, credimi, questa competizione esiste **davvero**.

Benedetta: Ti credo. Immagino **inoltre** che ci saranno stati tanti spettatori e tantissimi dolci in bella mostra.

Emanuele: È stato favoloso. I pasticcini erano **dappertutto**. Se avessi potuto, mi sarei portato tutto a casa. **Purtroppo** però, il privilegio di mangiare era riservato ai giudici di gara.

Benedetta: Scusami se te lo dico, ma **almeno** avresti potuto proporti come assaggiatore volontario. Secondo me, saresti stato un giudice imparziale e di talento.

Emanuele: **Adagio** con i complimenti! **Purtroppo** non possiedo nessun attestato che dimostri le mie doti di goloso, quindi, mi sono limitato a fare lo spettatore.

Benedetta: Beh, **ormai** è inutile dilungarsi sulle occasioni mancate. Raccontami della competizione!

Emanuele: Hai ragione. È stata una manifestazione **davvero** divertente. C'erano pasticceri professionisti, esperti di cucina e **perfino** semplici dilettanti.

Benedetta: Bello! Qual era il regolamento? Ma, **soprattutto**, quanti erano i dolci che ogni pasticciere poteva preparare?

Emanuele: Da quanto ho capito, ogni partecipante poteva presentare soltanto un dolce. Il tema era libero e molti si sono sbizzarriti con creazioni **davvero** stravaganti.

Benedetta: E, tra i dolci che hai visto, ce n'era qualcuno particolarmente bello, o straordinariamente buono?

Emanuele: Fammi pensare... Devo dire che, esteticamente, erano tutti meravigliosi. Ma in questo momento, faccio **davvero** fatica a scegliere il più buono.

Benedetta: Sei sicuro di non aver assaggiato nulla? Una fetta di torta, qualche frammento di cioccolato, o **almeno** una cucchiata di gelato? **Appena** un po'... solo per sentirne il sapore?

Emanuele: Va bene, confesso: a fine gara, sono riuscito a tuffare un dito in una scultura di gelato al gusto di pistacchio siciliano. Era delizioso...

Benedetta: Non sapevi quanto sono buoni i gelati siciliani? Questa è una tradizione che, nell'isola, risale ai tempi della dominazione araba.

Emanuele: Conosco la storia della Sicilia e **perfino** le sue tradizioni, ma ignoravo questo legame tra gelato e arabi. Immagino che ora mi parlerai di storia.

Benedetta: Certo! In Sicilia gli arabi mescolavano zucchero e succo di frutta **insieme** alla neve del monte Etna per creare un prodotto simile al gelato contemporaneo.

Emanuele: In realtà, più che la ricetta del gelato, quella che mi hai **appena** descritto sembra la ricetta del sorbetto, anzi, direi **persino** che mi ricorda la ricetta della granita, un dolce tipico dell'isola.

Benedetta: Hai ragione. Secondo alcuni, la parola "sorbetto" deriva **appunto** dal termine arabo *scherbet*, che significa "neve dolce".

- Emanuele:** Interessante! Quindi il gelato è un'invenzione araba?
- Beatrice:** In un certo senso... Ma **ormai** è accertato che la reintroduzione del gelato in Europa si deve **perlopiù** ai gelatai siciliani.

Expressions: **Avere torto marcio**

- Benedetta:** Sai ho scoperto un locale dove servono degli aperitivi buonissimi. Il barman è veramente bravo e gli ho fatto i complimenti per il Bellini che mi ha preparato.
- Emanuele:** Dici sul serio? È davvero questo il tuo cocktail preferito?
- Benedetta:** Perché ti stupisci? Mi stai dicendo che a te questo drink non piace?
- Emanuele:** Mi piace tantissimo! Penso che il Bellini sia un ottimo aperitivo e lo preparo sempre ai miei amici quando vengono a cena a casa mia.
- Benedetta:** Anch'io! Nel prepararlo di solito prima verso del Prosecco in un flûte, e poi aggiungo succo e polpa di pesca bianca schiacciata.
- Emanuele:** Aspetta un attimo, qualcosa in questa ricetta non quadra... Credo che la tradizione vuole che si usino semplicemente succhi confezionati e non frutta fresca.
- Benedetta:** Forse questa è una tradizione che ti sei appena inventato. Io non ho mai sentito nulla del genere. Mi dispiace dirtelo, ma **hai torto marcio**!
- Emanuele:** E va bene, lo ammetto, io uso i succhi di frutta perché non voglio perdere tempo a sbucciare la frutta fresca. C'è qualcos'altro da sapere sul Bellini?
- Benedetta:** Tantissime cose. Si racconta che il caratteristico colore rosato del cocktail abbia ricordato al suo inventore la toga di un santo in un dipinto di Giovanni Bellini.
- Emanuele:** Forse **avrò torto marcio**, ma mi sembra di ricordare che Bellini fu uno dei più famosi pittori veneziani del Rinascimento?
- Benedetta:** No, questa volta hai pienamente ragione!
- Emanuele:** Non mi hai ancora dato un dettaglio importante: come si chiamava l'inventore di questo cocktail?
- Benedetta:** Hai ragione, te lo dico subito... Il Bellini fu inventato nel dopoguerra da Giuseppe Cipriani, proprietario e fondatore di uno dei bar più famosi di Venezia.
- Emanuele:** Stai parlando dell'Harry's Bar? Ci sono stato una volta, qualche anno fa. Se ricordo bene, si trova a pochi passi da Piazza San Marco.
- Benedetta:** Sì, esatto! Il locale divenne molto famoso perché era frequentato da artisti e scrittori importanti, come Ernest Hemingway e Truman Capote.
- Emanuele:** Una cosa che non ho mai capito è il motivo che spinse Cipriani a dare al suo bar un nome così esotico.
- Benedetta:** Si dice che Harry fosse uno studente americano che negli anni Venti viveva a Venezia con una zia. Harry e Giuseppe Cipriani si conobbero nel bar dove quest'ultimo lavorava come barman.
- Emanuele:** Adesso capisco... Harry doveva essere il nome del primo socio di Cipriani.
- Benedetta:** No, **hai torto marcio**. Il giovane ebbe un litigio con la zia, la quale partì all'improvviso, lasciandolo senza denaro.

- Emanuele:** Povero Harry, tutto solo e senza un soldo. E come fece a tornare in America? Scommetto che rimase a Venezia per tutta la vita.
- Benedetta:** Mi dispiace, ma continui ad **avere torto marcio**. Il giovane ebbe i soldi necessari per il viaggio grazie a un prestito che gli fece Cipriani.
- Emanuele:** Stavolta sono sicuro di indovinare: Harry è il nome del primo debitore insolvente di Cipriani?
- Benedetta:** No, **hai torto marcio** anche questa volta. Harry tornò a Venezia e non solo restituì la somma che aveva avuto in prestito ma, in segno di gratitudine, consegnò a Cipriani una somma molto superiore a quella originale.
- Emanuele:** Questa è una storia davvero bella! Pensi che i due abbiano brindato all'amicizia con un Bellini?