

La storia

ANDREA CIATTAGLIA

Niente DeLorean modificata per scorrazzare avanti e indietro nel tempo come nel film «Ritorno al futuro», né l'astronave Tardis della serie tv « Doctor Who » e nemmeno la macchina del tempo narrata da H. G. Wells nel 1895. Apparecchi e strumenti per tornare nel passato o tuffarsi nel futuro sono ancora dominio della fantascienza letteraria o cinematografica. Forse, però, meno lontani di quel che pensiamo.

Viaggio nel tempo

Da domenica per una settimana il Museo di Scienze Naturali ospiterà il convegno «The time machine factory», organizzato da Politecnico, Osservatorio Astrofisico e Istituto Nazionale di Ricerca Metrologica. All'ordine del giorno dibattiti multidisciplinari su viaggi temporali, teletrasporto, velocità della luce. E sulla questione macchina del tempo. Una bufala? «Tutt'altro. Le leggi fisiche non proibiscono

IL DOCENTE

«Le leggi della fisica non escludono a priori che si possano fare»

no l'ipotesi della fattibilità dei viaggi nel tempo. Anzi, la riflessione su questi temi è a uno stadio molto avanzato». Parola di Matteo Luca Ruggiero, 37 anni, docente del Politecnico e organizzatore del convegno che da anni studia le teorie e le pratiche di localizzazione nello spazio tempo nel team guidato dal professor Angelo Tartaglia.

Energia e buchi neri

È vero, «la costruzione di una macchina del tempo pone una serie di problemi ancora irrisolvibili a partire da quelli legati all'energia per attivarla - dice Mariateresa Crosta dell'osservatorio astrofi-

Al Politecnico si studiano i viaggi nel tempo

Un convegno al Museo delle Scienze



Un sogno del cinema

«Ritorno al futuro» è stato un successo al cinema degli Anni Ottanta, ha avuto diversi sequel non di successo come il primo del 1985 ma di sicuro hanno affasciato diverse generazioni

sico di Torino, membro del comitato scientifico della manifestazione -. Però, i paradossi teorici del viaggio nel tempo sono stati risolti». L'incontro torinese serve anche a mettere attorno al tavolo studiosi di discipline diverse: «Puntiamo - spiega Marco Gramagna, ricercatore dell'Inrim - a creare un luogo di dialogo tra gli studiosi di meccanica quantistica, che si occupano dell'infinitamente piccolo, e quelli di teoria della relatività che studiano argomenti di dimensione

cosmica», dai buchi neri alla mappatura delle galassie.

Modificare il presente

«Dal punto di vista teorico, il nodo più problematico rimane quello della possibilità di spostarsi mantenendo la causalità e violando la cronologia» spiegano gli organizzatori di «The time machine factory», cioè viaggiare nel passato senza modificare il presente. «La salvaguardia della causalità sarà uno degli argomenti più dibattuti», promettono gli ideatori

della settimana scorrendo la lista degli scienziati invitati ad intervenire, tra gli altri Fernando De Felice, Seth Lloyd, Orfeo Bertolami, Julian Barbour e Marco Genovese.

Dibattiti pubblici

Accanto al programma scientifico, che punta a diventare una rassegna triennale, sono stati organizzati numerosi eventi satelliti: incontri dedicati agli studenti delle scuole superiori proiezioni serali di film, concerti e performance artistiche.

Diario

Lo scandalo del Grinzane

Soria, oltre cinque milioni il conto delle parti civili

Le parti civili del processo Soria si schierano e chiedono 5 milioni di risarcimenti, per gran parte con le cause civili che faranno. Per primo l'avvocato Vitale, per il cameriere oggetto di violenze da parte dell'ex patron del Grinzane Cavour, «parla di metodi da tortura psicologica e chiede 50 mila euro». L'avvocato Mittone, per la Regione, sostiene i pm e annuncia la richiesta di liquidazione dei danni in sede civile. Tocca al collega Careglio per il Comune di Grinzane Cavour, che ha avuto un danno di immagine. Chiediamo 250 mila euro». Poi tutti gli altri. I difensori cominceranno le arringhe il 23 novembre.



Giuliano Soria

Alle Officine grandi riparazioni

In vendita fino a novembre gli standardi di Italia 150

Un vero ricordo dei gironi di Italia 150, dei suoi festeggiamenti, dei raduni, delle grandi mostre e degli appuntamenti sportivi. Fino al 4 novembre, giorno di chiusura definitiva delle Officine Grandi Riparazioni e della mostra «Fare gli italiani», sono in vendita nel bookshop delle Ogr gli standardi che hanno fatto da scenografia alla città durante le celebrazioni del 2011. I soggetti sono diversi dalle mostre della Reggia di Venaria alle esposizioni delle Ogr, ai grandi musei e i personaggi storici. I prezzi partono dai 9 euro per i più piccoli fino ai 12 per i più grandi.



Le Ogr

La giocata fatta in corso Massimo D'Azeglio

Vincita da 400 mila euro al Superenalotto

La dea bendata ha baciato qualcuno a Torino. In città è stato centrato un «5+» al Superenalotto da quasi 400 mila euro. La schedina vincente è stata giocata al punto vendita Sisal della tabaccheria di corso Massimo D'Azeglio 80/B. È il decimo premio nell'anno per questo tipo di vincita, per un totale di 4,6 milioni di euro distribuiti nel 2012 che si aggiungono a quelli distribuiti a chi ha centrato i quattro jackpot, per un valore complessivo di 151,8 milioni, e tre 5Stella che in totale hanno regalato oltre 3,1 milioni. Il jackpot in palio per l'estrazione di domani sale a oltre 13 milioni.



L'estrazione dei numeri



Saper spendere

Simonetta

simonetta.conti@mailbox.lastampa.it

Le ricette di un giovane chef

Abbiamo un nuovo amico chef, giovanissimo (è nato a Moncalieri nel 1986), si chiama Yari e lavora presso un ristorante che si affaccia sul fiume Po. Ha alle spalle un'esperienza negli Stati Uniti a Miami, in Spagna a Barcellona, per tornare poi a Torino. Ci ha proposto alcune ricette. Se piace lo diranno i lettori.

Fajitas di pollo

Per tre. Scaldare olio d'oliva in padella e adagiare tre scaloppe di pollo da 90 g già infarinate e fare dorare da un lato; aggiungere un peperone giallo e uno rosso tagliati a piacere e 2 pomodori Cuore di bue, girare le fettine di pollo e lasciare cuocere lentamente in padella, salare e pepare. Quando i peperoni sono ammorbiditi aggiungere una busta di zafferano spegnendo il fuoco. Mescolare con fiocchi di bufala a crudo e basilico fresco.

Bucatini alla greca

Per 2. Bollire 200 g di bucatini in acqua salata in una pentola alta. In una padella antiaderente dorare in olio extravergine una melanzana media tagliata a cubetti piccoli; a cottura, spegnere il fuoco e aggiungere rametti di origano fresco e pomodorini tagliati a metà. Scolare i bucatini al dente, unire la melanzana, saltare il tutto in padella a fuoco alto. Ser-

vire nei piatti con fettine di Feta greca sui bucatini, pepe a piacere, e guarnire con foglie di basilico e scorzette di limone.

Insalata di spada

Per 3. In un pentolino bollire 2 patate pelate e tagliate a cubetti, a cottura fare raffreddare. Bollire 200 g di riso Venere aggiustando di sale, a cottura ultimata fare raffreddare. Grigliare una fetta di pesce spada (120 g) salato e pepato; togliere dal fuoco lasciandolo crudo internamente (la durata della cottura dipende dallo spessore della fetta). Tagliare a striscoline il pesce e trasferire in una insalatiera con il succo di 4 lime, olio extravergine d'oliva, uno scalogno a fettine molto sottili, sale e pepe. Aggiungere le patate a cubetti e il riso Venere. Mescolare e impiattare decorando con menta fresca.

Hamburger con zucchine

Per 2. Mescolare 200 g di carne di Fassone macinata con parmigiano grattugiato e 3 zucchine grattugiate (4 uova, un cucchiaino di sesamo tostato, sale e pepe e pangrattato (80 g) Impastare. Cuocere in padella a fuoco molto lento. A cottura disporli su un piatto decorato con un mazzetto di rucola e spicchi di arancia, condire con un filo d'olio e decorare con delle scaglie di parmigiano.

ALDO MOLINENGO

BAMBINI AFFITTATI

VACHÉ E SÈRVENTE
UN FENOMENO SOCIALE
NEL VECCHIO PIEMONTE
RURALE E MONTANO

PRIULI & VERLUCCA

NELLE EDICOLE DEL PIEMONTE
AL NUMERO 011.22.72.118
SU WWW.LASTAMPA.IT/SHOP

Nella quasi totalità delle famiglie contadine di un tempo, dei tanti figli che venivano al mondo, molti morivano dopo pochi giorni o pochi mesi di età, a causa di malattie determinate dalle disperate condizioni di vita di tutta la famiglia. Per i bambini il problema di sfamarsi veniva risolto mandandoli via da casa a lavorare: maschi e femmine, fin dagli otto o nove anni, venivano «affittati» per diversi mesi ad altre famiglie. In primavera, nei mercati e nelle fiere, oltre a vendere, comprare e scambiare merci, molti contadini affittavano i propri figli per impiegarli nella custodia del bestiame al pascolo o in altri lavori.

**DAL 13 OTTOBRE
CON LA STAMPA
A 8,90 EURO IN PIÙ**

PRENOTALO SUBITO!

LA STAMPA