

NASCE SCIENZAEFINANZA.IT: "ECCO COME CUCINARE A COSTO ZERO"

Pubblicato il 9 Luglio 2022 di redazione



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



È nato il portale '[Scienza & Finanza](http://www.scienzaefinanza.it)' (www.scienzaefinanza.it) realizzato per individuare e divulgare le **scoperte scientifiche che procurano vantaggi economici** alla cittadinanza, in particolare in un periodo di crisi e difficoltà, come quello che stiamo affrontando.

La caratteristica di questo nuovo organo d'informazione digitale è la semplicità di consultazione, in un'unica pagina web, associata alla diffusione di **notizie ispirate dalle più autorevoli fonti scientifiche** e al risparmio che può derivarne, soprattutto per le famiglie e i lavoratori a basso reddito.

"Di volta in volta pubblicheremo news, ignote o un po' trascurate, caratterizzate da strategie e suggerimenti finalizzati a **spendere meno**, soprattutto nel **settore energetico**", dicono i promotori del portale.

"Abbiamo pensato ad esempio di cominciare con la **cottura inerziale nell'acqua calda**: erroneamente definita 'cottura passiva', dato che la passività non contempla alcun tipo di azione, mentre l'inerzia può contenere in sé un effetto o un tornaconto produttivo. Come sostiene la fisica, infatti: l'inerzia di un corpo è la proprietà che determina la resistenza alle variazioni dello stato", dicono ancora dalla redazione.

E visto che di questi tempi la resistenza è imprescindibile, i benefici economici della cottura in oggetto potranno rivelarsi utili per tutti, sia nel breve che nel lungo periodo.

Per praticità, riportiamo anche qui (integralmente), come nel portale, il testo della notizia sulla cottura inerziale dei cibi, confidando in un'ampia divulgazione di quella che potrebbe sembrare la scoperta dell'acqua calda, ma che di fatto non lo è, considerato che pochissimi cittadini in stato di necessità, e non solo, ne sono informati.

Cottura inerziale, la scoperta dell'acqua calda. Un metodo sorprendente!

La crisi e la domanda energetiche crescono, inevitabilmente, insieme all'**aumento dei prezzi del gas e del petrolio**. L'inflazione e la guerra in Ucraina stanno assestando il colpo di grazia agli indigenti e mettendo molte famiglie in difficoltà.

Scienza & Finanza intende offrire qui un contributo a chi vorrebbe gestire l'economia domestica,

risparmiando sulle bollette. Per consumare meno elettricità e meno gas e, di conseguenza, dare un taglio alle spese, dobbiamo cominciare dalla cucina, riprendendo un tema in questo momento più che mai attuale e diffondendo la notizia capillarmente.

Sia che usiate bruciatori a gas, a induzione o elettrici, ogni volta che vi apprestate a **cucinare pasta, riso** e qualunque pietanza che richieda l'utilizzo dell'acqua calda, agite così: Dopo aver versato il cibo nella pentola, o meglio nell'acqua (già salata, se è vostra abitudine), **fatela bollire, date una bella girata, mettete un coperchio e spegnete il fornello**. Ogni alimento cuocerà ugualmente; non vi accorgete della differenza, se non per un paio di minuti di tempo in più. La pasta e il riso non verranno scotti, né incollati. Le verdure e gli ortaggi saranno di vostro gradimento, come sempre. Nessuna pietanza perderà le relative proprietà organolettiche. Anzi, il fatto che non vadano disperse con la continua ebollizione, è una garanzia di conservazione e assimilazione. Durante la cottura ricordatevi di girare ancora due o tre volte il cibo e di rimettere sempre il coperchio. Tale procedimento, detto "**cottura inerziale**", è praticabile perché non è il bollore dell'acqua che cuoce, ma il suo calore: per inerzia, appunto.

L'abbiamo definita "la scoperta dell'acqua calda" perché la news sembra scontata, ma la maggior parte degli italiani non ne è a conoscenza; e chi ne ha sentito parlare non dà credito al metodo proposto.

Se lo seguissimo tutti, i risultati sarebbero rilevanti. Secondo una ricerca del "**Sole 24 Ore**", **guadagneremmo tra i 356 milioni e i 2,6 miliardi di chilowattora** in un anno e fino a 776 chilotonnellate di CO₂e.

Il 68% degli italiani, inoltre, si dichiara propenso a cambiare le proprie abitudini per risparmiare risorse ambientali ed economiche. Però, secondo un'indagine telefonica di Scienza & Finanza, solo il 9% ha sentito parlare della cottura inerziale, o passiva, e la metà si dimentica di applicarla.

Infine, considerando che l'acqua calda agisce esattamente come l'acqua bollente, se ogni cittadino usasse tale sistema, in cucina **risparmierebbe dal 45 al 55% di gas e/o elettricità** – elaborando una media tra le pietanze che escludono la bollitura (fritti, arrostiti, ecc.) e quelle per le quali viene utilizzata – poiché generalmente i tempi di ebollizione sono inferiori di almeno due terzi, rispetto ai tempi di cottura vera e propria: che dunque risulta a costo zero.

