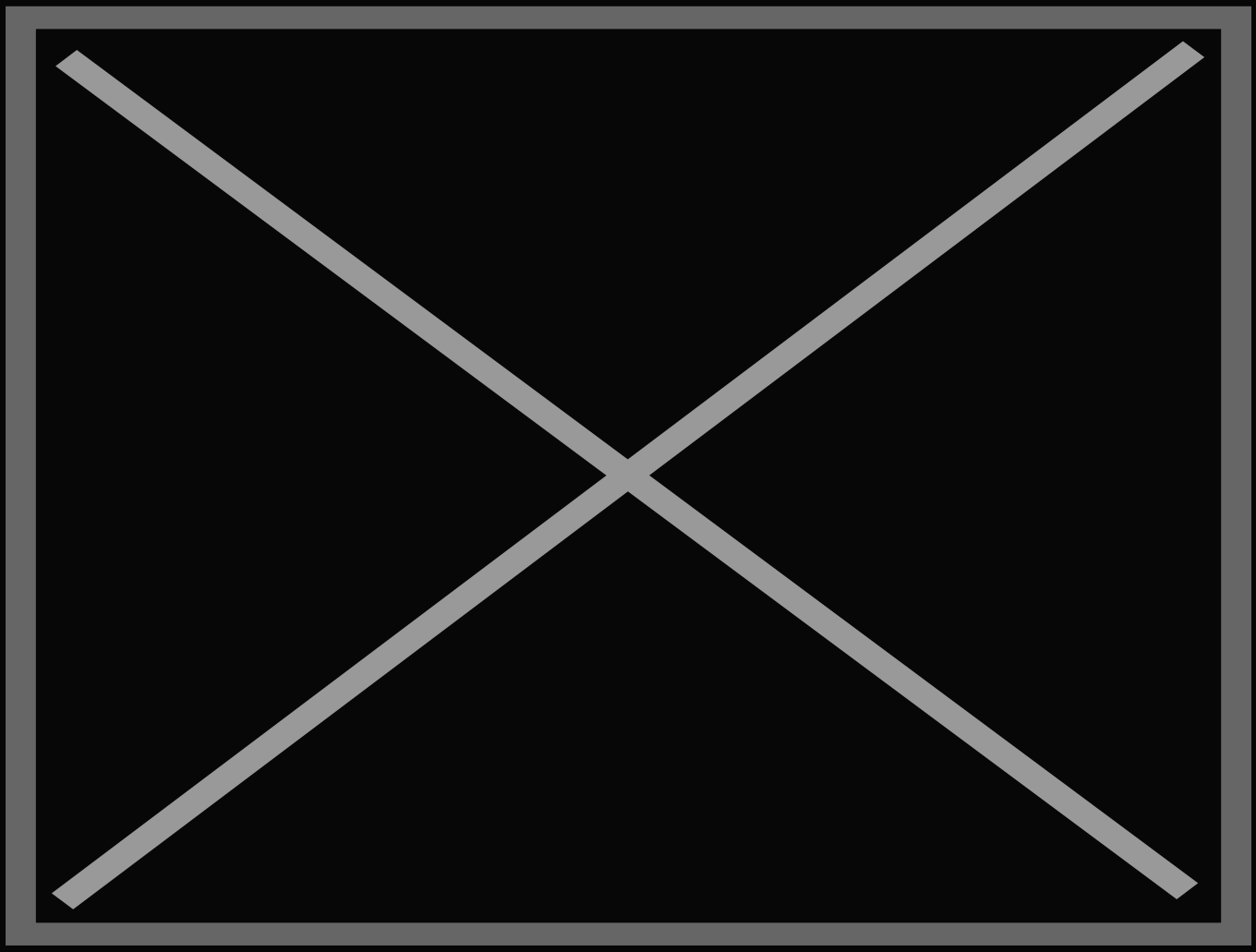
Al Misen presentati i calici "antisballo"

i-bicchieri-brevettati-da-luigi-stecca-373dd416

Non solo assaggi al MISEN – Il Salone Nazionale delle Sagre, che si è svolto a Ferrara il 30 e 31 marzo, per presentare le sagre che animeranno le piazze italiane nei prossimi mesi. Tra un piatto di cappellacci e un panino realizzato con farina di canapa ci sono state anche le degustazioni di birra organizzate da Luigi Stecca, mastro birrario, che ha realizzato in diretta cocktail miscelando birre differenti.

La particolarità? I bicchieri utilizzati per la degustazione, ideati e brevettati dallo stesso Stecca. La peculiarità sta nella presenza di nervature di forma sinusoidale all’interno del bicchiere. Queste venature producono l’effetto di ridurre il picco alcolimetrico nel sangue a seguito dell’assunzione di una bevanda, che sia un birra o un superalcolico.



L’effetto si verifica facendo roteare per qualche minuto il liquido nel bicchiere. Si suppone che quest’azione permetta di disperdere l’anidride carbonica contenuta nella bevanda e questo fenomeno, che non riduce se non in minima quota il grado alcolico nel liquido, potrebbe essere responsabile della riduzione degli effetti dell’alcol sull’organismo. Test condotti dall’Università degli Sudi di Roma hanno confermato una riduzione di circa il 37% dell’alcolemia nel sangue di soggetti che avevano bevuto alcolici nei bicchieri brevettati da Stecca, rispetto a chi aveva introdotto la stessa quantità di alcol utilizzando calici normali.