

CC Trevithic, MM Chartrand, J Wahlman, F Rahman, M Hirst, JR Trevithic
**SHAKEN, NOT STIRRED: BIOANALYTICAL STUDY OF
THE ANTIOXIDANT ACTIVITIES OF MARTINI.**

BMJ, 319, 1999, pg. 1600-1602

**UNA CONFERMA SPERIMENTALE DEGLI EFFETTI BIOCHIMICI DEL
PROCEDIMENTO DI SUCCUSSIONE-DINAMIZZAZIONE**

E' cosa ormai nota dalla letteratura medica corrente, come una modesta quantità di bevande alcoliche sia in grado di proteggere chi ne fa uso dal rischio d'incorrere, durante il processo d'invecchiamento, nelle malattie degenerative dell'apparato cardiovascolare, nell'ictus e nella cataratta. Questa attività protettiva sarebbe da attribuire all'alcol stesso e/o ai flavonoidi e ai polifenoli presenti in questo tipo di bevande.

“Shaken not stirred” (i.e. “sciaccherato non rimescolato”) è la raccomandazione abituale di James Bond quando ordina un cocktail Martini. Non risulta che James Bond sia affetto da cataratta o da malattie cardiovascolari nonostante lo stress ossidativo a cui lo sottopone l'inveterata abitudine al fumo delle sigarette.

L'insistenza con cui il famoso agente segreto pretende questo tipo di preparazione spinge gli autori di questo articolo, che appartengono tutti al Dipartimento di Biochimica della Facoltà di Medicina ed Odontoiatria dell'Università canadese del Western Ontario, ad indagare se dietro questa richiesta non vi sia dell'altro che non la mera richiesta di una bevanda più gradevole.

L'apparato sperimentale è il seguente: vengono preparati dei mini-martini aggiungendo vermut Martini a del gin nella proporzione di 1 a 2. Parte della preparazione viene succussa manualmente e con energia per un minuto. Un'altra parte viene rimescolata, sempre per un minuto, con un miscelatore da laboratorio. I contenitori sono entrambi in vetro. Queste due preparazioni vengono ripetutamente testate aggiungendo una quantità standard di perossido d'idrogeno e determinandone la luminescenza con i reagenti e con l'apparecchiatura opportuna.

- Entrambi i tipi di preparazione riducono la luminescenza dovuta al perossido d'idrogeno ad una frazione minima rispetto ai valori di controllo del bianco.**
- Tuttavia la luminescenza dei martini sciaccherati è in media la metà di quella dei martini rimescolati.**
- La differenza è significativa ($p=0.0057$) e depone per una maggior capacità del martini sciaccherato nel neutralizzare il perossido d'idrogeno.**

Questo effetto non può essere interamente attribuito ad un processo di ossidazione dei componenti del cocktail dovuto al gran numero di bolle d'aria che si sviluppano durante l'energico processo di succussione perchè in esperimenti successivi è stato osservato che se si fanno passare, sempre per un minuto, bolle d'aria o azoto in quantità elevata attraverso i martini-base si ottiene sempre lo stesso effetto con entrambi i gas e questo effetto è quantitativamente più simile a quello ottenuto con la succussione manuale che non a quello ottenuto rimescolando.

Per valutare il contributo delle singole componenti vengono effettuati degli esperimenti ad hoc da cui risulta che il vermouth è molto più potente e costante del gin nel ridurre la luminescenza (98,1%, e.s. 0.5% contro il 41,7%, e.s. 14.1).

Tuttavia la capacità antiossidante della miscela alcool/gin sciaccherata è enorme superiore a quella inerente alle componenti singole: il cocktail martini sciaccherato, infatti, riduce la luminescenza rispetto al controllo fino allo 0.072, il vermut Martini da solo la riduce fino allo 1,9 e il gin fino al 58,3.

Dato che l'attività antiossidante del vino o del whisky è stata attribuita al contenuto in polifenoli è stata determinata la concentrazione in polifenoli dei cocktail martini: questa è risultata sì più bassa rispetto a quella del vino bianco o del whisky invecchiato 12 anni, ma non vi sono differenze significative di contenuto tra i cocktail ottenuti con i due metodi di preparazione.

Gli autori, in studi precedenti, avevano calcolato che 5 millimoli di etanolo per litro, il che è la concentrazione presente nel sangue dopo aver assunto uno o due drinks, è in grado di eliminare 131 millimoli/litro di perossido d'idrogeno. Giunti a questo punto stimano che un martini sciaccherato sia in grado, previo assorbimento completo, di interagire con 210 millimoli/litro di perossido d'idrogeno cioè 1,6 volte di più.

La ragione di questi fenomeni non è chiara agli autori della ricerca che ammettono, tuttavia, di non aver valutato il contributo delle olive che abitualmente vengono servite col martini.

Commento:

L'articolo ha suscitato un notevole entusiasmo, presente nel 94% nelle 16 lettere di commento inviate al BMJ. La procedura sperimentale è stata ritenuta ineccepibile, ma la discussione è stata ugualmente accesa ed ha riguardato per lo più la composizione del cocktail martini sia come prassi generale sia, filologicamente, come viene descritta nei romanzi di Jan Fleming e nei films su James Bond: questi in effetti beveva per lo più dei vodka-martini e in alcuni casi, secondo gli esegeti più esigenti, dei gin-vodka martini.

Ma non è questo il punto: Mr. Bond esigeva, e a ragione, un tipo di preparazione che contraddice il disciplinare concernente questo cocktail seguendo il quale il martini dev'essere rimescolato, non sciaccherato. Non voglio privare i curiosi del piacere della scoperta personale di tutte le sottigliezze che riguardano la preparazione dei martini e perciò li invio direttamente al BMJ, gli altri indubbiamente subiranno una perdita.

Mi preme però comunicare che da una veloce inchiesta svolta tra gli anglo-beceri accessibili non è stato possibile determinare l'eventuale contributo antiossidativo presentato dalla cipollina affumicata che Mr. Bond usa immergere nel martini come peraltro è stato segnalato, tra le "rapid responses", dal dottor Shimon Barak: il prodotto in questione sembrerebbe sconosciuto e pertanto è più semplice affidarsi in ogni caso alle olive.

Un dato collaterale di questa inchiesta è degno di nota: a quanto scrivono i giornali popolari inglesi l'augusta Regina Madre è giunta in perfetta forma all'età di 102 anni bevendo tutte le sere, un paio d'ore dopo il tè, il suo bravo cocktail martini, anche se non sappiamo se questo venga sciaccherato o rimescolato.

A chi è utile questo articolo?

Innanzitutto agli omeopati, ma ad una condizione irrinunciabile, che è quella di "to get basic thrills in exercising their intelligence".

L'omeopatia com'è noto è una scienza sperimentale e come tale obbliga di continuo i suoi adepti ad adattarsi alle circostanze che si hanno di fronte. Queste non sono mai le stesse: per fronteggiarle ci si deve affidare all'abilità nell'osservare e nell'intuire per "immaginare" un rimedio isomorfo alla situazione del paziente che si deve soccorrere. Non diversamente James Bond si trae d'impaccio nelle situazioni difficili che deve fronteggiare intuendo una soluzione che va anche al di là delle regole: nel caso del martini la preparazione più efficace non è quella definita nel disciplinare che lo vuole

“stirred”, bensì quella che gli è dettata dall'intuizione, cioè “shacken” ed è questa che risulta vincente alla prova dei fatti. Altrimenti se non si è attratti dal desiderio di cimentarsi col nuovo e coll'ignoto ci si riduce ad applicare in modo ripetitivo i protocolli suggeriti dai collaboratori cosiddetti “scientifici”, ne più né meno di quel che succede nel campo della medicina tradizionale, e languendo, per di più, nell'attesa d'improbabili protocolli ministeriali o peggio regionali.

Il contributo sperimentale degli autori canadesi, oltre ad offrire una conferma biochimica del cosiddetto “potenziamento” ottenuto tramite succussione, ci pone di fronte ad una sfida immaginativa che esce dalle consuetudini. Questa sfida è rappresentata dal concepire una farmacoprassia dei medicinali complessi che implichi la succussione contemporanea delle loro componenti e non la semplice addizione di queste previamente diluite e succusse: è un nuovo orizzonte tutto da esplorare, basta aver voglia di accogliere senza timore il nuovo nell'ignoto.

Carlo Poggiali