

"La Chimica della Vita": un importante meeting a Catanzaro il 29 e 30 settembre

Data: Invalid Date | Autore: Davide Scaglione



CATANZARO, 21 SETTEMBRE 2011- “La Chimica della Vita” : da alimenti funzionali a principi attivi” è un’iniziativa che nasce in occasione delle celebrazioni dell’Anno internazionale della Chimica, proclamato nel 2011 dalle organizzazioni internazionali UNESCO e IUPAC.[MORE] La sezione Calabria della Società Chimica Italiana ha individuato nell’Università Magna Graecia” di Catanzaro la sede per la realizzazione della suddetta iniziativa che, nella fase organizzativa, si è avvalsa del supporto di due organismi istituzionali: COSER Calabria, principale sponsor del meeting, e Confindustria Catanzaro. Quest’ultima ha inteso estendere la risonanza del meeting associandolo all’iniziativa OrientaGiovani, che annualmente prevede manifestazioni di raccordo tra le realtà scolastiche, universitarie e produttive su specifiche tematiche formative.

Tematica ed impostazione del meeting sono stati scelti con lo scopo di interessare i giovani verso una Chimica rappresentativa del territorio calabrese e di stimolare discussioni scientifiche verso collaborazioni in grado di esaltare le risorse locali.

Si è preferita un’articolazione distinta in due giornate, il 29 e 30 settembre, rispettivamente dedicate alla divulgazione verso giovani studenti delle Scuole superiori calabresi e alla discussione scientifica con spunti che riguardano un settore emergente della ricerca applicata, definito dal neologismo “nutracetica”. Questo nuovo costrutto nasce dalla fusione dei termini “nutrizione” e “farmaceutica” ed abbraccia un ampio spettro di argomenti che vanno dagli alimenti funzionali ai principi attivi, da cui il

titolo del meeting.

La giornata del 29 settembre 2011 ospita, presso il Teatro Politeama di Catanzaro, due sessioni di ampia accessibilità in particolare per il pubblico dei più giovani. La prima sessione è dedicata alla “Chimica dell’Amore” attraverso la relazione plenaria del Prof. Ettore Novellino dell’Università degli Studi “Federico II” di Napoli. Essa traccia collegamenti tra il passato, che affonda radici culturali nella mitologia greca, e il presente, che si avvale di conoscenze chimiche avanzate sui “protagonisti molecolari” che possono condizionare le nostre emozioni più intime in funzione della dieta o della somministrazione di sostanze biologicamente attive. La seconda sessione entra maggiormente nel merito degli alimenti funzionali, analizzati adottando il format del “processo agli alimenti”, collaudato con successo, da oltre dieci anni, su riso, caffè, olio di oliva in varie sedi universitarie italiane.

La scelta dell’imputato per questa edizione non poteva che cadere sul peperoncino, certamente la spezia più rappresentativa del territorio calabrese, ma anche particolarmente adatto alla “disputa giudiziaria” in pubblica udienza di un “tribunale semi-serio”. Questo farà inevitabilmente ricorso alla Chimica per condannare o assolvere l’eccellente imputato. Agli accademici catanzaresi, direttamente coinvolti attraverso la Presidenza della Corte del Prof. Valeiro Donato, si associeranno anche esperti esterni, qualificati nel settore giuridico, storico, chimico, agrario, culinario e nutrizionale che renderanno la disputa leggera e culturalmente trasversale.

La seconda giornata del meeting prosegue il giorno dopo, 30 settembre, al Campus “Salvatore Venuta” dell’Università “Magna Græcia” di Catanzaro. Essa si avvale di spunti di discussione che focalizzano su alimenti funzionali e nutraceutica attraverso comunicazioni orali e una tavola rotonda conclusiva. L’apertura della terza sessione prevede la relazione del Prof. Alfredo Focà dell’Università “Magna Græcia” di Catanzaro sulla figura di Raffaele Piria, chimico, medico e patriota calabrese, che può a pieno titolo rappresentare un modello valido, in particolare ancora oggi, per le giovani generazioni. I suoi studi condotti nel 1800 sono infatti straordinariamente attuali e perfettamente calzanti alla tematica del meeting. Essi hanno posto le basi per lo sviluppo del farmaco più famoso al mondo, l’aspirina, a partire da estratti naturali.

I successivi argomenti affrontati nella stessa sessione hanno ricadute dirette sulle produzioni tipiche del comparto agroalimentare calabrese, come quelli riportati su derivati estratti dall’olio di oliva, dal bergamotto, dall’edera, dalla cipolla rossa di Tropea, dai funghi, dal peperoncino, dalla cicoria, dal comparto latte-caseario, da quello vitivinicolo.

Nella quarta sessione è invece prevista la tavola rotonda sul tema “Chimica, Nutraceutica e Impresa” che ha lo scopo di stimolare la discussione di tali tematiche tra attori pubblici e privati con l’intento di convergere verso ulteriori progettualità e collaborazioni scientifiche nel Meridione, ed in particolare in Calabria. A conclusione del meeting gli autori di riferimento delle relazioni selezionate come più interessanti saranno insigniti di un premio che sarà conferito loro dal comitato scientifico.

La Chimica permea in maniera sottile, ma essenziale, molti aspetti della nostra vita quotidiana e si interfaccia facilmente con altre competenze professionali da essa apparentemente lontane. Le due giornate del meeting non hanno la presunzione di coprire esaustivamente tutti gli argomenti che possono riguardare la nutraceutica in Calabria ma, attraverso tale iniziativa, si intende iniziare un percorso che coinvolga anche i più giovani verso queste tematiche che, lette e interpretate con l’indispensabile ausilio della Chimica, possono rappresentare un volano di sviluppo formativo, scientifico e produttivo del nostro territorio.

