

Data: 27.05.2022 Pag.: 11
Size: 99 cm2 AVE: € 198.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



“Mad for Science”

OenoFood “frutta” al Sobrero 10mila euro



A Milano. La sesta edizione

CASALE MONFERRATO

● Si è svolta ieri mattina, a Milano, la finale della VI Edizione del Concorso Mad for Science “Le biotecnologie al servizio della salute dell’uomo e dell’ambiente”, promosso da Fondazione [DiaSorin](#) e, ancora una volta, l’Istituto Sobrero è risultato tra gli 8 licei finalisti sugli oltre 150 partecipanti. In gara, il progetto “OenoFood” finalizzato allo studio delle proprietà antiossidanti derivati dagli estratti delle vinacce di Nebbiolo e Barbera nella conservazione degli alimenti. «I principi attivi, isolati e selezionati con metodo green, vengono veicolati attraverso l’incapsulazione in liposomi, sintetizzati nella nostra scuola, e utilizzati come conservanti naturali al

posto di quelli chimici», hanno spiegato Lorenzo Baldon e Simone Rocco (5° Elettronica), Luca Grimaldi, Nicole Musso, Emma Ravagnani, Gregorio Selvatici e Vittoria Bovio (Scienze Applicate Internazionale), durante la diretta Facebook di ieri mattina. Per loro, 10mila euro di premio da investire nel laboratorio di biotecnologia.

Importanti alleati nella realizzazione del progetto sono Enosis Meraviglia dell’enologo Donato Lanati, il Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco dell’Università di Torino e il Dipartimento di Elettronica del Sobrero. Sono coordinatori del progetto: la docente di Biology Anna Chiara Arcchi e il tecnico di laboratorio del Sobrero e di Enosis Patrizia Cascio. **CH.C.**