



Il progetto sulle uve antiossidanti del Sobrero è in finale al concorso nazionale Mad for Science

I casalesi puntano al primo premio da 75 mila euro: verrebbero usati per migliorare i laboratori dell'istituto

Giovedì prossimo a Milano ci sarà la finale della sesta edizione del concorso «Mad for Science» promosso dalla Fondazione DaSorin. L'istituto Sobrero di Casale parteciperà, a distanza, perché è stato selezionato tra otto licei su 150 a livello nazionale per i progetti sul tema: «Le biotecnologie al servizio della salute dell'uomo e dell'ambiente».

Hanno presentato il progetto «OenoFood», basato sul potere antiossidante delle bucce di uva Nebbiolo.

Il premio in palio è di 75 mila euro per il primo classificato, soldi da usare per migliora-

“Oeno Food” si è aggiudicato anche l’Innovation Award negli Stati Uniti

re il laboratorio della scuola. Ma anche gli altri premi sono consistenti, per un totale di 177 mila e 500 euro. Ogni scuola finalista riceverà un premio in denaro.

Gli studenti Letizia Mutti, Luca Figazzolo e Lisa Guarnero, affiancati dalle docenti Anna Chiara Arecchi e Patrizia Cascio, hanno portato avanti le loro ricerche, presentate poi ad aprile al concorso nazionale I giovani e le Scienze indetto dalla Fast (Federazione Associazioni Scientifiche e Tecniche). «Il prodotto per ora – dice Anna Chiara Arecchi – verrà usato come antiossidante negli alimenti, ma grazie alla collaborazione dell'Istituto nazionale dei Tumori di Milano e dell'Università ci sono state alcune sperimentazioni anche su cellule tumorali mammarie

che hanno dato buoni risultati per alcune proteine che inibiscono lo sviluppo dei tumori».

Alla ricerca ha collaborato attivamente anche il Centro di ricerca applicata Enosis di Donato Lanati, dove lavora il tecnico di laboratorio Patrizia Cascio (impegnata pure al Sobrero).

EnoMed, l'altro nome di OenoFood, si è pure aggiudicato il Society for Science Community Innovation Award della Society for Science (Usa) come progetto più innovativo e di maggiore impatto sulla comunità di appartenenza. Ha ottenuto l'accreditamento a Regeneron Isef, la Fiera internazionale della Scienza e Ingegneria ad Atlanta in Georgia, negli Stati Uniti.

«La sperimentazione era

partita da ossidanti naturali presenti nei frutti rossi come i mirtilli – spiega Patrizia Cascio –, che contengono polifenoli in gran quantità. Da questa sperimentazione si è passati alle bucce di uva Nebbiolo, che hanno dimostrato una maggiore attività antiossidante sulle cellule tumorali».

Anna Chiara Arecchi fa riferimento anche al periodo della pandemia e alla privazione di molti servizi sanitari, che hanno complicato non di poco la vita dei malati di cancro: «La nostra ricerca – aggiunge infatti – utilizza antiossidanti naturali estratti con il metodo “green” dalle bucce di uva Nebbiolo e scarti di lavorazione del vino. Applichiamo dunque i principi dell'economia circolare e della sostenibilità ambientale». F.N. —



Alcuni studenti del Sobrero che hanno partecipato all'innovativo progetto sulle bucce di uva Nebbiolo