

Data: 20.03.2026

Pag.:

Size: 904 cm2

AVE: € 20792.00

Tiratura:
Diffusione: 3408
Lettori: 18000
A NIZZA MONFERRATO I RISULTATI DEL PROGETTO «MAD FOR SCIENCE» DI FONDAZIONE DIASORIN

Tutti pazzi per la scienza

Una scuola in cui non sei uno studente che ascolta ma una persona che fa. È questa la sintesi dell'esperienza nata dieci anni fa a Nizza Monferrato grazie al progetto «Mad for Science», concorso di Fondazione Diasorin. «Oggi celebriamo i dieci anni del progetto Mad for Science, partito nel 2017 con la vittoria dell'Istituto Pellati» spiega Assunta Croce, segretaria generale di Fondazione Diasorin. – PAGINA 46



EFREM ZANCHETTIN

La meglio gioventù

La celebrazione dei dieci anni del progetto della fondazione Diasorin nato con la vittoria dell'Istituto Pellati A Nizza ragazzi hanno raccolto e campionato uve per condividere i dati con il centro di ricerca per l'enologia

ANTONELLA M. LARROCCA

Una scuola in cui non sei uno studente che ascolta ma una persona che fa. È questa la sintesi dell'esperienza nata dieci anni fa a Nizza Monferrato grazie al progetto «Mad for Science», concorso nazionale promosso dalla Fondazione Diasorin per valorizzare le eccellenze. «Oggi celebriamo i dieci anni del progetto Mad for Science, partito nel 2017 con la vittoria

dell'Istituto Pellati - spiega Assunta Croce, segretaria generale di Fondazione Diasorin - L'obiettivo del concorso è quello di rendere gli studenti sempre più appassionati alla scienza: una missione ampiamente realizzata all'interno di questa scuola, che ha saputo interpretare in modo originale la vittoria del premio e utilizzare la strumentazione che la Fon-

dazione ha donato per realizzare un progetto che non si è limitato solo alla scuola ma ne ha oltrepassato i confini per raggiungere il territorio». Dal 2017 a oggi sono stati oltre 600 gli studenti del liceo scientifico, degli indirizzi tradizionale e delle scienze applicate, che si sono avvicinati nei laboratori della scuola nicese. Molti di loro, oggi laureati in materie scientifiche, erano pre-

senti ieri al workshop «Biodiversità, cambiamento climatico e innovazione enologica: il ruolo dei lieviti» che al Foro Boario di Nizza ha fatto incontrare scuola e ricerca scientifica. «La nascita del progetto risale al 2017, quando un gruppo di alunni ha partecipato alla prima edizione di Mad for Science - spiega Paola Balza, dirigente scolastico del Pellati - Da

Data: 20.03.2026

Pag.:

Size: 904 cm2

AVE: € 20792.00

Tiratura:
Diffusione: 3408
Lettori: 18000

allora è iniziata con **Diasorin** una bellissima collaborazione che per il Pellati ha voluto dire rinnovo del laboratorio di chimica, acquisto di macchinari all'avanguardia e formazione continua dei docenti, grazie al percorso Mad for Science for Teacher». Aspetto fondamentale del progetto, l'incontro tra esperienza didattica, territorio e ricerca scientifica. «Nel corso degli anni gli studenti hanno realizzato un lavoro paziente e continuo di raccolta e campionatura delle uve, attività di laboratorio, raccolta di dati e osservazioni nei vigneti – spiega Antonio Potenza, docente coordinatore del progetto – I dati sono stati poi condivisi con i ricercatori della sede di Asti del Crea Ve, il Centro di ricerca per la viticoltura e l'enologia». Tra

loro, Antonella Costantini ed Enrico Vaudano, che hanno utilizzato i dati raccolti dagli studenti per analisi più approfondite, incluso il sequenziamento del Dna dei microrganismi presenti sulle uve. «Il progetto ha studiato soluzioni innovative per mantenere l'equilibrio e la qualità aromatica dei vini in un contesto climatico in evoluzione», sottolinea Costantini. «Le attività di ricerca si sono concentrate su due strategie principali, la raccolta anticipata delle uve e l'utilizzo di lieviti non commerciali per produrre meno alcol e preservare i profumi e le caratteristiche sensoriali del vino», aggiunge Vaudano. Indispensabile la collaborazione con i viticoltori della Cantina di Nizza. «I ragazzi hanno raccolto nelle vigne dei viticoltori

nicesi i grappoli che sono stati utilizzati in laboratorio», racconta il presidente della Cantina Andrea Ghignone. A essere coinvolta è anche l'associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato che ha promosso un percorso di ricerca, monitoraggio e sensibilizzazione dedicato al tema dell'adattamento climatico nel paesaggio vitivinicolo Unesco nell'ambito del progetto «Innovazione tecnologica a supporto della tradizione versus il cambiamento climatico nel sito Unesco». «Il progetto ha coniugato tradizione e innovazione – precisa la presidente di Paesaggi vitivinicoli Unesco Giovanna Quaglia - In questo quadro si inserisce la collaborazione con Crea e Pellati, dedicata alla valorizzazione

della biodiversità microbica presente sulla superficie dell'uva, con particolare attenzione ai lieviti, riconosciuti come componente fondamentale del patrimonio vitivinicolo di Langhe-Roero e Monferrato». —

Dal 2017 a oggi più di 600 alunni si sono avvicinati nei laboratori e molti di loro oggi sono laureati in ambito scientifico. I ricercatori del Crea hanno sequenziato il Dna dei microrganismi presenti sui grappoli



Gli studenti del Pellati al workshop "Biodiversità, cambiamento climatico e innovazione enologica"

EFREM ZANCHETTIN

Data: 20.03.2026

Pag.:

Size: 904 cm2

AVE: € 20792.00

Tiratura:
Diffusione: 3408
Lettori: 18000



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario, Non riproducibile



Assunta Croce, segretaria generale di Fondazione [Diasorin](#)



L'illustrazione di alcuni risultati del laboratorio