

Tra giugno e luglio 2015 l'ordine nazionale parteciperà all'evento internazionale

# I biologi protagonisti all'Expo

## I temi dell'esposizione propri dell'attività professionale

**T**ra giugno e luglio 2015 l'ordine nazionale dei biologi parteciperà all'Expo di Milano, l'esposizione universale che sarà dedicata ai temi dell'alimentazione.

«Nutrire il pianeta, energia per la vita» è il titolo scelto per questa edizione. Sono «cibo», «energia», «pianeta» e «vita», quindi, le parole chiave dell'Expo, identificative tanto dei macroargomenti che verranno affrontati quanto delle diverse anime che caratterizzano l'articolato mondo della biologia, affiancate da concetti altrettanto calzanti quali «sostenibilità», «ricerca» e «sviluppo».

L'ordine nazionale dei biologi ha deciso di cogliere quest'opportunità e di esporre a una platea internazionale i propri punti di forza e le proprie competenze, frutto della forte preparazione scientifica e culturale che i suoi professionisti vantano su tali argomenti.

Sicurezza alimentare, agricoltura sostenibile, ricerca scientifica e bioeconomia saranno alcuni degli aspetti che verranno approfonditi, allo scopo di trovare modelli di sviluppo finalizzati a garantire una sana e corretta alimentazione all'intero pianeta tutelando, al tempo stesso, la biodiversità.

Da mesi l'ente sta lavorando per pianificare e organizzare il proprio intervento, che vedrà impegnati i suoi rappresentanti per quindici

giorni. Verranno presentati incubatori di bio-start up, grazie alle quali le menti più acute avranno la possibilità di presentare e di vedere realizzati progetti di studio volti alla tutela della salute umana, all'individuazione di nuove tecniche di coltivazione e di produzione e alla ricerca di possibili soluzioni all'evidente squilibrio esistente sulla disponibilità

di finanziamenti europei, che verranno tramutati in opportunità di lavoro e di studio per la categoria.

Ampio spazio, poi, sarà dedicato al gusto e all'arte del buon cibo: tradizioni enogastronomiche, creatività alimentare, cucine internazionali, degustazioni e prodotti tipici, per passare poi ad aspetti più strettamente legati alla tutela della salute dell'individuo quali la sicurezza alimentare, i diritti del consumatore e le tecniche di conservazione e di cottura degli alimenti finalizzate al mantenimento dei sapori e delle proprietà nutritive dei pasti.

«Non potevamo rimanere spettatori», dice Ermano Calcatelli, presidente dell'Onb, «di un evento che ci vede come assoluti protagonisti. Abbiamo tutte le carte in regola per esserlo. L'esposizione, infatti, tocca da vicino tutta una serie di settori disciplinari nei quali il biologo lavora attivamente, per i quali è saldamente preparato, formato e specializzato. Sarà un'occasione di arricchimento professionale unica nel suo genere, all'interno della quale troveranno



Ermano Calcatelli

spazio tanto esperti quanto i giovani ricercatori. Non solo. L'internazionalità», aggiunge Calcatelli, «dell'evento ci consentirà di interagire costantemente con diverse realtà scientifiche di grande rilievo, favorendo così la multidisciplinarietà dell'esposizione, dalla quale la nostra professione, così come le altre, non potrà che trarre giovamento».

### Una buona conservazione contro lo spreco dei cibi

L'argomento principe dell'Expo del prossimo anno sarà, appunto, la nutrizione. Esperti provenienti da tutto il mondo si confronteranno su argomenti quali la tutela della salute umana e il soddisfacimento dei fabbisogni nutritivi dell'intero pianeta, con particolare riguardo alla salvaguardia dell'equilibrio tra produzione e consumo delle risorse esistenti.

Se è vero che gli individui devono imparare a gestire correttamente le risorse alimentari a disposizione, è altrettanto vero che la riduzione degli sprechi passa attraverso adeguate tecniche di conservazione dei cibi.

Tutti gli alimenti subiscono alterazioni a causa di un naturale processo di deterioramento. Quelli definiti non deperibili risultano meno predisposti alle contaminazioni rispetto ai deperibili, all'interno dei quali la proliferazione batterica è molto più elevata. Tra quest'ultimi rientrano, ad esempio, latte, formaggi, carne, pesce, uova, dolci ecc.

«Una scorretta conservazione degli alimenti altera il gusto e le proprietà degli stessi», dice Luciano Oscar Atzori, consigliere segretario dell'ordine nazionale dei biologi ed esperto in igiene e sicurezza degli alimenti, «favorendo la proliferazione di batteri, muffe e parassiti, dannosi per la salute del consumatore».

Le tecniche di conservazione hanno lo scopo di impedire o rallentare l'instaurarsi di processi alterativi di diversa natura. «Uno dei più ricorrenti luoghi comuni», continua Luciano Oscar Atzori, «è credere che il frigorifero sia in grado di bonificare gli alimenti semplicemente perché conserva molto bassa la temperatura di questi. Niente di più sbagliato. L'unico sistema domestico realmente efficace è la cottura dei cibi».

Refrigerazione, congelamento, surgelazione, cottura, confezionamento, essiccamento, salagione e sot-



Luciano Oscar Atzori

trazione d'aria sono solo alcune delle tecniche di conservazione degli alimenti più comunemente utilizzate, alcune delle quali praticabili in casa.

«È bene ricordare», prosegue Luciano Oscar Atzori, «che qualunque sia la tecnica utilizzata per la conservazione degli alimenti, dopo che il prodotto confezionato viene aperto e/o utilizzato in parte, il contenuto deve essere conservato e consumato come fosse fresco, quindi in tempi ridotti».

### L'Italia terreno fertile per le start up biotech

«In Italia c'è spazio per la nascita e lo sviluppo di start up biotech»: questa è l'opinione del professor Giampio Bracchi, uno dei massimi esperti italiani di innovazione, nonché presidente della Fondazione Politecnico Milano sede del PoliHub che è uno dei maggiori incubatori di imprese del nostro Paese. «Milano è un vero e proprio polo per il biotech, abbiamo ottimi centri di ricerca: Mario Negri, San Raffaele, Bicocca, Humanitas, Ieo e Centro dei Tumori», prosegue Bracchi, «e chi riesce a creare una nuova azienda ha anche un buon numero di medie e grandi società farmaceutiche alle quali rivolgersi per l'exit, senza essere costretto a cercare acquirenti in Europa, Usa o Cina. Inoltre, nella biotecnologia le cifre in gioco sono alte, fra le più alte del segmento start up».



Giampio Bracchi

«Il punto critico», sottolinea il professor Bracchi, «è la necessità di capitali consistenti per cominciare e per proseguire, anche decine di milioni di euro per sostenere una start up biotech, che va rifinanziata a ogni ciclo di sperimentazione».

Infatti la durata dei progetti biotech è lunga: una controindicazione durante la sperimentazione di una molecola si può manifestare anche dopo anni, vanificando tutta l'operazione.

In altri settori, in primis l'Ict, se un'iniziativa è buona si capisce entro un anno, altrimenti si chiude.

Per questa ragione, dal 2000 a oggi, non sono mai state più di 40 le start up biotech di successo in Italia. Di queste, più della metà sono state in ambito meditech grazie alla alta specializzazione italiana in elettronica, nanotecnologie e robotica.

Pagina a cura del  
ORDINE NAZIONALE  
DEI BIOLOGI  
WWW.ONB.IT  
VIA ICILIO, 7 - 00153  
ROMA  
TEL: 06.57090200  
FAX: 06.57090234