

Il laboratorio di biologia del “Pellati” di Nizza Monferrato ora diventa un centro di ricerca



RICCARDO COLETTI
NIZZA MONFERRATO

Il laboratorio di biologia del Pellati di Nizza ha cambiato volto. Da vecchio luogo di scienza, con poca tecnologia, ad un “centro di ricerca” capace di sezionare, **classificare e «sequenziare» il Dna.**

Sabato un taglio del nastro che ha emozionato tutti: studenti e professori. A finanziare **il restyling tecnologico la DiaSorin, multinazionale della diagnostica** tecnologica Piemontese. «Abbiamo messo in palio 60 mila euro per chi fa ricerca nella scuola – spiega Gustavo Denegri, il presidente della multinazionale – La nostra è una spa che vuole giovani scienziati preparati. Questa non è beneficenza, ma un investimento. Tra qualche anno attendo i curriculum di questi ragazzi». Ragazzi, studenti di liceo, che sotto la guida del professore di biologia Antonia Potenza anno scelto di applicare la scienza, lo studio dei microorganismi, ad un settore pratico: la vinificazione. «Il nostro progetto vuole creare un vero e proprio database dei lieviti dell’Astigiano – aggiunge Antonio Potenza –. Vorremo capire in che modo si sviluppa all’interno di un vigneto e, soprattutto, come si evolve nel tempo». Ora in laboratorio c’è tutto quello che serve. «La macchia fondamentale di cui avevamo bisogno si chiama Pcr – prosegue il docente -. Uno strumento che estrae il DNA e lo sequenza. Così sapremo tutta la storia, evolutiva, del microorganismo».

Nizza ha sbaragliato la concorrenza di 60 licei di tutta Italia. «Abbiamo vinto sbaragliando la concorrenza – commenta la preside Matelda Lupori -. Il nostro progetto si cala nella realtà locale e coinvolge studenti dalla 2^a alla 5^a». Uno studio che non ha eguali nel mondo. «Quando tra dieci anni si avranno i campioni ed i dati qui a Nizza si farà la storia della classificazione di questo fungo – aggiunge Enrico Vaudano del laboratorio Crea-Eno di Asti -. Mai nessuno ha scelto di indagare l’evoluzione degli lieviti per così tanto tempo confrontando due stili di coltivazione del vigneto: biologico e tradizionale».

Il talento nicese è andato oltre. I ragazzi oltre a scrivere il progetto ed iniziarlo l’o scorso anno scolastico in trasferta, nei locali del Crea di Asti, hanno anche realizzato un software capace di classificare il dna di questi funghi. Ora potranno fare la loro ricerca in totale autonomia ed i dati saranno tutti classificati ed ordinati in modo da poter risalire ad ogni ceppo di lievito, per la comparazione, in pochi click.

I ragazzi che hanno redatto il progetto, ed hanno vinto “Mad 4 Science” sono: Simone Vespa, Andrea Avertano, Mihaela Gjorgjieva, Davide Pregno, Paolo Rolando e Davide Gallizio.