Scienze chimiche della vita e della sostenibilità ambientale | Dopo 5 anni di attività del progetto

«Dipartimento di Eccellenza Scvsa»: risultati e grandi prospettive

Il dipartimento di Eccellenza di Scienze chimiche della vita e della sostenibilità ambientale (Scvsa) ha organizzato al Campus una giornata per fare il punto dopo 5 anni di attività del progetto del dipartimento di Eccellenza.
«Il nostro dipartimento - spiega il responsabile scientifico del progetto Alessandro Casnati, anche a nome del direttore del dipartimento Roberto Corradini - in occasione della conclusione del quinto anno del progetto ministeriale denominato CompHub - Merging Chemical and Biological Complexity (COMPlexity Hub: unire la complessità chimica e biologica), dei dipartimenti di Eccellenza ha organizzato una manifestazione dal titolo "Dipartimento di Eccellenza Scvsa: risultati e prospettive dopo 5 anni di attività", aperto a tutta la cittadinanza, e che si è tenuto al Centro congressi - plesso Aule delle Scienze, Pad. 25 del Campus di via Langhirano. La manifestazione ha voluto presentare il programma di sviluppo che il progetto ha offerto al nostro dipartimento, al nostro Ateneo e più in generale al territorio. Il progetto ha visto un finanziamento complessivo di oltre 14 milioni di euro di cui 9M dal Ministero, 4M dall'Ateneo e il rimanente da fondi del nostro dipartimento, di quello di Fisica, Matematica ed Informatica e di quello di Ingegneria e Architettura. Visto il grande rilievo nazionale dell'iniziativa, si sono riusciti a coinvolgere anche partner esterni all'Ateneo come Imem-Cnr e partner industriali tra i quali si ringrazia soprattutto Chiesi per un importante strumento per lo studio dei cristalli. Oltre alla relazione di presentazione sulle attività e i risultati, tenute dal direttore Corradini e dal sottoscritto, si sono tenute anche le relazioni di alcuni giovani ricercatori che si sono potuti reclutare col finanziamento ministeriale. A cornice di questo, sono stati anche invitati tre relatori esterni al nostro Ateneo e di fama internazionale, Luisa Torsi (Università di Bari), Guido Chelazzi (Università di Firenze) e Hironoro Kaji (Università di Kyoto) a tenere conferenze sui tre dei temi conduttori delle ricerche del dipartimento di Eccellenza, rispettivamente sui sensori in ambito biomedico, sui materiali organici e sulla sostenibilità ambientale».



Dopo 5 anni di attività del progetto del dipartimento di Eccellenza (unico nell'Ateneo di Parma) quali i risultati?
«Il progetto, che ha avuto come obiettivo lo sviluppo strutturale del Dipartimento, ha concluso la fase cruciale di "messa a terra" degli investimenti, in questi primi 5 anni. Risultati di rilievo sono stati acquisiti nella ricerca di base e applicata sul tema dei sistemi complessi chimici e biologici sempre tenendo ben presente la sostenibilità ambientale, che è un tema conduttore e di unione di tutto il nostro dipartimento. Le ricerche del progetto hanno portato alla pubblicazione di più di 200 lavori su riviste scientifiche anche di grande rilevanza internazionale. Grazie ai risultati ottenuti dal progetto, l'indice standardizzato della performance di dipartimento (valutato ogni 5 anni dall'Agenzia nazionale di valutazione del sistema universitario e della ricerca - Anvur) è cresciuto dal 98,5/100 a 99,5/100. Si è potuto inoltre ampliare e rinnovare la strumentazione scientifica con l'acquisizione di apparecchiature all'avanguardia e aperte all'utilizzo non solo da parte del personale del dipartimento e di Ateneo ma anche da aziende ed enti di ricerca del territorio eventualmente interessate. Risultato importante ha riguardato anche il reclutamento di personale docente proveniente da importante università italiane e straniere (Stati Uniti, Regno Unito, Spagna) e di giovani ricercatori e l'investimento nell'alta formazione di dottorandi e Post-Doc che costituiranno l'ossatura della ricerca dei prossimi 20 anni».

Perché questo progetto è così importante?
«L'assegnazione di dipartimento di Eccellenza (datata 2018) al dipartimento Scvsa (neocostituito nel 2017) ha certificato le eccellenze della ricerca nell'area chimica, biologica e della sostenibilità ambientale del nostro Ateneo consentendone l'integrazione tra loro anche al servizio del territorio. Sebbene il primo quinquennio di investimenti sia concluso, e come spesso succede nella ricerca, ci si aspetta di raccogliere i risultati di questo investimento anche per i prossimi 10 anni. Gli investimenti acquisiti sia in termini di strumentazione che di personale consentono al dipartimento di porsi all'avanguardia nel panorama della ricerca chimica e biologica italiana ed europea, partecipando sempre più attivamente in nuovi progetti con partner nazionali ed europei. Si stanno già cogliendo i primi risultati anche in questo ambito con numerosi e cospicui finanziamenti alle ricerche in ambito europeo e del Pnrr».

Cosa accadrà in futuro?
«Il dipartimento Scvsa, come altri 3 dipartimenti dell'Ateneo, sta concorrendo ad un'ulteriore selezione da parte del Ministero per l'assegnazione di un nuovo finanziamento per il quinquennio 2023-27 - conclude il professore Casnati -. Il tema che verrà sviluppato sarà sempre in continuità con il precedente guardando in prospettiva non solo alla sostenibilità ma anche alla rigenerazione ambientale, tema ormai imprescindibile per la nostra società e per le future generazioni».

M.V.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Regione | Grazie al progetto «Ice Cascara To go». La targa è stata consegnata dall'assessore Colla

Premio innovatori responsabili: menzione all'Its Tech&Food

L'Its Tech&Food Academy di Parma è stata premiata, nella mattinata di ieri, con una menzione per la categoria obiettivo strategico «Conoscenza e Saperi» durante la VIII edizione del «Premio innovatori responsabili» indetto dalla Regione Emilia Romagna. Ad ottenere il riconoscimento è stato il progetto «Ice Cascara To go», già vincitore della categoria «Sostenibilità» durante l'Its 4.0 Day 2022, che ha portato, attraverso la modalità del design thinking, alla realizzazione di una nuova bevanda eco-sostenibile derivata dal cascara, un alimento comunemente scartato durante la produzione del caffè.
Il «Premio innovatori responsabili» intende valorizzare il contributo del sistema produttivo, della formazione e della ricerca nel raggiungimento degli obiettivi indicati nel «Patto per il lavoro e per il clima» e nella strategia 2030 della Regione Emilia-Romagna, anche in risposta alle nuove emergenze economiche e sociali emerse a seguito della pandemia e in conseguenza dei conflitti in corso. Ad essere premiata è la capacità di rinnovarsi con l'assunzione di una visione integrata della sostenibilità, attraverso l'innovazione di processi, sistemi, partenariati, azioni formative, tecnologie e prodotti. Il premio è anche l'occasione per far emergere e conoscere le realtà più virtuose del territorio emiliano-romagnolo che si sono mosse in questa direzione. A consegnare le targhe durante la cerimonia di premiazione - svolta alla Fondazione Golinelli di Bologna - è stato Vincenzo Colla, assessore allo sviluppo economico e green economy, lavoro, formazione e relazioni internazionali della Regione. Presenti per la Fondazione Its Tech&Food Academy la direttrice Francesca Caiulo; il presidente del Comitato tecnico-scientifico Sebastiano Porretta, primo ricercatore del ministero dello Sviluppo economico e responsabile dell'Area Marketing & Consumer Science alla Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma - Ssica; Barbara Melegari, responsabile del Coordinamento della sede di Parma e coordinatrice del progetto Ice Cascara; Alice Zambelli ed Elena Righini, studentesse del secondo anno del corso di Food Marketing. Oltre alla targa di riconoscimento, il progetto dell'«Ice Cascara To go» è stato pubblicato nel volume della VIII edizione del premio e il nominativo dell'Its Tech&Food Academy sarà inserito nell'elenco degli innovatori responsabili dell'Emilia-Romagna.



Il prototipo di Ica Cascara To go è stato realizzato durante lo scorso anno accademico 2021-2022 nell'ambito del progetto Its 4.0 attraverso la modalità del design thinking. Allo sviluppo di questa nuova bevanda hanno partecipato gli studenti Its T&F delle seconde annualità di Food Tech, Food Marketing e Food Design collaborando con il prof Sebastiano Porretta, titolare del corso di Sviluppo di prodotto e responsabile dell'Area Consumer science & marketing di Ssica e l'azienda Torrcaffé. «L'ICE Cascara To go è stata pensato al fine di favorire il riutilizzo di alimenti comunemente scartati ed è una bevanda trattata mediante un processo ad elevate pressioni idrostatiche che ne conserva le proprietà - spiega Porretta -. I percorsi Its si caratterizzano per un approccio pratico che consente ai ragazzi di progettare l'intero processo di sviluppo di prodotti e servizi, partendo dalle richieste del mercato per arrivare fino alla prototipazione su impianti industriali».
«Dal punto di vista didattico - precisa la responsabile Barbara Melegari - il progetto ha consentito agli studenti di sperimentarsi in azioni di sviluppo ed innovazione tecnologica tipiche dei contesti aziendali. Ha favorito l'acquisizione di tecniche per svolgere un'accurata analisi di mercato, ideare un nuovo prodotto, metterne a punto il prototipo e testarlo per la successiva commercializzazione. Ha incoraggiato il lavoro per obiettivi, il pensiero laterale, il team working, l'attenzione per la responsabilità sociale e la sostenibilità».

r.u.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Biotecnologie

Il premio Gaiti a tre studenti bravissimi



Il dipartimento di Scienze chimiche, della vita e della sostenibilità ambientale ha conferito il premio «G. Gaiti» a due studentesse e a uno studente del corso di laurea in Biotecnologie: si tratta di Giulia Casaroli, Giulia Capra e Giampiero Federici, la prima iscritta al terzo anno, gli altri due al secondo.
Mariolina Gullì, presidente del Consiglio del corso di laurea, ha consegnato ai tre vincitori la pergamena. Il premio consiste in 2mila euro a testa frutto della donazione di Gianni Gaiti a favore di studenti meritevoli per i risultati conseguiti. Mariolina Gullì ha ricordato l'importanza della scienza, ma anche delle biotecnologie in questo periodo storico: i successi nella lotta contro la pandemia hanno richiesto un fondamentale contributo da parte delle biotecnologie. Secondo le stime di Assobiotec la dimensione del mercato globale delle biotecnologie è in continua espansione: entro il 2028 si prevede una crescita di quasi il 16%. L'eccellenza dei premiati è emersa da una competizione fra 13 studenti di livello molto alto. I vincitori sono stati scelti da una commissione composta dalle prof Elena Maestri, Mariolina Gullì e Giovanna Visioli. Un sentito ringraziamento è stato rivolto a Gianni Gaiti.

r.u.

© RIPRODUZIONE RISERVATA