

CN.FOOD A LA “NOTTE BIANCA DEI RICERCATORI 2010” – CUNEO.

Venerdì 24 settembre 2010 si è svolta in tutta Europa la “Notte Bianca dei Ricercatori”, progetto cofinanziato dalla Commissione Europea per favorire l’incontro e il dialogo tra il mondo scientifico ed i cittadini.

Giunta alla quinta edizione in Piemonte e per il secondo anno ospitata anche dalla città di Cuneo, è stata promossa dall’Università degli Studi di Torino con il sostegno della Camera di commercio di Cuneo, Fondazione CRT, Compagnia San Paolo e con il patrocinio del Comune di Cuneo e della Provincia di Cuneo. Molte le attività proposte al pubblico, particolarmente numerose, nei 12 spazi scientifici allestiti presso la sede della Facoltà di Agraria di Piazza Torino, gestiti da un folto gruppo di operatori scientifici, tra cui diverse le diverse Facoltà dell’Università di Torino decentrate in provincia di Cuneo.



Il programma della manifestazione si è articolato in un ricco programma:

- **Vedo, sento, tocco quindi sono! Viaggio alla scoperta del meraviglioso mondo dei sensi**
I nostri sensi sono degli strumenti molto raffinati, ma spesso non li sappiamo più utilizzare nel modo corretto. Obiettivo, quindi, dell’attività è stato quello di rendere cosciente il pubblico dei propri sensi, delle loro funzioni, delle loro particolarità e della possibilità che abbiamo di conoscere, attraverso di loro, il mondo circostante.
- **Le proprietà dei fluidi**
Esperimenti volti a mostrare le proprietà dei fluidi e in particolare dell’acqua. I ricercatori hanno presentato al pubblico il principio di Archimede e il principio di movimento dei sommergibili, la capillarità, il principio dell’idraulica fluviale e il “torchio idraulico trasparente”.

- **Diventare sommelier della frutta**

L'attività è consistita nella degustazione guidata di diverse specie e cultivar di frutta: assaggiatori professionisti, appositamente addestrati, hanno guidato i visitatori del laboratorio nell'impiego del proprio palato quale vero e proprio "strumento di analisi" della qualità della frutta (in collaborazione con ONAFRUT, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Frutta).

- **Salvaguardia della Diversità Biologica**

La salvaguardia della diversità biologica di un determinato ambiente corrisponde a preservare la varietà di organismi viventi in esso presenti, attualmente minacciata dal progressivo aumento di fattori inquinanti e dalla riduzione degli habitat. Anche un piccolo prato non coltivato o un boschetto racchiudono un impensabile numero di forme di vita, che devono essere preservate, poiché indispensabili anelli di un ecosistema.

Il prato, oltre ad essere costituito da migliaia di specie vegetali, fornisce cibo e rifugio ad insetti, piccoli nematodi, micro - mammiferi ed alcuni di questi animali, a loro volta, forniscono nutrimento per numerose specie di rapaci diurni e notturni.

L'attività ha dimostrato come occorra un'attenta analisi delle caratteristiche del territorio per poter valutare la sua diversità biologica e per impedirne la frammentazione e il declino.

- **Estrazione di DNA**

L'attività è consistita nell'illustrare ai partecipanti le fasi dell'estrazione e della purificazione del DNA, a partire da tessuti vegetali, e della successiva separazione mediante elettroforesi su gel di agarosio per consentirne la visualizzazione.

Ogni partecipante ha potuto effettuare l'estrazione di DNA a partire da porzioni di foglie o frutti, utilizzando un protocollo in grado di consentire l'ottenimento di una 'medusa' di DNA in tempi brevi. Successivamente è stato possibile procedere alla visualizzazione dei campioni estratti mediante separazione elettroforetica su gel di agarosio ed utilizzo di trans-illuminatore UV.



- **Il colore del calore: applicazioni di termografia**

Questa attività ha avuto come obiettivo la dimostrazione delle potenzialità dell'analisi termografica nelle scienze e nelle applicazioni ingegneristiche, permettendo, attraverso alcune semplici prove, di osservare il mondo che ci circonda da un punto di vista diverso, ovvero quello delle radiazioni infrarosse naturalmente emesse da qualunque corpo. Ciò permette di rilevare fenomeni non percepibili ad occhio nudo. Sono state presentate alcune

semplici sperimentazioni interattive aventi come oggetto l'analisi di diverse matrici, oggetti e scenari, con applicazioni in campo agricolo.

- **I micro organismi, amici degli alimenti**

Presentazione di alcuni esempi di alimenti ottenuti dalle attività di microrganismi quali vino, formaggio, aceto, yogurt, salami. Mediante un microscopio collegato ad una telecamera e un monitor è stato possibile osservare i microrganismi in oggetto.

- **Progetto APPA**

Presentazione del Progetto della Facoltà di Farmacia per produrre medicinali galenici presso le strutture sanitarie dei Paesi in via di sviluppo. Durante la manifestazione i ricercatori hanno mostrato al pubblico come si allestiscono i medicinali.

- **La Facoltà di Scienze Politiche per la Notte dei Ricercatori**

L'unione Europea, la tutela dei consumatori, il mondo del lavoro nel cinema e nella sociologia.

- **La Facoltà di Giurisprudenza per la Notte dei Ricercatori**

Illustrazione di alcuni argomenti di attualità affrontati dalle scienze giuridiche, con particolare riferimento al diritto internazionale.



In questa sede, CN.FOOD, Associazione Laureati in Tecnologie alimentari di Cuneo, ha collaborato attivamente allo svolgimento della manifestazione, gestendo uno stand di informazione e divulgazione di materiale informativo sulla Facoltà di Agraria e sulle proprie attività.

Si ringraziano a tal proposito i Soci che hanno assicurato la propria disponibilità, garantendo l'apertura dello spazio espositivo per tutta la durata della manifestazione.



Associazione Laureati in Tecnologie Alimentari di Cuneo.

www.cnfood.it
info@cnfood.it
329/786673