

## Tre studenti dell'Isti Cannizzaro fra i migliori genietti del mondo

**NUNZIO CASABIANCA**

Un traguardo eccezionale. Anzi, un prestigioso punto di partenza che conferma la bontà delle eccellenze scolastiche di casa nostra. Tre ragazzi catanesi, infatti, saranno premiati con grande merito nel corso della cerimonia finale del concorso europeo «I giovani e le scienze», organizzato dalla Fast (Federazione delle associazioni scientifiche e tecniche), che si terrà a Milano dal 4 al 6 maggio prossimi. A ricevere l'ambito riconoscimento europeo saranno Ambra Chisari, Dario Drago e Tommaso Francesco Catalano dell'Isti "Stanislao Cannizzaro" di Catania (l'unico in tutta la Sicilia). I tre "genietti" catanesi, seguiti dalla prof. ssa Lidia Mastruzzo, dalla prof. ssa Serafina Bergamo e dalla prof. ssa Ornella Peri, dell'Isti "Cannizzaro", e dalla dott. ssa Carmela Spatafora, dell'Università di Catania, hanno conquistato il "pass" per Milano grazie a un lavoro dal titolo

«Dagli scarti di lavorazione di uve della Sicilia un "Bio-Elisir di lunga vita": il resveratrolo».

La valenza di questo progetto tutto catanese parte da un principio: «La Chimica del XXI secolo - spiegano gli stessi studenti - si pone di fatto un nuovo obiettivo: la ecosostenibilità di processi e prodotti per una "chimica verde" che, sulla base di principi generali volti ad eliminare l'uso di procedure e sostanze pericolose, lavori per prevenire criticità future. Tra le strategie attuabili c'è l'utilizzo di materie prime ricavate da fonti rinnovabili. Il progetto, dunque, pone l'attenzione sul problema delle grandi quantità di scarti vegetali accumulati in seguito alle produzioni e lavorazioni agricole che, in particolare nell'area mediterranea del sud-Europa, comprendono: uva, olive, frutta in guscio, pomodori, agrumi. Purtroppo - aggiungono - tali scarti sono stati scarsamente tenuti in considerazione per quel che concerne il riciclo, nonostante siano ricchi di compo-



**AMBRA CHISARI**



**DARIO DRAGO**



**TOMMASO CATALANO**

sti bioattivi e polifenoli antiossidanti».

«La nostra attenzione - spiegano dunque Ambra, Mario e Tommaso - si rivolge al trattamento dei raspi di uva finalizzato all'estrazione di polifenoli, in particolare del trans-resveratrolo, un polifenolo naturale ad elevata attività antiossidante. Esso agisce come *radical scavenger* con capacità antiossidante superiore a quella del tocoferolo e dell'acido ascorbico. L'ottenimento del resveratrolo puro e il

suo utilizzo come additivo in formulazioni alimentari, cosmetiche e farmaceutiche presenta notevole interesse».

Un progetto dal grande impatto ecosostenibile, dunque, che ha convinto la commissione europea del Fast che a maggio premierà il lavoro dei ragazzi catanesi insieme ad altri 41 lavori presentati da 31 istituti italiani e 10 stranieri (2 brasiliani, 2 messicani, 1 tedesco, 1 olandese, 1 belga, 1 turco, 1 russo e 1 tunisino).