L'UNIONE SARDA

Cronaca regionale – Pag. 9

19.03.2011

Ecco il mistero di un amaretto

RICERCA SU ALIMENTI E BIOMEDICINA A TRAMARIGLIO

ALGHERO La fisica dell'amaretto. La regola è semplice semplice: croccante fuori morbido dentro, c'è poco da sbagliare. Con una vita media breve-brevissima. Perduto l'attimo, si parla di pietre, sbriciolabili ma non tagliabili, mangiabili per carità, sostanzialmente una porcheria. Problema dei produttori: come far crescere le quantità, proporlo alla grande distribuzione, se non esistono i tempi perché un vero, eccellente, amaretto sardo possa arrivare, come da tradizione, sulle tavole dei clienti? Sorpresa, una soluzione c'è e pure genuina. Sono proteine del siero di latte ovino che si inseriscono nell'impasto e non variano di una virgola il sapore. E magari anche una confezione speciale che mette in fuga le muffe. Parola di scienziato. E così dal parco scientifico di Porto Conte è venuta fuori una di quelle risposte che cambiano (nel loro piccolo, magari) la vita. Shelf life più lunga, dicono le aziende, vita di scaffale accettabile. Per tradurre il concetto in pratica, ci si può rivolgere all'azienda di Belvì che è riuscita a far entrare le sue linee nel catering di bordo di Meridiana. Occhio attento all'eccellenza organolettica e un sommesso pensiero di ringraziamento ai raffinati studi made in Sardinia.

UN PARADISO Dimenticare i sotterranei illuminati al neon, i laboratori malconci. Qui, se è il giorno giusto, si può familiarizzare con uno dei daini dell'Arca di Noé (la riserva della Forestale dirimpetto), asini bianchi e cavallini allo stato brado vengono spesso in visita. La vista in certi orari diventa perfino imbarazzante: la rada di Tramariglio di fronte, Capo Caccia a destra, le falesie calcaree di Cristallo alle spalle, prospettive di mare e verde fitto. Gli edifici sono nascosti fra prati e lentischio a crescita straordinaria, auditorium, foresteria, un'infilata di laboratori uno di seguito all'altro. «Il luogo ha giocato senz'altro un ruolo», dice Sergio Uzzau, amministratore unico di Porto Conte Ricerche. Che la struttura (di proprietà dell'università di Sassari, sede del Nord Sardegna del Parco scientifico e tecnologico) decollasse davvero, era tutt'altro che scontato. Oggi le aziende che hanno messo su casa sono una ventina, il fior fiore di chi si occupa di biotecnologie. Qualcuna, non sarda, ha addirittura preso armi e bagagli e trasferito in toto il personale (da Pavia, per esempio). «Si forniscono servizi di ricerca alle imprese», spiega Uzzau. In alcuni casi è la Regione a fornire linee di indirizzo, altre volte sono le imprese a bussare alla porta. Magari sono tutte delle stesso comparto e hanno problemi comuni (l'amaretto, per dire). Oppure sono super-specializzate e hanno bisogno di ricerche specifiche in campo di proteomica e genomica, che da queste parti sono considerate il pane quotidiano. Il concetto di fondo fa molto campus americano: un gruppo di studiosi, spesso eccellenze, di ambiti diversi che lavorano gomito a gomito e la speranza che dall'humus germoglino nuovi (e imprevedibili) frutti.

IL CASO VIROSTATICS L'esempio più luminoso è considerato quello dell'azienda che ha presentato, poche settimane fa, il nuovo farmaco VS411. Fino al 2009 la sede è stata il Policlinico San Matteo a Pavia (mentre la testa economica è sempre rimasta a Princeton, Stati Uniti), poi tutti in Sardegna. Presidente e amministratore delegato è Franco Lori, uno che è eternato nel pantheon degli eroi della medicina (senza enfasi, si chiamano proprio così) per scoperte legate alla cura dell'Aids. I farmaci che si studiano in Sardegna sono considerati rivoluzionari perché, oltre a inibire la replicazione del virus, curano un sistema immunitario che è costretto ad andare sempre a mille all'ora e dopo un po', inevitabilmente, rischia di alzare bandiera bianca. La società biofarmaceutica italoamericana, che ha trasferito in Sardegna un gruppo di figure di ricercatori di primo piano, oltre agli inibitori dell'Hiv, sta mettendo a punto a Tramariglio una nuova classe di antitumorali con applicazioni potenziali nella terapia dell'osteosarcoma e del cancro alla prostata. «Virostatics è il livello più alto delle aziende che si sono insediate, fra l'altro senza alcun premio né incentivo».

L'UNIONE SARDA

Cronaca regionale – Pag. 9

19.03.2011

TESTE PENSANTI Sergio Uzzau, 44 anni, è quel genere di figura, piuttosto rara, di persona giusta nel posto che gli compete. Si è laureato ragazzino in Medicina, specializzazione in microbiologia e virologia. Si è guadagnato sul campo ogni possibile borsa di studio, ha vissuto per dieci anni fra Stati Uniti (Stanford, Maryland) e Francia (Gif-sur-Yvette) dove ha fatto ricerca e insegnato nei centri più avanzati di genetica molecolare e virologia. È tornato in Sardegna nel 2002 e dal 2005 è professore all'università di Sassari. Oggi gira come una trottola, presentazioni alla Cattolica, poi via per l'Europa. Davanti alle Facoltà che battono giustamente cassa per la ricerca (e in alcuni casi per la sopravvivenza nuda e cruda), pone anche un punto di vista tipicamente a stelle e strisce: «Com'è possibile che, in ciascuna università, non ci siano almeno dieci progetti che ti portano denaro a casa? Negli Usa eravamo oggetto di visite continue da parte degli avvocati, volevano sapere cosa bolliva in pentola, cosa si poteva vendere alle imprese». La sua prospettiva prevede che le aziende paghino per avere sperimentazione e gestirne i risultati: «Da noi si tende al brevetto, a gestire in proprio, ma è del tutto inutile».

AMBIENTE FRIZZANTE Medicine contro l'Aids e birre artigianali, caratteristiche dei vini on line e nanotecnologie. Tutto shakerato e passato per il setaccio della scienza. Non è posto per tetragoni, questo campus d'alta tecnologia. E Uzzau saltabecca da un angolo all'altro per dare l'idea di che cosa, per l'appunto, «bolle in pentola». L'organico stabile è fatto di chimici, fisici e biologi più un gran numero di collaboratori (almeno 25). Uno dei progetti più succulenti, anche per le implicazioni imprevedibili per il futuro, è quello che ha consentito di estrarre risposte da antichi campioni non utilizzabili fino a quel momento. La ricerca era legata a due tumori ai polmoni, carcinoide tipico e carcinoma a piccole cellule. Distinguerli subito, far emergere le proteine che li connotano, è tutt'altro che agevole ma fa la differenza sul piano terapeutico e dell'intervento. Il gruppo di Porto Conte è riuscito a lavorare su campioni in formalina vecchi come il cucco, ha identificato i cosiddetti markers anche là dove nessuno era mai riuscito. Un metodo simile lo stanno usando oggi per una ricerca, in collaborazione con il centro di riferimento oncologico di Aviano, sui tumori pre-neoplastici della cervice uterina. Sapere quali si trasformeranno in cancro e quali no sarebbe un cambio di marcia e, grazie al loro metodo di estrazione delle proteine dai campioni, l'ambito di studio si è ampliato a dismisura.

ORGOGLIO DI PADRE Uzzau giura che non esiste il progetto del cuore. Ma quello del nanotrasporto in realtà forse resta diverso dagli altri. Parliamo di nanometri, cosette di un milionesimo di millimetro: «A quelle dimensioni cambiano le regole, non esistono barriere, le particelle si muovono liberamente nel corpo. Noi studiavamo le catechine del tè verde per il controllo delle neoplasie alla prostata. Siamo riusciti a montare una sorta di antennina che porta il farmaco solo dove è necessario. È la proteina tipica della lesione precancerosa a fungere da richiamo e solo lì viene rilasciato il farmaco». Le riviste scientifiche pubblicano lo studio che, oggi, è diventato un punto di riferimento.

LINEE GUIDA Un'azienda che ha un problema scientifico e un luogo dove qualcuno può risolverlo. Con super apparecchiature da 500 mila euro, senza necessità di assumere personale che è già in loco ed è pure super-specializzato. A Tramariglio si arriva così, cercando strade non battute. Oppure è la Regione a dare le indicazioni («con l'assessore Giorgio La Spisa c'è un'eccellente collaborazione»). Nel concreto, oggi per esempio hanno appena terminato lunghe analisi sui pesci di maricoltura («lo scorso anno nel mondo si è superato per la prima volta il 50 per cento dei pesci di allevamento fra quelli consumati»). Nell'hangar dove si costruiscono gli esperimenti più impegnativi, hanno costruito maxi-acquari che simulano le condizioni delle gabbie in mare aperto, dai venti alle correnti. Mangimi tipici. Risultato: il muscolo delle orate allevate, la polpa , è assolutamente identico. Proteine, lipidi, omega 3 e quant'altro. Il fegato segnala invece la differenza. Mentre per il gusto si rimanda ai palati dei singoli. Qualche tempo fa avevano

messo insieme i microbirrifici artigianali, spuntati come funghi in tutta l'Isola, per costruire una linea di produzione davvero a chilometri zero, malto luppolo acqua e così via.

VITI E DINTORNI È ancora in corso il progetto Wi-wine, una sorta di vino on line: stazioni meteo disseminate nelle vigne che raccontano in presa diretta temperatura, vento, pressione atmosferica, escursione termica. Un passaporto del vino che verrà per soddisfare enologi e appassionati. Mentre i sacchi di grano in arrivo segnalano la partenza di un nuovo studio che vede insieme tutti i mulini dell'Isola. Problema: come si fa a costruire il pane tradizionale sardo, quale materia prima utilizzare, quali sementi tradizionali sono da recuperare (dal grano Capelli in giù) e quali da abbandonare senza rimpianti. Soluzione: stanno lavorando per voi, i risultati arriveranno. Alle 18, gran parte dei ricercatori finisce di lavorare. Tramonto a picco sul mare dietro la Baia delle ninfe, occhio ai cinghiali, con una botta di fortuna si assiste al volo del grifone. Come sede di lavoro c'è di peggio, francamente.

Lorenzo Paolini

PortoConte Ricerche