

10[^] Scuola Estiva Nazionale

SCS Scienza
Comunicazione
Società

Gli eventi sociali della SCS 2016



Il Ricercatore Visibile

Dati, fatti, opinioni:
come affrontare
il dibattito pubblico

Un progetto di _____


agorà scienza
centro interuniversitario



UPO
UNIVERSITÀ DEL PIEMONTE ORIENTALE



Con il sostegno di _____

 Compagnia
di San Paolo

Nell'ambito del _____ Media Partner _____



Le Scienze

DOMENICA 4 SETTEMBRE 2016

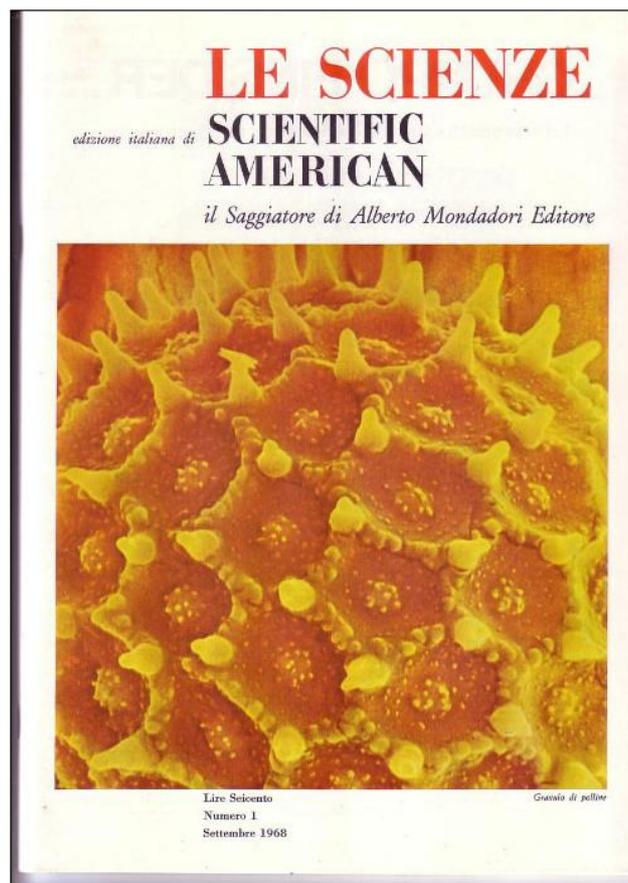
Verso i 50 anni di *Le Scienze*: dalla battaglia di Felice Ippolito alle nuove sfide del digitale

Marco Cattaneo dialoga con Pietro Greco

Felice Ippolito (Napoli, 1915 – Roma, 1997), geologo e ingegnere, parlamentare, fondatore de *Le Scienze*, è stato il protagonista negli anni '60 di un caso – il “caso Ippolito”, appunto – decisivo per il mancato sviluppo dell'energia nucleare in Italia.

Ippolito era convinto che il nucleare civile potesse garantire al nostro paese l'indipendenza energetica. Inquadrò questo progetto in un contesto più ampio, quello di un vero e proprio “Rinascimento tecnologico e scientifico” portato avanti con successo da una classe di tecnici e scienziati con l'obiettivo di modernizzare il paese. Il tentativo ha sortito straordinari successi, ma poi in pochi mesi è stato bruscamente interrotto. Anche con l'inopinato arresto di Felice Ippolito. Che, ritornato libero, ha poi cercato di rivitalizzare l'antico progetto con un'azione illuministica di alfabetizzazione scientifica di massa e ha così inaugurato la straordinaria stagione di *Le Scienze*.

Sono passati quasi 50 anni per l'edizione italiana di “*Scientific American*”: cosa è cambiato da allora e quali sono le nuove sfide?



Delamo1

www.delcampe.net

MERCOLEDÌ 7 SETTEMBRE 2016

Escursione in collina: Uva e OGM, un improbabile incontro

Lezione tra le vigne di Andrea Schubert, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari - Università di Torino



A causa dell'incremento della popolazione e del cambiamento climatico, l'uomo richiede continuamente nuove varietà vegetali per l'approvvigionamento di cibo, energia, e materie da trasformare. Questo processo si è basato per secoli sulla selezione da parte degli agricoltori e nel XX secolo su schemi sempre più complessi di incrocio e ibridazione. Tuttavia oggi sono necessarie nuove tecniche più mirate ed efficienti. Le biotecnologie hanno permesso di ottenere gli OGM, e alcuni di essi sono largamente coltivati nel mondo (circa il 10% della superficie agricola). Tuttavia gli OGM sono ottenuti con eventi non mirati a specifici geni, e spesso utilizzano geni di specie molto diverse, una caratteristica spesso sentita come innaturale che ne ha limitato l'accettazione, in particolare in Europa. Questo comporta anche elevatissimi costi di registrazione che possono essere sostenuti solo da poche multinazionali. e solo per

varietà largamente coltivate. Sono oggi disponibili nuove tecnologie di miglioramento genetico (New Breeding Techniques: NBT) in cui le modifiche genomiche sono dirette a specifici geni e che producono nuove combinazioni genetiche del tutto indistinguibili da quelle ottenute attraverso eventi naturali. Queste tecniche sono particolarmente promettenti nel campo della resistenza a malattie e insetti, ma la loro regolamentazione è ancora indefinita, in particolare in Europa.

La vite è un caso molto particolare in quanto le varietà coltivate sono definite dalla tradizione e dalla legge. Questo rende molto difficile applicare le tecniche di miglioramento genetico classico. Modificazioni genomiche ottenute attraverso le biotecnologie possono aggirare questa difficoltà, e in particolare le NBT potrebbero essere usate in questa coltura, a patto di risolvere i problemi tecnici ancora esistenti.

Andrea Schubert è professore di Fisiologia Vegetale all'Università di Torino. Laurea in Scienze agrarie e Specializzazione in Viticoltura ed Enologia. Leader di gruppo di ricerca, project leader in progetti nazionali, group leader in progetti europei, responsabile di contratti di ricerca con aziende ed enti pubblici, socio fondatore di due spin-off (Grape srl e Strigolab srl). Vice Direttore alla Didattica di Dipartimento, Presidente del Nucleo di Valutazione dell'Università di Torino. Docente di Biologia e Fisiologia vegetale, e di Fisiologia e Biologia sintetica delle Piante (lauree triennali); Fisiologia Molecolare delle Piante (laurea magistrale). Vice Presidente eletto della Società Italiana di Biologia vegetale. Esperienza e ricerca in corso sugli aspetti molecolari e fisiologici del trasporto dell'acqua e dello stress idrico, sulla biosintesi di flavonoidi nei frutti, sui microRNA e sulla regolazione genica legati allo stress. Autore di 63 lavori indicizzati, I_h 23.



Visita al WIMU – Wine Museum di Barolo



Il più innovativo museo del vino in Italia e tra i più importanti al mondo apre i battenti nel settembre 2010. Sorge nel cuore di un territorio famoso nel mondo per i suoi vini e all'interno di un castello dalla storia millenaria, allestito lungo i suoi cinque piani. Frutto dell'estro di François Confino, autore degli allestimenti di mostre e musei in tutto il mondo, propone un viaggio interattivo ed emozionale attraverso la cultura e la tradizione del vino, prodotto culturale capace di scandire l'evoluzione di civiltà intere, influenzare l'espressione artistica e plasmare il volto di territori e popoli.

Proprio questo aspetto, questo legame stretto con l'uomo e l'intrecciarsi delle reciproche storie – trasversale a innumerevoli civiltà – "spiega" il WiMu. Come ha chiaramente espresso lo stesso Confino: *«Ho visitato diversi musei dedicati al vino nel mondo. Ma nessuno di essi racconta la dimensione straordinaria e culturale del vino. E per me, invece, era fondamentale creare un percorso di visita poetico. Non un luogo dove si apprende come si fa il vino, ma un luogo che parli del rapporto tra noi e "lui"»*.

Il percorso di visita è strutturato come una discesa in profondità nella cultura del vino: la suggestione di addentrarsi nei misteri e nei miti del frutto di Bacco corrisponde alla sensazione fisica di raggiungere il cuore del castello Falletti, seguendo il percorso di visita che procede dal terzo piano fino ai livelli semi- interrati.

Cena sociale in cantina – Sylla Sebaste

Situata sulla cresta della collina che da Novello conduce a La Morra, nella frazione di Vergne del comune di Barolo, la cantina Sylla Sebaste abbraccia uno splendido panorama di vigneti e domina tutta la Langa albese.

È una realtà a conduzione familiare dove si producono circa 70.000 bottiglie di vino classico piemontese ogni anno. La cantina è nata nel 1985, per volontà della signora Tersilia Sebaste. La famiglia Merlo ne ha **rilevato la proprietà all'inizio degli anni 2000** e partendo dai vigneti hanno avviato un articolato processo di rinnovamento, culminato nel 2004 con l'ampliamento della cantina. Le nuove aree di invecchiamento e di lavorazione sono state costruite interamente nel sottosuolo, riducendo quindi l'impatto ambientale, nel più totale rispetto del paesaggio circostante.

