

Le nuove frontiere della ricerca: dalle micro alghe “spazzine” al DNA del cibo

Pubblicato: Venerdì 7 Ottobre 2016



Dalle micro alghe “spazzine” che abbattano l’inquinamento nei reflui zootecnici ai cosmetici a base di uva e vino, fino al DNA per la tracciabilità degli alimenti. Sono solo alcune delle **nuove frontiere di ricerca in agricoltura sulle quali si muove l’istituto “Spallanzani”**, la cui sede operativa si trova a Rivolta d’Adda (Cremona) e che oggi ha celebrato a Milano, al Pirellone, i 75 anni della fondazione. “Senza ricerca non c’è sviluppo economico – commenta **Ettore Prandini**, presidente di Coldiretti Lombardia e Presidente dello Spallanzani – ed è strategica la collaborazione con enti e istituzioni per raggiungere sempre migliori risultati”.

L’istituto occupa una **squadra di 30 persone, fra ricercatori, tecnici e personale ausiliario**, gestisce laboratori all’avanguardia (dalla criobiologia alle colture cellulari), un moderno impianto di acquacoltura (per lo studio della micro alghe in funzione anti inquinamento) e settori dedicati alla cosmetologia, alla genetica molecolare e allo studio delle proteine. “Ormai – spiega Prandini – lo **Spallanzani ha allargato il proprio campo di ricerca in modo da poter rispondere alle esigenze di tutti i settori** ed è in grado di schierare competenze e professionalità per attività a livello nazionale. Crediamo nel valore della conoscenza e della difesa dell’ambiente. Infatti siamo anche coinvolti in attività di tipizzazione genetica di diverse specie: dai mammiferi ai pesci fino alle api”.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

