

Interessante studio di un gruppo di ricerca del Dipartimento di Chimica

Una monellina per combattere diabete e obesità

Trecento volte più dolce dello zucchero ma con un quantitativo calorico di gran lunga minore: la "monellina", proteina dolce presente in natura, è alla base dello studio di un gruppo di ricercatori del Dipartimento di Chimica della Federico II, intenti a sviluppare un dolcificante proteico che riesca, grazie al suo utilizzo, a combattere diabete ed obesità.

"La monellina" spiega la prof.ssa **Delia Picone**, docente di Chimica generale e inorganica, referente del progetto Start-up iSweetch - è stata isolata dalle bacche di un arbusto selvatico africano (conosciuto con il nome di "bacca della serendipità"), dai ricercatori del Monell Chemical Senses Center di Philadelphia. Successivamente, si è cercato di stabilizzarla, grazie a tecniche di ingegneria proteica, per renderla più resistente alle alte temperature. Partiamo quindi da un prodotto ricombinante che si adatta a varie cose". La molecola, che ha la proprietà di essere estremamente dolce, tuttavia è di difficile estrazione e poco resistente alle alte temperature. "Ancora non sappiamo se in futuro sarà possibile fare una torta o una crema con questa proteina. Il risultato fra passaggio scientifico e applicazione pratica è lungo. Detto questo, riprendere il



La prof.ssa Picone

lavoro del prof. **Pier Andrea Temussi** (che per primo si è occupato della molecola da esperto di proteine dolci) è stato entusiasmante. Abbiamo voluto valorizzare le nostre

competenze di biologi strutturali, riuscendo a collegare la struttura tridimensionale delle molecole alla sua funzione". La ripresa del progetto è potuta avvenire grazie ad alcuni finanziamenti ricevuti in ambito universitario e non. "Lavorare su un modo per prevenire l'obesità o il diabete - racconta la

docente - è cosa di interesse pubblico. Il nostro prossimo obiettivo sarà dare vita al processo di produzione, in quantità superiori rispetto alle ricerche di laboratorio, cui siamo abituati. Per fare questo, abbiamo creato una start-up verso il suo lavoro, rendere il processo maggiormente economico e biocompatibile". Il 23 gennaio scorso, la start-up ha vinto un premio - finanziato dal Banco di Napoli, dalla Federico II e dalla Camera di Commercio di Napoli - come start-up maggiormente innovativa. "Il TechHub Arena ci ha dato il primo premio, una somma di denaro, per continuare la nostra ricerca. È stata una bella soddisfazione che ci ha aperto le porte del 'Biotinitaly Investment Forum & Intesa

San Paolo StartUp Initiative', a Milano. In quel frangente, abbiamo ricevuto un forte impatto mediatico. Inoltre, l'evento ci ha fatto conoscere aziende e associazioni che operano nel settore delle start-up". Anche se il percorso è ancora all'inizio - come ci tiene a precisare la docente - i riconoscimenti non sono tardati ad arrivare, segno che il tema trattato colpisce al cuore delle società moderne. Poter contrastare questi problemi è quanto richiedono i governi di tutto il mondo. "La monellina, visto l'alto potere dolcificante, andrebbe usata in un quantitativo piccolissimo, al confronto di dosi superiori di zucchero molto più caloriche e dannose. Il costo di produzione è molto alto, tuttavia lavorando su scala industriale, dovremmo contenerne il prezzo". Ancora oggi, però, c'è chi storce il naso di fronte a questi prodotti considerati poco "naturali" e troppo trattati artificialmente, nell'ambito del biotech. "I prodotti biologici fanno paura, eppure, come nel caso di questa proteina, potrebbero essere di maggiore sostanza e di sicuro più ecocompatibili in toto, rispetto ad altri. Alcuni arrechano meno danni alla salute, al confronto di quelli di cui si pensa sono naturali". Per questo la docente consiglia di non giudicare senza conoscere. "Se fossi un consumatore valuterei la cosa complessivamente, ricercando i pro ed i contro di ciò che si presenta davanti come scelta".

Susy Lubrano

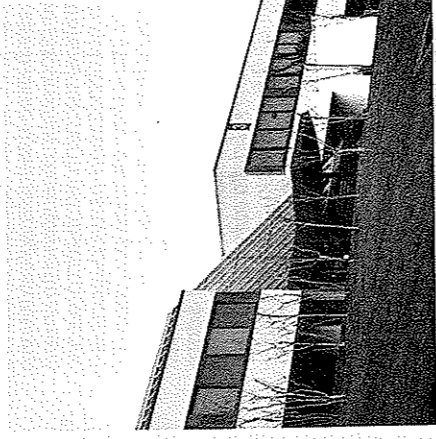
Illeciti presso le Commissioni Tributarie: archiviazione dei capi di imputazione per la prof.ssa Paola Coppola

È di questi giorni la notizia dell'avvenuta archiviazione dei procedimenti nei confronti di molti degli indagati per i presunti illeciti commessi presso le commissioni tributarie di Napoli nell'inchiesta scoppiata del marzo del 2012 sul gruppo imprenditoriale Ragosta, con ramificazioni negli ambienti dell'acciaio, degli immobili pubblici e del mercato alimentare che ha coinvolto ottantadue persone tra imprenditori, professionisti, docenti, funzionari e giudici tributarie napoletani. Fra questi la prof.ssa **Paola Coppola**, commercialista, consulente finanziaria, docente di Diritto Tributario ad Economia dell'Università Federico II e Delegata del Rettore per la Gestione delle problematiche connesse alle questioni di carattere tributario e fiscale, per la quale è stata dis-



posta l'archiviazione in relazione ai capi d'imputazione a lei ingiustamente ascritti. Dopo tre anni, il Pubblico Ministero di Roma **Giuseppe Deodato** ha riscontrato, infatti, ciò che già era stato accertato dal Tribunale dei Riesame di Roma nel maggio dello stesso anno

L'Attuario, una professione "affascinante" e "ricca di opportunità"



"Gli attuari costruiscono e valutano prodotti finanziari, assicurativi e previdenziali, elaborano analisi statistiche, certificano i bilanci delle imprese di assicurazione, dei fondi pensione e delle casse di previdenza, forniscono consulenze tecniche ai tribunali, valutano i rischi nei più diversi ambiti, effettuando l'insieme delle relative analisi", spiega la prof.ssa **Rosa Cocozza**, docente di Economia degli Intermediari Finanziari e Coordinatrice Didattica della Laurea Magistrale in Finanza, promotrice dell'incontro che si è svolto il 27 aprile, presso la sala congressi Azzurra di Monte Sant'Angelo, dal titolo "L'attuario, chi è costui? Convezione su una professione ricca di opportunità", volto a promuovere presso gli studenti dello stesso Corso di Studio l'attività dell'Attuario e gli sbocchi collegati a questa figura poco nota ma dotata degli strumenti analitici necessari a valutare fenomeni economici. Si tratta di "un mestiere affascinante che non solo costringe ad immaginare il futuro ma a definirlo in modo rigoroso e quindi ad aumentare quel livello di certezza di cui abbiamo sempre più bisogno. In questa prospettiva, si comprende come gli Attuari siano tra i professionisti più ricercati sul mercato italiano ed internazionale", sottolinea la docente. Ad illustrare la professione, nel corso dell'incontro, presidente del corso dell'incontro, **Gianpaolo Cresca**, Presidente dell'Ordine Nazionale degli Attuari. "Solo pochi indirizzi di studio consentono di partecipare all'esame di abilitazione, per il quale è previsto un praticantato sostanziale e non formale perché bisogna apprendere anche l'uso di alcuni software specifici e sviluppare un profilo che non sia solo fortemente versato dal punto di vista quantitativo, ma anche in grado di leggere e interpretare normative del settore. Pertanto, il periodo di formazione è fondamentale. Allo stesso tempo, è importante aver avuto la presenza a Napoli, nel nostro Ateneo, del Presidente dell'Ordine nazionale, perché ci sono diversi attuari napoletani, ma pochi attivi su questa piazza", conclude la docente, la quale non nasconde l'auspicio che da questo primo contatto possano nascere nuove opportunità di tirocinio e formazione per gli studenti.

Simona Pasquale