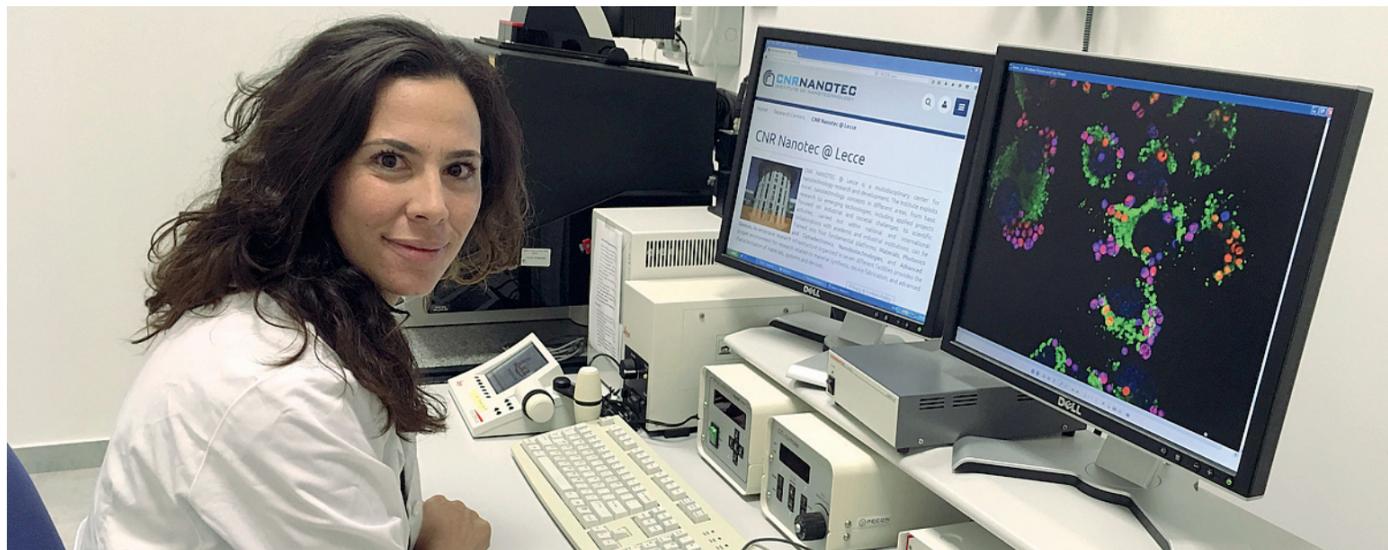


Il personaggio

di Riccardo Bruno

Quando ha scritto il progetto per partecipare all'Erc-Starting Grant, il più importante bando europeo riservato ai giovani ricercatori, ha dovuto fare pausa ogni tre ore. «Mia madre mi portava mia figlia appena nata. L'allattavo e poi riprendevo. Ma ne è valsa la pena». Adesso Giulia ha 11 mesi e la mamma, Loretta del Mercato, ricercatrice del Cnr, ha ottenuto un milione di euro per tentare di aprire una nuova frontiera nella lotta contro il cancro. «Provo ad affrontare uno dei problemi più spinosi, la mancanza di sperimentazioni cliniche che impedisce di utilizzare i dati ottenuti in laboratorio. I test sugli animali sono lunghi, costosi e ci sono evidenti differenze rispetto agli esseri umani». L'idea vincente è stata quella di realizzare nuovi modelli tridimensionali di tumore utilizzando le nanotecnologie. «Ci concen-



Nanotecnologie Loretta del Mercato, 38 anni, napoletana, ha due figli. Dal giugno 2015 è ricercatrice presso l'Istituto di nanotecnologia del Cnr di Lecce

Loretta, super ricercatrice «Premiato il progetto scritto mentre allattavo»

mo tra gli enti di ricerca e università in Italia. «Viene premiato un centro come quello di Lecce dove da anni si concentra una ricerca di eccellenza, senza barriere tra le discipline — è soddisfatto il presidente Inguscio —. Nello spirito nel nostro fondatore, Vito Volterra, che diceva che la molla è la curiosità e il saper guardare nelle vetrine degli altri». Conferma Loretta del Mercato: «È un ambiente sti-

molante, trovi insieme medici, fisici, ingegneri, matematici... Se ho un problema ne parlo alla macchinetta del caffè, così si accelerano i tempi e si diventa competitivi».

Insomma, una storia quasi perfetta. Quasi, perché Loretta del Mercato, nonostante tutto, è ancora una precaria. Ammette Inguscio: «In questo momento non ho uno strumento giuridico che mi consenta di darle un posto fisso,

43

gli Erc (i bandi dell'European research council) vinti dal Cnr, primo in Italia tra enti di ricerca e università

400

milioni stanziati dal Miur per la ricerca di base (Prin, Progetti di ricerca di interesse nazionale)



Al ministero Loretta del Mercato con la ministra Valeria Fedeli e Massimo Inguscio (Cnr)

trremo soprattutto sul cancro al pancreas che si diagnostica tardi, con aspettative di vita di pochi mesi, casi in cui gli oncologi hanno necessità di capire rapidamente se una terapia può funzionare. Ma sono modelli che si possono estendere anche ad altre forme di tumori, oppure alla medicina rigenerativa».

Un lavoro ambizioso che ha convinto la commissione di Bruxelles, frutto dell'esperienza multidisciplinare di Loretta del Mercato. Napoletana, 38 anni, formazione da biologa, si è specializzata in «materiali e tecnologie innovative». È andata all'estero, Germania e Olanda, ma nel 2010 ha deciso di tornare in Italia, al Centro di nanotecnologie del Cnr in Puglia. «Per vincere il bando non basta una buona idea, serve anche una struttura adeguata. A Lecce c'è un parco macchine ricchissimo e un direttore, Giuseppe Gigli, che ha una grande visione. E un'isola felice, la nostra Silicon valley».

Il riconoscimento a questa scienziata, madre di due figli (Nicola ha iniziato ieri la prima elementare), è anche un premio all'Italia che funziona, che emerge grazie al gioco di squadra. Per questo ieri la ministra Valeria Fedeli ha voluto incontrarla, insieme al presidente del Cnr Massimo Inguscio. «Questa straordinaria e giovane ricercatrice che sceglie di rientrare in Italia e che ha conquistato uno dei bandi più competitivi a livello europeo ci richiama alle nostre responsabilità — ha sottolineato la ministra dell'Istruzione —. Come Paese e come decisori politici dobbiamo investire molto di più sulla ricerca, il cui ruolo non è mai stato così fondamentale come nei tempi in cui viviamo».

Un successo anche per il Cnr che raggiunge 43 Erc vinti, pri-

La scelta di rientrare

È stata all'estero, poi al Cnr a Lecce. Ha vinto il bando Ue per fare ricerca sui tumori

come merita e come avviene in tutta Europa. La chiamata diretta è possibile per le università, non per gli enti di ricerca». Un problema che il ministero conosce bene e che sta cercando di superare.

Intanto lei, con i fondi ottenuti, potrà lavorare per i prossimi 5 anni, pagando anche uno staff di 7 persone. «Noi italiani siamo terzi in Europa per Erc vinti, solo ottavi per progetti realizzati all'interno del nostro Paese. Bisogna crederci un po' di più».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Strasburgo

L'Ue sugli Ogm: stop illegittimo senza rischi certi

Senza certezza che un prodotto geneticamente modificato possa comportare un rischio grave per la salute umana, degli animali o per l'ambiente, gli Stati non possono vietare la coltivazione, come fatto dall'Italia nel 2013. Lo ha deciso la Corte di giustizia europea in riferimento al caso di Giorgio Fidenato, agricoltore friulano perseguito nel nostro Paese perché nel 2014 piantò mais ogm autorizzato dall'Ue, nonostante un decreto interministeriale del 2013 ne vietasse la coltivazione sul territorio italiano. La sentenza, però, non ha impatto sul divieto di coltivazione di ogm attualmente in vigore in Italia e adottato in base alla successiva Direttiva Ue 412 del 2015 che resta in piedi e dà agli Stati membri la possibilità di vietare la semina. La pronuncia della Corte europea riguarda solo il vecchio decreto, considerato illegittimo perché l'applicazione del «principio di precauzione» deve basarsi su una valutazione scientifica dei rischi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

www.cavit.it
TRENTINO

CAVIT
CANTINA VITICOLTORI DEL TRENTINO

Vini trentini, con una forte inclinazione per la qualità.

MAESTRI DELLA TRADIZIONE TRENTINA.

Mastri Vernacoli di Cavit è la linea di vini DOC che racchiude i sapori e la varietà di una terra ad alta vocazione vinicola: dal Teroldego Rotaliano al Müller Thurgau, dal Marzemino al Gewürztraminer. Mastri Vernacoli di Cavit: il Trentino, in sintesi.

Coltivato da sempre in Trentino, ha particolari caratteristiche aromatiche. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, note olfattive di rosa tea, agrumi e cannella.

Scegli Cavit bevi responsabilmente.