

FINALISTI ALLA START CUP

Sissa, tre progetti su neuroscienze e alimenti

Le idee d'impresa vincitrici: come rendere gradevole il gusto amaro dei cibi

TRIESTE *Neurotelemetry, Prediction tools for the food industry R&D e Sissa Scan*: sono i nomi dei tre progetti della Sissa eletti fra gli undici finalisti della sesta edizione di Start Cup Udine, la competizione promossa dall'Università di Udine e dalla Fondazione Crup, che da quest'anno gode anche della collaborazione della Scuola Internazionale Superiore di Studi Avanzati di Trieste. Tre progetti che, secondo il docente della Sissa e membro del comitato

scientifico del premio, Antonio De Simone «sono stati valutati in modo assai positivo da venture capitalist, professionisti e giudicati potenzialmente redditizi in termini economici, sebbene siano nati dalla ricerca fondamentale».

Un risultato di valore che secondo il direttore della Sissa, Stefano Fantoni dipende dal fatto che ormai nella Scuola superiore triestina sta prendendo forma un cortocircuito positivo fra le attività di ricerca pro-

priamente detta e quelle più direttamente orientate all'applicazione pratica. Decisamente entusiasti anche i diversi gruppi di ricercatori coinvolti nei tre progetti premiati che si sono impegnati per spiegare anche ai profani l'importanza delle idee che hanno sviluppato. *Neurotelemetry*, curato da Igor Perkon, Erik Zorin e Mathew Diamond, è un dispositivo dalle dimensioni molto piccole in grado di integrare l'elettronica avanzata alle neuroscienze.

«Il nostro - spiega Mathew Diamond, responsabile del laboratorio di apprendimento tattile del settore di neuroscienze cognitive della Sissa - è uno strumento molto importante per i ricercatori che indagano il collegamento tra attività neurali e comportamento».

«*Prediction tools for the food industry R&D*» ideato da Xevi Biarnés, Paolo Carloni, Alejandro Giorgetti e Paolo Gasparini è, invece, una piattaforma ad alta tecnologia che potrebbe aiutare le industrie alimentari a migliorare la gradevolezza dei propri prodotti. «L'industria alimentare - afferma Paolo Carloni, responsabile del settore di fisica statistica e biologica della Sissa - è interessata a comprendere come la composizione molecolare dei cibi influenzi il gusto amaro». *Sissa Scan*, a cura di Gioia Negri e Fabio Campanella è, infine, la proposta di un servizio di consulenza e assistenza neuropsicologica (*Scan*). «Il progetto - chiarisce Gioia Negri, che è assegnista di ricerca alla Sissa e si sta specializzando in psicoterapia - nasce per avvicinare la ricerca su pazienti cerebrolesi alla pratica clinica».

Carlo Tomaso Parmegiani