

## PROSSIMI APPUNTAMENTI

**23 Settembre 2019**  
Campus Luigi Einaudi - Torino

**“Innovazione nella facoltà giuridica torinese.  
Didattica e docenti di metà Ottocento”**

A cura della **Dott.ssa Ida Ferrero**

**21 Ottobre 2019**  
da definire



Organizzazione  
delle Nazioni Unite  
per l'Educazione,  
la Scienza e la Cultura

Membro delle  
Associazioni e  
Club per l'UNESCO

Centro per l'UNESCO di Torino

Viale Maestri del Lavoro 10, 10127 Torino  
Tel. 0116965476 -

[segreteria@centrounesco.to.it](mailto:segreteria@centrounesco.to.it) - [www.centrounesco.to.it](http://www.centrounesco.to.it)

Con la collaborazione di:



POLITECNICO  
DI TORINO



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TORINO



Organizzazione  
delle Nazioni Unite  
per l'Educazione,  
la Scienza e la Cultura

Membro delle  
Associazioni e  
Club per l'UNESCO

Centro per l'UNESCO di Torino

## LA VOCE AI GIOVANI

Edizione 2019

I semestre

**11 Marzo 2019**

Ore 15.30

Ospedale San Luigi Gonzaga, Orbassano

**15 Aprile 2019**

Ore 16.00

Università di Torino  
Dipartimento di Scienze della vita  
e Biologia dei Sistemi

II semestre

**23 Settembre - 21 Ottobre 2019**  
Campus Einaudi - Torino

Centro per l'UNESCO di Torino

Viale Maestri del Lavoro 10, 10127 Torino  
Tel. 0116965476 -

[segreteria@centrounesco.to.it](mailto:segreteria@centrounesco.to.it) - [www.centrounesco.to.it](http://www.centrounesco.to.it)

**11 marzo - ore 15.30**

Ospedale San Luigi Gonzaga  
Palazzina Didattica, Aula Seminari, 1° piano  
Regione Gonzole 10, Orbassano

## “ABITUDINI ALIMENTARI E BENESSERE”

**1) Tesi di Laurea:**

### “L’importanza della dieta nell’inflammatione intestinale”

A cura della **Dott.ssa Noemi Iaia** (Laurea Magistrale in Biologia cellulare e molecolare, Università di Torino).

Presenta la **Prof.ssa Fiorella Biasi** (Patologia generale, Medicina e Chirurgia S. Luigi Gonzaga, Università di Torino).



Esiste uno stretto legame tra alimentazione e benessere psicofisico, legame messo a dura prova dalle cattive abitudini alimentari che caratterizzano la nostra epoca. Lo sviluppo economico e delle nuove tecnologie di produzione di massa si ripercuotono sullo stato di salute delle generazioni moderne.

Malattie infiammatorie croniche intestinali e carcinomi colorettali sono esempi di quelle patologie definite “malattie Occidentali”, la cui incidenza cresce in parallelo con l’aumentata diffusione di una dieta ricca di zuccheri raffinati, grassi animali e carente, invece, nell’apporto di fibre.

**I polifenoli** presenti nella frutta e nella verdura sono parte integrante della cosiddetta dieta Mediterranea. Questi composti sono a tutti gli effetti “promotori dello stato di salute”.

La loro attività anti-ossidante, anti-infiammatoria ed anti-proliferativa suggerisce il loro utilizzo non solo come fattori di prevenzione della malattia, ma anche come adiuvanti nelle convenzionali terapie antiinfiammatorie intestinali.

**2) Tesi di laurea:**

### “Ruolo del microbioma intestinale nei pazienti con sclerosi multipla”

A cura del **Dott. Alessandro Audisio** (Laurea Magistrale in Medicina e Chirurgia, Università di Torino).

Presenta la **Prof.ssa Marinella Clerico** (Neurologia, Medicina e Chirurgia S. Luigi Gonzaga, Università di Torino).

La Sclerosi Multipla (SM) è una patologia autoimmune caratterizzata da un’inflammatione cronica del sistema nervoso centrale e rappresenta la principale causa non traumatica di disabilità nella popolazione giovane nei paesi occidentali, costituendo un tema di grande rilevanza socio-sanitaria. L’eziologia rimane ad oggi ignota e sarebbe legata ad una complessa interazione tra fattori genetici, non modificabili, e fattori ambientali, modificabili. Tra questi ultimi negli anni ne sono stati identificati diversi, tra cui il fumo di sigaretta, le infezioni virali, l’apporto di vitamina D e l’esposizione alla luce solare, l’obesità e, con sempre maggiori evidenze, alterazioni del **microbiota intestinale**. Il microbiota intestinale è l’insieme dei microrganismi simbiotici che colonizzano l’intestino dell’individuo e partecipa a funzioni fondamentali per l’omeostasi dell’organismo, in particolare metaboliche ed immunologiche. Il suo studio, attuato attraverso l’analisi del suo contenuto genico, ha evidenziato come nei soggetti con SM ci sia un’alterazione sia della composizione che del profilo funzionale dello stesso, aprendo a interessanti prospettive nello studio della malattia.

**15 aprile - ore 16.00**

Università di Torino  
Dipartimento di Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi, Aula De Filippi-  
Via Accademia Albertina 13, Torino

## “BIODEGRADAZIONE”

**1) Tesi di Laurea:**

### “Analisi Proteomica del Metabolismo della Cellulosa in Clostridium cellulovorans”

A cura della **Dott.ssa Giulia Usai** (Laurea Magistrale in Biotecnologie industriali, Università di Torino).

Presenta la **Prof. ssa Enrica Pessione** (Biochimica, Biologia dei Sistemi, Università di Torino).

La transizione ecologica, sempre più necessaria a causa dei cambiamenti climatici e del devastante accumulo di sostanze xenobiotiche, ha come validi alleati i batteri che possono essere impiegati per produrre energie rinnovabili (biocarburanti) e polimeri degradabili (bioplastiche) da scarti, nell’ottica di un’economia circolare.

Una strategia ecosostenibile è impiegare la cellulosa (abbondante in scarti agricoli, cartiere, fanghi) che però è utilizzabile da pochi organismi cellulolitici come *Clostridium cellulovorans* o *Clostridium thermocellum*.

Il progetto che verrà illustrato si basa su approcci di ingegneria genetica e ingegneria metabolica per creare ceppi batterici capaci sia di idrolizzare la cellulosa, sia di produrre beni di interesse, attraverso la “*native cellulolytic strategy*” intesa ad aumentare nei clostridi cellulolitici la produzione di biobutanolo sia la “*recombinant cellulolytic strategy*” intesa a rendere cellulolitici batteri lattici alti produttori di acido L-lattico da impiegarsi per produrre polilattati.



**2) Conferenza del Prof. Roberto Mazzoli sul progetto Fulbright:  
“Come ottenere bioplastica da cellulosa mediante Clostridi termofili”**