

# «UN OTTIMO ALLIEVO: AVEVA LA STOFFA DEL RICERCATORE»

**Parla il professor Carlo Giunta, relatore della tesi universitaria discussa a Torino da Pietro Ferrero**



**A**lla conoscenza dell'azienda di famiglia, il giovane Pietro Ferrero ha sempre abbinato un approfondito studio dei temi di sua preferenza. Guardando al cammino formativo, si è sempre parlato della sua laurea in Biologia, conseguita presso l'Università di Torino con il massimo dei voti e la lode. IDEA si è messa in contatto con l'ateneo torinese, riuscendo a scoprire interessanti particolari. Laureatosi il 19 novembre 1986 (anno accademico 1985-1986), Pietro Ferrero discusse la tesi dal titolo "Fattori plasmatici Ouabaina simili e interazioni con la Na<sup>+</sup>/K<sup>+</sup> Atpasi" (la Ouabaina è una sostanza che nell'uomo determina un aumento della concentrazione cellulare di sodio e anche di calcio, causando un aumento della forza delle contrazioni muscolari cardiache e dell'attività elettrica del cuore). Ad affiancarlo, nel ruolo di relatore, c'era il professor Carlo Giunta. Lo abbiamo intervistato.

**Professor Giunta, che allievo era Pietro Ferrero?**

## «CON LA SUA RICERCA HA ANTICIPATO TEMATICHE CHIAVE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E AMBIENTALE»

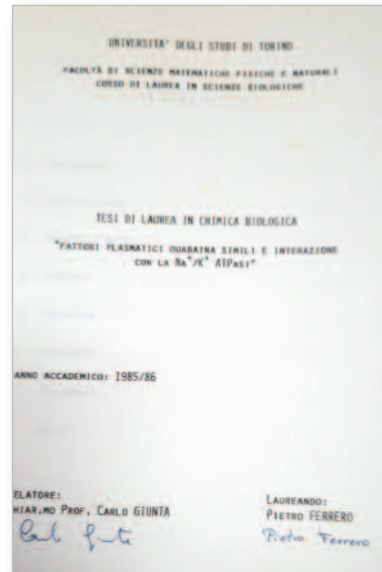
Sul tema abbiamo coinvolto anche la professoressa Cristina Giacomina (a destra), attuale responsabile del Dipartimento di Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi presso l'Università di Torino. Le sue parole: «Non c'è dubbio che la scelta di Pietro Ferrero sia stata lungimirante, con attenzione ad acquisire quelle competenze d'avanguardia in ambito biologico che verranno poi sviluppate ed applicate alla sicurezza alimentare, dapprima intesa come igiene degli alimenti, poi come valorizzazione della componente organolettica e nutraceutica, e poi come attenzione all'impatto socio-econo-

mico ed ecologico delle coltivazioni di materie prime. Pietro Ferrero ha sempre avuto attenzione alle sinergie offerte dalla ampia multidisciplinarietà delle competenze in modo da trovare soluzioni innovative e attente all'ambiente. Credo che Pietro Ferrero sarebbe stato sicuramente un'entusiasta collaboratore del dottorato in Sviluppo Sostenibile e Cooperazione, che l'Ateneo di Torino inaugurerà il primo ottobre 2021, in rete con l'Università del Piemonte Orientale e l'Università di Antananarivo in Madagascar. Come Pietro sapeva, il Madagascar produce cacao e vaniglia di elevatissi-

ma qualità, tra i migliori al mondo, ma è anche uno dei Paesi più poveri del pianeta, dove è facile creare grossi danni se non si fa attenzione all'impatto delle attività intraprese». Come si diceva, relatore della tesi di Pietro Ferrero fu Carlo Giunta. Pinerolese, classe 1939, è stato il pioniere delle ricerche sulla biochimica alimentare nel Dipartimento di Biologia dell'Università di Torino. Fin dagli anni '80, ha costituito un gruppo che si è occupato del ruolo della dieta nell'ipertensione e di fattori implicati nel controllo della patologia (fattori ouabaino-simili), continuando sulla biochimica delle



proteine del latte, con particolare attenzione alle proteine idrofobiche legate ai globuli di grasso in collaborazione con il Cnr e con la Ferrero di Alba. Nell'ambito di queste colla-



**Qui a fianco il frontespizio della tesi di laurea di Pietro Ferrero (foto sotto). A seguirlo, nel ruolo di relatore, c'era Carlo Giunta. Il professore pinerolese, classe 1939, è stato il pioniere delle ricerche sulla biochimica alimentare nel Dipartimento di Biologia dell'Università di Torino. Nell'altra pagina, Giunta è ritratto con il suo staff**

«È stato un allievo di biochimica brillante, uno dei migliori che abbia mai avuto. In più, era una persona gradevole e seria».

**Ci parli della sua tesi.**

«La sua tesi, di cui fui orgoglioso relatore, era particolarmente significativa tanto che venne premiata con il massimo dei voti e pubblicata sulla nota rivista scientifica internazionale "General Pharmacology"».

**Rimase davvero colpito...**

«Sì. E le dico di più: è un vero peccato che, al termine del percorso universitario, si sia dedicato all'azienda: era molto bravo e particolarmente portato per fare il ricercatore. Mi rincuora il fatto che abbia messo a disposizione il suo sapere e la sua abilità a favore

## AL FRATELLO GIOVANNI LA LAUREA "HONORIS CAUSA" DA PARTE DELL'UNIVERSITÀ DI PARMA

Il fratello di Pietro Ferrero, Giovanni, già laureato in Marketing negli Usa, è stato omaggiato dalle università italiane. In particolare, nell'ottobre del 2015, gli è stata conferita la laurea magistrale "honoris causa" in Scienze e Tecnologie Alimentari dall'Università di Parma. Alla cerimonia parteciparono, oltre al rettore dell'Università di Parma, Loris Borghi, anche l'allora ministro dell'Istruzione Stefania Giannini. Accompagnato da tutta la famiglia, a partire dalla moglie Paola (foto sotto), dai figli Michele e Bernardo e dalla madre, Maria Franca, Giovanni Ferrero ha incentrato la sua "lectio doctoralis" sui temi dell'Esposizione Universale di Milano e sulla modalità con cui la Ferrero li stava interpretando, discutendo la tesi "Nutrire il pianeta-Una visione industriale dell'alimentazione sostenibile: le pratiche di eccellenza promosse dal Gruppo Ferrero". Come recitava la motivazione, l'importante riconoscimento gli venne attribuito poiché Giovanni «rappresenta un esempio di gestione d'impresa di dimensione multinazionale nel settore alimentare che ha pochi pari in Italia per complessità e visione. Sotto la sua guida, Ferrero sta sviluppando un progetto che, per la sua vivacità e innovazione, è un paradigma di sviluppo sostenibile e di originale modello di capitalismo valoriale».



del Gruppo dolciario».

**Parlava mai dell'azienda di famiglia?**

«Era concentrato sugli studi, ma talvolta esprimeva entusiasmo per la tanto impegnativa quanto importante sfida che lo

attendeva con la famiglia».

**Lo senti altre volte in seguito alla laurea?**

«Sì, ci scriveva o telefonava per gli auguri di Pasqua e Natale. Gli rivolgo un pensiero affettuoso e abbraccio la famiglia».

borazioni, negli anni '90, sono state iniziate ricerche innovative in ambito proteomico che hanno permesso di rilevare differenze nei profili proteici di lattici di bovine allevate in libertà in montagna e animali alle-



vati in stalla. Tali ricerche sono state oggetto di una tesi di dottorato, in collaborazione con la Ferrero di Alba. All'inizio degli anni 2000, le ricerche si sono indirizzate alle molecole bioattive presenti nel latte e negli alimenti fermentati, spesso causa di allergie (istamina) o cefalee (tiramina). In seguito il professor Giunta si è fatto promotore dell'attivazione presso l'Università di Torino del corso di laurea magistrale in Scienza degli Alimenti e Nutrizione Umana (SANUm) di cui la sua diretta collaboratrice, la professoressa Enrica Pessione (foto a sinistra), è stata presidente nel primo triennio, essendo ancora coinvolta nell'orga-

nizzazione didattica e negli aspetti scientifici legati alle tesi. Nei primi anni dopo il suo pensionamento il professore ha continuato a frequentare il Dipartimento, fornendo ai suoi collaboratori preziosi consigli e discussioni costruttive. Nell'ambito del gruppo di ricerca, attualmente coordinato dal professor Gianfranco Gilardi, si è mantenuto vivo l'interesse per la biochimica metabolica e degli alimenti. Tale tematica è stata poi estesa alle molecole bioattive positive per la salute umana con ricerche sul selenio, gli esopolisaccaridi (Eps), il Gaba e la serotonina e a temi di avanguardia come i batteri probiotici e il microbiota in-

testinale umano, i suoi aspetti biochimici e l'influenza che la dieta può avere nel mantenere uno stato di eubiosi o disbiosi. Gli studi sono attualmente indirizzati a stabilire le relazioni tra microbiota e cervello al fine di individuare aspetti nutrizionali che, favorendo un ecosistema microbico intestinale bilanciato, possano garantire benessere fisico e psicologico. In parallelo, si approfondiscono tematiche di ricerca finalizzate alla sostenibilità ambientale con progetti volti al riciclo di scarti alimentari, mediante ingegneria metabolica, per l'ottenimento di nutraceutici e plastiche biodegradabili per il packaging.