Consiglio Nazionale delle Ricerche

FEDERCHIMICA
CONFINDUSTRIA

Allegato

TESSUTI, CALZATURE, VINI E MOZZARELLA:
LA RICERCA CHIMICA OFFRE NUOVE OPPORTUNITA' DI SVILUPPO
PER I PRODOTTI ITALIANI

La chimica, dovendo trasformare la materia, innova prodotti e processi. L'industria chimica è una realtà importante per lo sviluppo del "made in Italy", dove l'innovazione gioca un ruolo cruciale per salvaguardare un marchio riconosciuto ovunque come sinonimo di qualità.

L'Accordo Quadro tra CNR e Federchimica nasce sia per incentivare la ricerca e l'innovazione di prodotto nelle aziende, determinando in questo modo una più spiccata competitività, sia per generare nuovi progetti nelle macro aree di ricerca scientifica e tecnologica in cui si articola l'attività del Cnr - **terra e ambiente, medicina,** energia e trasporti, alimentare, scienze della vita, **materiali e dispositivi, sistemi avanzati di produzione, I.T.C.,** scienze della vita (oltre alle macro-aree patrimonio culturale e identità culturale) - a beneficio del tessuto produttivo, economico e sociale del Paese.

Alcuni esempi rendono più immediata la comprensione delle collaborazioni che possono scaturire dagli accordi fra il mondo delle imprese chimiche e il CNR:

Materiali innovativi
Pellami e tessuti hi-tech per la produzione di calzature di qualità che garantiscano comfort ed eleganza. Fibre rivoluzionarie per l'abbigliamento (ad esempio capaci di catturare l'odore del fumo, o di rilasciare particolari sostanze, per esempio rinfrescanti o curative per la pelle), fino ai nuovi materiali per il settore dell'arredamento declinabili anche all'industria automobilistica ed aeronautica.

Materiali biodegradabili
Agli esempi citati si aggiungono quelli non meno accattivanti delle buste biodegradabili fatte con le bucce di pomodoro, frutto della ricerca dell'Istituto di chimica biomolecolare del CNR di Pozzuoli, che con le stesse bucce propone di realizzare le protezioni impiegate nell'agricoltura per la copertura di serre o campi.

Conservazione degli alimenti
Un caso che ha suscitato grande interesse è quello del gel ricavato da una miscela di polisaccaridi naturali che consente di conservare la mozzarella più a lungo. Quest'ultimo è stato messo a punto dall'Istituto di chimica e tecnologia dei polimeri (ICTP) del CNR di Pozzuoli, in collaborazione con l'Istituto di scienze dell'alimentazione (Isa) del CNR di Avellino. Si tratta di un imballaggio gelatinoso, che apre nuove prospettive di mercato per i nostri famosi latticini, anche verso destinazioni un tempo improponibili, come il Nord Europa, il Giappone e gli Stati Uniti.

Intolleranze e allergie
Di particolare rilevanza sono inoltre le tecniche messe a punto in ambito enologico dall'Istituto di scienze delle produzioni alimentari del CNR di Torino, grazie al quale, attraverso la proteomica (scienza che permette di spiegare un dato fenomeno attraverso lo studio delle proteine coinvolte), viene inibita la produzione di istamina durante la fermentazione del vino, che è all'origine di disturbi come emicranie ed eritemi.

OPPORTUNITÀ DI STUDIO E PERCORSI DI CARRIERA

Da quanto visto emerge uno scenario nel quale possono trovare spazio innumerevoli sinergie fra la realtà delle imprese chimiche e il CNR.
Ciò può prefigurare anche nuove possibilità occupazionali in un paese, come l'Italia, dove il calo costante negli ultimi anni degli immatricolati nella discipline scientifiche - eccezion fatta per ingegneria - assume connotazioni preoccupanti.
Un paese, però, dove l'utilità e la spendibilità del titolo universitario nel mercato del lavoro - secondo le rilevazioni contenute nell'Indagine 2004 di AlmaLaurea - ad un anno dalla laurea, testimonia un fatto interessante: l'efficacia del titolo è particolarmente accentuata proprio per i laureati dei corsi di laurea chimico - farmaceutico (96,3% dei casi interpellati), preceduti soltanto dai laureati dell'area medica (97,6%).
Segnali, tutti, che possono orientare le decisioni dei giovani che si apprestano a maturare la scelta del corso di studi universitari.