

L'INIZIATIVA. Al Calini

Oxi.Gen Lab porta la genetica a scuola

Si parlerà di Genetica del Gusto oggi, dalle 9, al Liceo Scientifico Calini. Grazie alla collaborazione con il nuovo laboratorio di analisi Oxi.Gen Lab - con sede a Brescia in via Marconi 11 -, gli alunni del Liceo Calini potranno assistere a un corso teorico-pratico tenuto dal professor Roberto Barale, genetista, direttore del Dipartimento di Scienze dell'uomo e dell'Ambiente all'Università di Pisa e presidente della Società italiana di mutagenesi ambientale, nonché rappresentante per l'Italia a livello internazionale della medesima Società.

La lezione si colloca nell'ambito di un progetto pilota per l'introduzione della genetica molecolare nelle scuole medie superiori dal titolo «La biodiversità umana: basi genetiche».

Si tratta di un progetto interdisciplinare di didattica della ricerca sperimentale che ha come obiettivo quello di rendere gli studenti consapevoli della diversità biologica di ogni essere umano, attraverso lo studio del rapporto tra un singolo gene (capacità gustativa) e il suo fenotipo (cioè come si manifesta). Nello specifico, la sensibilità al dolce, all'acido, all'amaro e al salato è controllata da alcuni geni grazie al numero di papille e alla loro capacità sensoriale.

Questa scoperta risale al 1931, quando il chimico Arthur Fox purificando la Feniltiocarbammide (Ptc) scoprì che la percezione dell'amaro era ereditabile.

Gli studenti del Calini, oltre a partecipare al corso, avranno anche la possibilità di provare un'esperienza diretta: verranno infatti invitati ad assaggiare delle striscioline di carta imbevute di una sostanza particolare e dovranno esprimere un giudizio sul suo sapore. Grazie alle attrezzature e al personale messo a disposizione dal laboratorio Oxi.Gen Lab, verrà poi raccolto un campione di saliva per permettere l'indagine genetico-molecolare su uno dei geni responsabili della percezione del gusto. ♦