

PUNTO DI PARTENZA.

Non siamo nuovi ad OpenCoesione, cosicché, con gli anni, abbiamo imparato a selezionare con cura i progetti che intendiamo monitorare. A muoverci è stata sempre la convinzione che bisognava cercare il collante tra i nostri studi e il monitoraggio che ci piaceva. Siamo convinti, infatti, che ASOC rappresenti un valore aggiunto, un arricchimento del nostro bagaglio culturale e formativo e, forti di ciò, abbiamo sempre deciso di monitorare progetti che hanno a che fare con l'ambiente e/o con la salute e la cura delle persone. Anche quest'anno non volevamo smentirci, ed ecco che, dopo una cernita che, a dire il vero, si è rivelata più ostica degli anni precedenti (ci sono due settennati di programmazione e quindi anche più progetti), la scelta è ricaduta sul progetto "Micro/nanoformulati innovativi per la valorizzazione di molecole bioattive, utili per la salute e il benessere della popolazione, ottenute da prodotti di scarto della filiera ittica", il cui acronimo è For.Tuna.

DATI INFORMATIVI

Riguardo i dati informativi del progetto scelto, abbiamo potuto constatare da subito che non c'è moltissimo. Questo probabilmente è da ricercare nel fatto che esso è recentissimo (start up – febbraio 2018 - ricade nella nuova programmazione). I dati già presenti sul sito di OpenCoesione, come su quello del MISE (Ente Programmatore), ma anche della stessa Università di Messina e della società Chromaleont (quest'ultima è l'Ente attuatore e realizzatore), sono, quindi, quelli riconducibili al lancio dell'attività di ricerca. Il resto è in progress, ma questo non ci preoccupa. Semmai, l'idea di sperimentare un monitoraggio in divenire, ci entusiasma ancora di più.

Proprio per quanto detto sopra, va da se, dunque, che ancora non è stato fatto nessun pagamento, mentre si evince chiaramente lo stanziamento previsto per la realizzazione del laboratorio di ricerca: € 1.239.880,71 di soldi pubblici.

Di questi, 920.057,00 provengono dall'Unione Europea, 228.999,00 dal Fondo di Rotazione e 90.824,00 dal Fondo per lo Sviluppo e la Coesione.

L'idea maturata all'interno del Team è quella di partire da questi punti fermi, dai dati cioè ricavabili in primis dal portale OpenCoesione, ma di proiettarsi subito nella ricerca sul campo.

Per tale ragione, abbiamo contattato l'UniMe che, presso il Dipartimento di Chimica, Biologia, Farmaceutica e Ambiente dell'Università di Messina, ospita la Chromaleont, la società che si occupa di analisi chimica e consulenza nel campo della Separation Science e che, con il progetto For.Tuna, sta cercando di estrapolare molecole bioattive utili per la salute e il benessere della popolazione, ottenute da prodotti di scarto della filiera ittica e, in particolare, del tonno.

Per raccogliere e utilizzare questi dati, ci aiuteremo con excel e altri software di elaborazione dati e grafici free. Intendiamo utilizzare anche PowerPoint come strumento per realizzare slide di sintesi, che possono essere fruibili dai nostri follower anche attraverso i social o il nostro sito web. In ultimo, intendiamo realizzare con google moduli un sondaggio anonimo che ci permetterà di capire quanti conoscono il progetto monitorato, l'Ente attuatore e la tematica oggetto di indagine civica, nonché quanto sarebbero favorevoli all'utilizzo di pillole o integratori ricchi di Omega3 provenienti dagli scarti di lavorazione del tonno.

QUALE PUNTO D'ARRIVO DELLA NOSTRA RICERCA? COSA VOGLIAMO SCOPRIRE O ANALIZZARE?

Sostanzialmente quello che intendiamo capire è come e quanto possano essere riciclabili gli scarti del tonno per fini terapeutici e/o per contribuire al benessere delle persone.

Come spiegato nel report introduttivo, i milazzesi, ma più in generale tutto il comprensorio mamertino, siamo particolarmente legati alla lavorazione del tonno che, per tutto il secolo scorso, ha rappresentato fonte di sostegno di tutta l'economia locale. Nella Tonnara di Milazzo, infatti, si lavorava il tonno appena sbarcato e, una volta messo sott'olio, veniva sigillato nelle latte e spedito in tutto il mondo. Anche allora, per ragioni diverse e legate spesso alla misera, si cercava di buttare il meno possibile del pescato.

Ci piace, quindi, l'idea che anche oggi si faccia lo stesso percorso, sebbene per finalità diverse.

Riciclare parte di quello che diversamente finirebbe in discarica, assume una particolare rilevanza sociale, laddove ciò che si ricicla è sostanzialmente un cibo inutilizzabile a tavola, ma pur sempre ricco di molecole nutrizionali importantissime quali gli Omega3.

Un salto nel futuro, ma anche nel passato per capire come ridurre lo spreco, rispettare il nostro pianeta e migliorare il benessere delle persone.