



Pierpaolo Scarano

Dottorando di Ricerca in “Scienze e Tecnologie per l’Ambiente e la Salute” presso l’Università degli Studi del Sannio. Laurea Magistrale in Scienze Chimiche all’Università Federico II di Napoli. Con un progetto per l’eco-innovazione alimentare in Italia e in Europa ha partecipato all’EcoTrophelia Italia 2015, vincendo, alla guida di un team di studenti, il 1° premio Italia e il II° premio Europa all’EXPO di Milano.

La curiosità, stimolo per la ricerca nella risoluzione dei problemi

L’esigenza dei nostri giorni è quella di rendere il nostro modo di vivere più sostenibile, adottando, dove possibile, un’economia di tipo circolare partendo dal mondo della ricerca e arrivando al singolo utente. La sostenibilità può e deve essere raggiunta individuando quei campi dove tutto ciò si può applicare. Un esempio è il mondo dell’alimentazione e della salute in generale, nel quale sono quantificate in miliardi di tonnellate su scala mondiale e in milioni di tonnellate su scala italiana, gli sprechi e gli scarti dell’industria agro-alimentare.

È proprio in queste matrici che si devono rintracciare le “materie prime seconde” dalle quali è possibile ottenere, attraverso passaggi mirati, le molecole bioattive ancora presenti e caratterizzanti, da destinare all’ottenimento di prodotti sostenibili nella nutraceutica e nella parafarmacia, nonché in ambito farmaceutico.

In questo contesto si connota il tema della ricerca di dottorato, nella quale si vuole attuare, attraverso l’utilizzo di metodologie opportune, una rivalutazione di alcune matrici di scarto dell’industria agro-alimentare da frutti come l’*Opuntia ficus-indica* (L.) Mill., per arrivare all’ottenimento di molecole bioattive e ai fitocomplessi in esse contenuti, destinandoli nella prototipazione e produzione di prodotti eco-innovativi a impatto 0 all’interno di un’economia di tipo circolare.