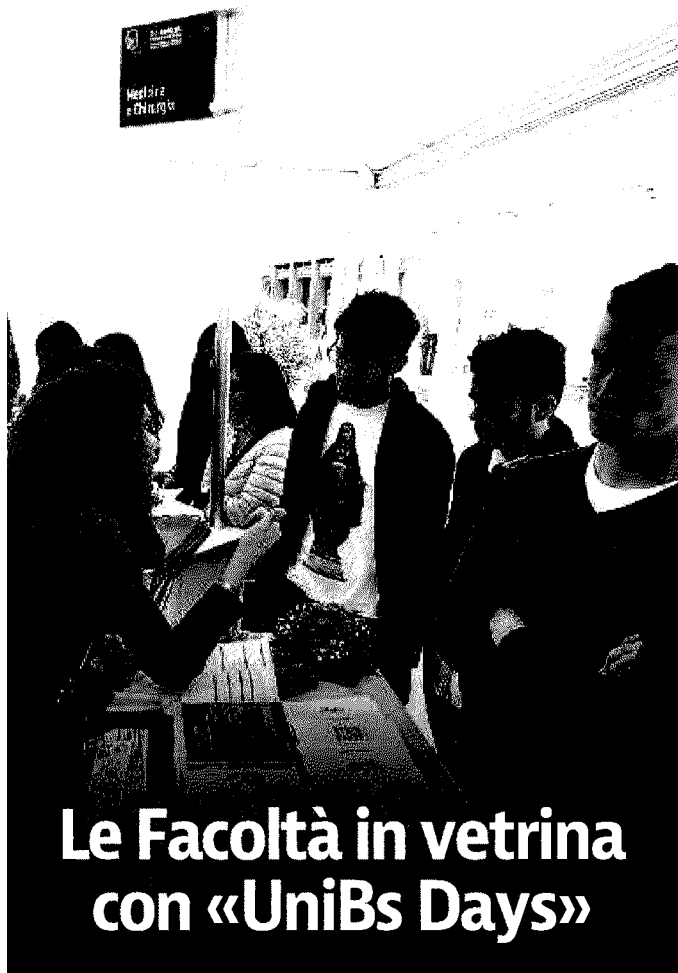


UNIVERSITÀ



Le Facoltà in vetrina con «UniBs Days»



BRESCIA. Due giorni, ieri e oggi, per curiosare dietro le quinte della nostra Università, informarsi per le future scelte e scoprire i segreti dei numeri e del cervello. Agli «UniBs Days» oggi sono ospiti gli «youtubers» Matt & Bise, lo scienziato Frank Raes e il rocker Omar Pedrini. A PAGINA 10 E 11

Università Due giorni di presentazioni, incontri e spettacolo

Uova bollite per capire la chimica tra gli stand di «UniBs Days»

Sportelli d'informazione e laboratori: anche oggi il Corso diventa «vetrina» dell'ateneo bresciano

Chiara Daffini

■ Zainetto sulle spalle, ombrelli e cappucci in testa, erano centinaia gli studenti ieri in corso Zanardelli. Nessuna

astensione collettiva dalla scuola, anzi. Nonostante la pioggia e le temperature poco miti, tantissimi ragazzi - bre-



sciani e no - hanno visitato l'**Unibs** Village, la tendopoli allestita per ospitare gli stand destinati a far conoscere ai giovani la nostra università. E, ironia della sorte, era proprio il tempo il tema scelto quest'anno come filo conduttore della due giorni (si prosegue oggi). Non il tempo meteorologico, però, bensì quello che serve per crescere e imparare.

Attore principale l'**Università di Brescia**, presente con punti informativi dedicati ai vari dipartimenti e curiosi laboratori allestiti dagli stessi. Come «La cinetica in cucina», a cura di Chimica per le tecnologie, dipartimento di Ingegneria meccanica, in collaborazione con la scuola Cast Alimenti. Come spiegare ai visitatori quanto le relazioni tra chimica e tempo influiscono sulla vita quotidiana? Facendo cuocere le uova e mostrando cosa accade nei vari stadi di bollitura. Oppure lasciando cristallizzare lo zucchero in «vetri commestibili» mediante il raffreddamento del fruttosio.

Progetti. «La chimica è una delle materie che preferisco - spiega Roberta Soncino, del primo anno in Ingegneria meccanica -. Credo che questo percorso universitario mi darà molti sbocchi per lavorare: mi piacerebbe applicare le conoscenze di ingegneria all'essere umano, quindi specializzarmi in biomeccanica». Come lei tanti altri studenti dell'ateneo bresciano, con indosso una maglietta arancione, si sono prestati a dare consigli e spiegazioni alle future matricole.

«Mi sono laureata in Biotecnologie mediche - dice Laura Cavalieri, borsista nel dipartimento di Medicina molecolare e traslazionale -, poi ho scelto la via della ricerca, in farmacologia. La condizione del ricercatore in Italia non è incoraggiante, ma penso che con la passione e l'impegno tutte le strade siano percorribili».

Il gruppo di ricerca in Neuroscienze sperimentali ha proposto laboratori legati al funzionamento della mente. Brain.lab@unibs: è tempo di usare il cervello consisteva in quiz di logica, disvelamento delle illusioni otti-

che e giochi di psicologia anche con l'intento di far scoprire ai ragazzi le proprie potenzialità e indirizzarli

verso le discipline in cui sono più ferrati. A questo punto dell'anno tanti hanno già deciso dove iscriversi, ma non manca chi vuole valutare fino alla fine. «Sull'indirizzo sono abbastanza sicuro - spiega Marco Rossetti, che frequenta un istituto tecnico per geometri a Cremona -. Farò ingegneria civile. Non so ancora se a Brescia o a Milano: per questo sono venuto qui oggi. Ho paura del carico di studio che dovrò affrontare dall'anno prossimo, di non riuscire a dare gli esami, ma allo stesso tempo sono molto emozionato all'idea di entrare

nel mondo dell'università». Nicole Bordogno non vive a Brescia ma ha intenzione di studiare qui: «Sono di Bergamo e frequento l'ultimo anno di ragioneria. Vorrei iscrivermi a Economia o Giurisprudenza. Sono contenta di avere davanti ancora alcuni anni di studio: ora non mi sentirei pronta per il lavoro».

Manualità e computer. Ospiti nel villaggio, si sono presentate anche la Libera accademia di belle arti Laba e l'Accademia S. Giulia. «Faccio il secondo anno di Grafica al Santa Giulia - così Chayron Almeida - e ho una passione per la calligrafia. Infatti parto sempre dagli schizzi a mano e poi, grazie ai programmi digitali che sto imparando in accademia, li trasferisco a computer. Sogno di aprire un mio studio in cui unire la bella scrittura alla grafica moderna». //

Anche quiz di logica e psicologia per svelare i misteri del cervello e scoprire i propri talenti

svelare i del cerv e scoprir i propri t

VOLTI & VOCI



Chayron Almeida

«Ho una passione per la calligrafia. Il sogno è quello di aprire un mio studio».



Laura Cavalieri

«La condizione del ricercatore in Italia non è incoraggiante, con passione e impegno si può tutto».



Roberta Soncino

«Mi piacerebbe applicare le conoscenze di ingegneria all'essere umano».

Il tempo? È relativo Lo dicono gli scienziati

Odifreddi e Vacca

■ Il tempo che fugge. Il tempo mai uguale a se stesso. Anche quando lo declini in senso accademico come ha scelto di fare la Statale per la terza edizione degli **UnibsDays** con cui l'ateneo, ieri e oggi, ha spalancato e spalanca le porte alla città. Il tempo accademico è anche quello delle scienze che a loro volta possono offrirne nozioni non univoche. Roberto

Vacca, ingegnere, matematico, divulgatore e Piergiorgio Odifreddi, matematico e divulgatore ne hanno parlato appunto nel salone Apollo del Rettorato ne «Il tempo nella scienza», con Laura Depero, docente **dell'Università degli Studi di Brescia** e Giovanni Caprara del Corriere della Sera.

Odifreddi ha esordito: «Ci sono tanti tempi, che noi ci portiamo dietro, mescolandoli gli uni con gli altri. C'è il tempo biologico, i nostri orologi interni. Che ci dicono ad esempio

quando dobbiamo mangiare e dormire. Poi ci sono molti tempi fisici, quelli ad esempio degli elettroni. E ancora il tempo della memoria, che guarda solo al passato».

Vacca si è soffermato più sulla questione del tempo nella società e sui modi in cui lo percepiamo. «Il numero delle persone anziane è decisamente aumentato - ha sottolineato - e loro prestazioni vengono considerate come decenni fa. Quando non è più così. Perché gli ottantenni di oggi, se sono in buona forma psico fisica e sono attivi possono avere un'età biologica paragonabile a quella dei sessantenni di qualche decennio fa». //

PAOLA GREGORIO

I NUMERI

Quattro aree

Quattro le «aree caratterizzanti» **dell'Università di Brescia**: Ingegneria, Medicina, Giurisprudenza, Economia

I docenti

Tra cattedre e laboratori, sono **550** (al 31/12/2015) i docenti e i ricercatori impegnati in Università. Il personale tecnico-amministrativo ammonta a **506** unità

Otto dipartimenti

Otto i dipartimenti e quarantacinque i corsi di laurea, tra triennali, magistrali e magistrali a ciclo unico. A questi si aggiungono scuole di specializzazione, dottorati di ricerca, master e corsi di perfezionamento

Gli iscritti

Nell'anno accademico in corso, sono **4.811** gli iscritti al primo anno ai corsi di laurea dell'area medica. Seguono Ingegneria con **4.210** matricole, Economia con **3.139** iscritti, e Giurisprudenza con **1.806**

Gli scambi con l'estero

Sono attualmente **405** gli studenti **dell'Università di Brescia** ospiti di atenei stranieri. Dall'estero sono giunti in città **198** studenti

infogdb

Il programma odierno: youtuber, lo scienziato e la musica di Pedrini

La seconda e ultima giornata degli **UnibsDays** ha come tema il tempo declinato nelle diverse forme. Alle 10 nella sede di contrada Sana Chiara Matt & Bise declineranno «Il tempo degli youtuber»: con loro Giorgio Pedrazzi e il collega del Giornale di Brescia Daniele Ardenghi. Alle 15 il salone Apollo in piazza Mercato ospiterà lo scienziato Frank Raes che parlerà de «Il

tempo del nostro tempo. L'antropocene». A seguire, nello stesso luogo ma alle 17.30, l'architetto Giovanni Tortelli e lo scrittore Valerio Massimo Manfredi affronteranno il tema «Portare un altro tempo nel nostro tempo». Chiusura in musica dalle 21 in piazza Mercato (in caso di maltempo chiesa di S. Giorgio) con Omar Pedrini e «Il mio miglior tempo (tra Lennon e Bowie).

Trenta cibi smart per star bene e non invecchiare

Tempo e alimenti

Alcune sostanze si comportano come farmaci: proteggono e curano l'organismo

■ Ci sono dei «supercibi» che accendono i geni della longevità. E che sono anche «intelligenti», perché alleati della linea e della salute. Lo ha detto ieri sera Eliana Liotta, giornalista, autrice del libro «La dieta smartfood» (edizioni Rizzoli), scritto con Pier Giuseppe Pellicci e Lucilla Titta dell'Istituto europeo di Oncologia. Lo ha sottolineato Luigi Fontana, professore di Medicina e nutrizione all'Università di Brescia e alla Washington University negli Stati Uniti, ribadendo che il segreto della longevità e della salute è avere un corpo snello, senza dimenticare una costante attività fisica. Con loro, lo chef Andrea Mainardi all'appuntamento pomeridiano per «Imparare a nutrirsi per avere più tempo» a palazzo Martinengo Palatini, padrone di casa il rettore **Sergio Corelli**.

Perché gli smartfood? «Ormai si è capito che alcuni alimenti si comportano come farmaci, capaci di curare e proteggere l'organismo - spiega Eliana Liotta -. I protagonisti della dieta Smartfood sono proprio questi super cibi: 30 alimenti speciali e comuni, da non farsimancare a tavola perché sono alleati della linea e della salute. Sono smart, cioè brillanti e intelligenti perché la loro azione sul nostro organismo è straordinaria. Saziano, contrastano l'accumulo di grasso, allontanano le malattie e allungano la vita».

Si distinguono in «longevity» e «protective».

«I 20 Longevity Smartfood, oltre a essere ricchi di sostan-

ze utili, contengono molecole che hanno dimostrato di attivare i geni della longevità, quei geni che influenzano la durata e alla qualità della vita» spiega Liotta. Sono: arance rosse, asparagi, cachi, capperi, cavoli rossi, ciliegie, cioccolato fondente, cipolle, curcuma, fragole, frutti di bosco, lattuga, melanzane, mele, peperoncino e paprika piccante, patate viola, prugne nere, radicchio, tè verde e tè nero, uva. Poi, ci sono i dieci «Protective Smartfood». «Cibi e categorie di cibi che proteggono l'organismo, allontanando obesità e molte malattie croniche: aglio, cereali integrali, erbe aromatiche, frutta fresca, frutta a guscio, legumi, olio extravergine d'oliva, oli di semi spremuti a freddo, semi oleosi, verdura» si legge nel libro.

«La Dieta Smartfood si basa su migliaia di ricerche scientifiche e su studi all'avanguardia di nutrigenomica, la disciplina che si occupa delle relazioni tra il cibo e il nostro patrimonio ereditario, ossia il Dna

- ha spiegato l'autrice -. I geni dell'invecchiamento, o gerontogeni, si attivano ad esempio dopo i pasti abbondanti e ordinano che si ricavi energia nelle cellule e che si immagazzini grasso.

Iperproduzione di energia e accumulo di grasso innescano il decadimento fisico, oltre a malattie come il cancro. Al contrario, se c'è carenza di cibo, i geni dell'invecchiamento non si esprimono e parlano quelli della longevità, imponendo che si usi l'energia disponibile solo per riparare i vari danni a carico di tessuti e, dunque, per mantenere la salute del corpo».// ADM

«La dieta smart food»: nel libro di Eliana Liotta, cosa e come mangiare per avere una lunga vita



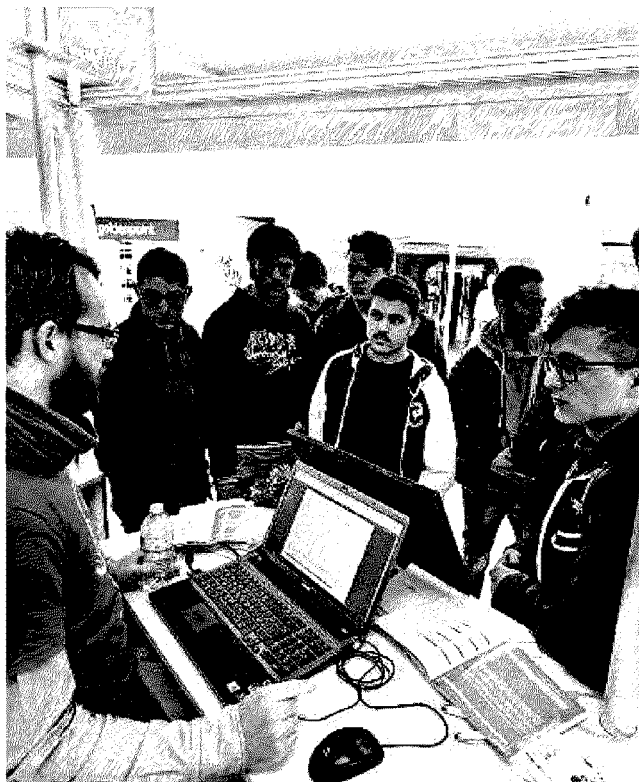
La scienza è servita. I ragazzi di Cast Alimenti hanno collaborato con gli studenti di chimica



Scusi, quale facoltà fa per me? Lo spazio informativo per aiutare i maturandi ad orientarsi

Selpress è un'agenzia autorizzata da Repertorio Promopress

Ritaglio stampa ad uso esclusivo interno, non riproducibile



Domande e risposte. Per soddisfare ogni curiosità



Protagonisti. Eliana Liotta tra il prof. Luigi Fontana e Andrea Mainardi

Selpress è un'agenzia autorizzata da Repertorio Promopress

Ritaglio stampa ad uso esclusivo interno, non riproducibile