



24/10/2024

Oggetto: Invito alla mostra celebrativa per il 60° anniversario dell'Istituto di Microbiologia Agraria

*“Studiare e preservare l’infinitamente piccolo”*

Gentilissimi e gentilissime,

con grandissimo piacere invito lei, gli studenti e le studentesse, il corpo docente e tutto il personale tecnico dell’Istituto a partecipare alla mostra intitolata "Microorganismi Straordinari", che sarà inaugurata il 4 novembre 2024 e sarà fruibile fino al 4 dicembre presso la sede centrale dell'Università degli Studi di Sassari.

Fondato il 1° novembre 1964 grazie al prezioso contributo del Professor Augusto Capriotti, l'Istituto è diventato un punto di riferimento nazionale e internazionale nello studio dei microrganismi di interesse agrario, alimentare e ambientale. Il Professor Capriotti ha infatti svolto un ruolo fondamentale nello sviluppo della Microbiologia Agraria in Italia. Il suo contributo spicca in diversi ambiti: ha portato in Italia l'uso di lieviti selezionati, un'innovazione che ha rivoluzionato la produzione vinaria e agroalimentare. Questo approccio ha avuto un impatto internazionale, influenzando molti Paesi vitivinicoli. Le esperienze in istituti di ricerca in Europa e negli Stati Uniti e la collaborazione con Selman Waksman, premio Nobel per la medicina, hanno ulteriormente potenziato la sua autorevolezza scientifica. Infine, il Prof. Capriotti ha lasciato un'importante eredità attraverso la collezione MBDS-UNISSCC, che conserva ceppi microbici fondamentali per la ricerca attuale.

L’esposizione, ideata dal Dipartimento di Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi dell’Università di Torino in collaborazione con la Mycotheca Universitatis Taurinensis e l’European Culture Collections' Organization (ECCO), è promossa nell'ambito delle attività del Progetto Infrastrutture di Ricerca PNRR SUS-MIRRI.IT.

La mostra offre 44 immagini al microscopio elettronico, accompagnate da QR code informativi e interattivi, e suddivise in 6 sezioni tematiche, ognuna delle quali permette di scoprire aspetti straordinari dei microrganismi quali:

- 1) Virus: Spesso noti solo per il loro ruolo patogeno, i virus sono anche strumenti fondamentali nella produzione di farmaci e nella lotta contro malattie genetiche gravi.
- 2) Batteri e Archea: Gli archea, abitanti di ambienti estremi come geysers, saline e abissi marini, rappresentano un modello per la sopravvivenza nei viaggi spaziali. I batteri, onnipresenti,



discendono dalla prima cellula ancestrale e costituiscono circa 2 chili del nostro peso corporeo.

- 3) Microalghe: Organismi fotosintetici cruciali per il plancton marino, le microalghe sono già sfruttate per la produzione di biocarburanti, integratori alimentari e ingredienti per l'industria farmaceutica e cosmetica.
- 4) Funghi filamentosi: Questi organismi, formati da lunghe ife microscopiche, possono svilupparsi in strutture gigantesche, rendendo alcune specie tra i più grandi organismi viventi sulla Terra. Svolgono ruoli essenziali negli ecosistemi.
- 5) Lieviti: grazie a loro produciamo pane, birra, vino oltre che farmaci e vaccini.
- 6) Simbiosi: Dedicata alle interazioni mutualistiche tra microrganismi e altre forme di vita.

A chiusura del ciclo di iniziative, venerdì 15 e venerdì 29 novembre, dalle ore 10:00 nell'Aula magna dell'Università centrale (piazza Università 21), si svolgeranno due seminari sul tema "Odi et amo e la lunga relazione tra i microrganismi e l'uomo" I relatori saranno il prof. Luigi Fiori del Dipartimento di Scienze Biomediche e la Prof.ssa Ilaria Mannazu del Dipartimento di Agraria.

Agli studenti e alle studentesse che lo richiederanno sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

Non vedo l'ora di accogliervi e condividere con voi questa affascinante esplorazione del mondo microscopico!

Vi ringrazio per l'attenzione e resto in attesa di un gentile riscontro, rispondendo alla mail di invio.

Cordiali saluti,

Prof.ssa Marilena Budroni  
Istituto di Microbiologia Agraria "A. Capriotti"  
Dipartimento di Agraria  
Università degli Studi di Sassari