



Cari lettori,

Il 20 Novembre 2020 ci ha lasciati il Prof. Enrico Tiscornia, past President della Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse ed Accademico dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio, premiato con la medaglia d'oro "Prof. Stefano Fachini".

Il prof. Tiscornia ha fatto parte di un quarto di secolo della storia scientifica delle sostanze grasse, ponendosi al centro sia a livello di attività di ricerca personale ed, in particolare, attraverso la Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse (SISSG) con le attività a livello Nazionale ed Internazionale da Lui promosse e/o direttamente organizzate.

Docente di Chimica Bromatologica e anche di Chimica degli Alimenti, inizialmente presso la Facoltà di Farmacia, in seguito con la nascita dei Dipartimenti presso il Dipartimento di Chimica e Tecnologie Farmaceutiche ed Alimentari (DCTFA) - (1997/2012), ha avuto inoltre incarichi di docenza presso l'Università Campus Biomedico di Roma.

L'attività scientifica del Prof. Enrico Tiscornia si è svolta prevalentemente presso l'Ateneo di Genova dove, sotto la sua guida, si è sviluppata e consolidata una vera e propria scuola (<https://iris.unige.it/cris/rp/rp01694/network#.X8umXKGg8WQ>), della quale hanno fatto parte numerosissimi studiosi, a dimostrazione della Sua creatività nei settori della Chimica e della bromatologia degli alimenti.

Il 28 novembre del 1966, su spinta e intuizione di Riccardo Monacelli, il prof. Tiscornia è stato fondatore, insieme ad illustri Colleghi, della Società di Scienze dell'Alimentazione (SISA), che è tra le società scientifiche più antiche che si occupano del tema alimentare, poi inserita nelle attività dell'Istituto Superiore di Sanità. Ha presieduto il Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti della Società Chimica Italiana, la Sottocommissione Oli Vegetali della Commissione Tecnica Italiana del Ministero delle Attività Produttive (prima Ministero dell'Industria). Ha presieduto inoltre, la Sottocommissione per l'Aggiornamento dei Metodi Ufficiali di Analisi degli Oli e dei Grassi (dell'allora Ministero dell'Agricoltura) ed il Gruppo Oli e Grassi del Comitato Italiano per il Codex Alimentarius (FAO\OMS).

Il Prof. Tiscornia è stato rappresentante nazionale di nomina C.N.R. in seno alla sezione Oli e Grassi della IUPAC, esperto italiano di Chimica Oleicola presso la Commissione CE (Bruxelles) ed esperto italiano di Chimica Oleicola del Consiglio Oleicolo Internazionale di Madrid. Nell'ambito comunitario, ha fatto parte del ristretto gruppo di ricercatori e tecnici incaricati di mettere a punto uno standard europeo per gli oli d'oliva, la cui attività portò alla pubblicazione del Regolamento (CEE) 2568/91, vera pietra angolare della storia della normativa del settore, su cui si è costruita tutta la successiva attività di normazione. Sempre in quest'ambito, si è occupato direttamente ed operativamente della organizzazione e gestione delle sperimentazioni collaborative per la validazione di alcuni metodi analitici e del costante lavoro di revisione ed emendamento delle norme internazionali nel quale le sue capacità di sostenere pacatamente lunghe discussioni e di mediare hanno consentito, anche in situazioni difficili e potenzialmente conflittuali, di ottenere i migliori risultati possibili.

Conducendo le riunioni del Consiglio Direttivo, sia come Segretario sia come Presidente, il prof. Tiscornia ha sempre condotto le discussioni con grande senso pratico accompagnato da equilibrio scientifico, essenziale all'interno di un gruppo come quello di quegli anni che era rispettoso degli aspetti tecnici, anche se in parte portato a cercare di non modificare le scelte precedenti. È stato particolarmente efficace nella mediazione delle proposte divergenti, durante l'attività del Consiglio Direttivo, basandosi sulla Sua elevata conoscenza scientifica nel settore delle produzioni e del controllo delle sostanze grasse.

Nel proseguire la guida della SISSG, dopo il Prof. Fedeli, la Sua direzione ha promosso ulteriori studi su diversi nuovi parametri di valutazione degli oli da olive, associati a sperimentazioni di validità e robustezza analitica del loro controllo sfociati nella definizione di indici utili alla verifica della genuinità e della qualità degli oli da olive, poi promossi anche a livello internazionale.

Grazie alla guida del Prof. Tiscornia, il lavoro del Consiglio Direttivo della SISSG è risultato particolarmente efficace nel raggiungimento degli obiettivi attraverso i risultati delle sperimentazioni condotte, utilizzabili per la protezione a livello mondiale delle produzioni europee di qualità nel settore degli oli da olive e proiettando la SISSG in una dimensione internazionale.

Oltre ai numerosi incarichi accademici ed istituzionali, del Prof. Tiscornia vogliamo ricordare anche la persona amante dell'arte e del buon vivere, curioso conoscitore del mondo enoico ed estimatore dei grandi vini da collezione. Il suo portamento signorile richiamava le origini genovesi e l'aplomb inglese. Dietro al suo atteggiamento apparentemente formale, nascondeva un cuore sensibile che coloro che l'hanno conosciuto non dimenticheranno.

LA SOCIETÀ ITALIANA PER LO STUDIO  
DELLE SOSTANZE GRASSE (SISSG)

# Editoriale



Dear readers,

On November 2020, 20th, Prof. Enrico Tiscornia passed away.

He was the past President of Italian Society for Fats Research, Academic of National Italian Academy of olive and olive oil, awarded in 2010 with Stefano Fachini golden medal.

He had been a part of the last quarter of century of research activities on lipids, collocating himself at the center of related national and international research activities carried out both by personal work as well as through the Italian Society for Fats Research.

He was full professor of Food Chemistry, at the Dept. of Pharmaceutical and Food Chemistry DCTFA (formerly Faculty of Pharmacy) at University of Genoa and Professor of Food Chemistry at University – “Campus Biomedico” in Rome too.

The activity of Prof. Tiscornia was mainly carried out at University of Genoa where, thanks to his leadership, a “school” has been established. (<https://iris.unige.it/cris/rp/rp01694/network#.X8umXKGg8WQ>)

Many researchers cooperate with him, and this is a witness of his creativity.

On 1996, November 28th, following the Riccardo Monacelli’s intuition and motivation, Prof. Tiscornia founded, together with other eminent Colleagues, the Italian Society of Nutrition (SISA), one of the earlier scientific societies dealing with food topics, that was later joined by the national health institute (ISS) activities. Prof. Tiscornia chaired the “Interdivisional Group of Food Chemistry” of Italian Chemical Society, the subcommittee Vegetal oils of the Italian Technical Committee of Italian Ministry of Productive Activities (formerly Ministry on Industry), the Committee for analytical Methods on edible Fats and Oils updating by Italian Agriculture Ministry as well as the Italian Group of Codex Alimentarius Fats and Oils Committee.

He was Italian delegate at IUPAC, (Fats and Oils section) on behalf of Italian Council for Scientific Research (CNR), as well as Italian delegate at UE Commission (formerly EEC Commission) within the Group of Chemists Expert on of Olive Oils and Italian delegate at International Olive Council (Olive Oil Chemistry Group).

During his assignment at UE, he had been one of the scientists in charge of preparing the UE Regulation on olive oil: the work of this group led to the adoption of the Reg (CEE) 2568/91 that had been the cornerstone of any further regulation on olive oils.

Within this, Prof Tiscornia directly collaborated on for creating and planning collaborative tests to validate some analytical methods, his capability of being engaged in long discussions without losing his calm, and looking for diplomacy, even in conflictual and bad situations, enduring great and positive results, overturning negative situations into positive situations thanks to his approach.

During his managing board in meetings of SISSG, as secretary and as President, Prof. Tiscornia has always conducted discussion with a great concrete approach that joined to his scientific equilibrium, that was very important within that group, ensured the respect of technical aspects, taking care to respect previous decisions.

Prof. Tiscornia had been very efficient in mediating between divergent proposals within the Managing board meetings, thanks to his deep knowledge in Fats and Oils fields of production and control.

Prof. Tiscornia, leading SISSG after prof, Fedeli, promoted further studies on new analytical parameters suitable to evaluate olive oils, at national and international situation.

Thanks to the leadership of prof. Tiscornia, SISSG work had been efficient in reaching successes through the results of collaborative experimentations, that were used worldwide for the control of European quality oil.

Beside this number of academic and institutional works, we would like, at the end, to remember Prof. Tiscornia also as one of the greatest estimators of arts and for love of good living, expert of enoic word and estimator of great wine collection.

His gentlemanly bearing remembered his origins from Genoa joined to a “british” aplomb; his formal posture hid a sensitive good heartedness that those who knew him never will forget.

LA SOCIETÀ ITALIANA PER LO STUDIO  
DELLE SOSTANZE GRASSE (SISSG)