

Paolo Manitto

Paolo Manitto (23 gennaio 1936 - 22 luglio 2011) si era laureato in Chimica Industriale a Milano nel 1959. Nel 1965, come borsista NATO, aveva lavorato presso l'Imperial College di Londra sotto la guida del Prof. Sir D. H. R. Barton (premio Nobel per la Chimica nel 1969). Aveva conseguito la Libera Docenza in Chimica Organica nel 1968 ed era Professore Ordinario di Chimica Organica dal 1975.

Nel 1981 fondò la Società Italiana di Fitochimica di cui è stato Presidente dal 1982 al 1988 e successivamente per il triennio 2001-03. Negli anni 1984-1989 è stato membro del Direttivo della Divisione di Chimica Organica e nel triennio 1990-1992 Presidente della Divisione. E' stato inoltre Direttore della Scuola di Specializzazione in Sintesi Chimica (1996-98), Direttore del Dipartimento di Chimica Organica e Industriale (2002-05) e Coordinatore del Master in "Sostanze Naturali: Chimica Tecnologia ed Applicazioni Industriali" (2006-2008) dell'Università degli Studi di Milano. Dal 2009 (2009-11) era Professore a contratto presso il Consiglio di Coordinamento Didattico in Scienze e Tecnologie Chimiche dell'Università di Milano. Recentemente aveva contribuito attivamente alla fondazione e allo sviluppo del Consorzio Italian Biocatalysis Center di cui è stato Presidente dal 2007 fino ad Aprile 2011.

I suoi interessi scientifici sono stati soprattutto rivolti alla chimica bioorganica e delle sostanze naturali. Il suo libro sulla biosintesi dei prodotti naturali ("Biosynthesis of Natural Products", Ellis Horwood, Chichester, 1981) ha rappresentato un testo di studio fondamentale per molti ricercatori e studenti. E' stato membro corrispondente della Commissione IUPAC per la nomenclatura delle sostanze organiche naturali.

Le sue ricerche hanno riguardato l'isolamento e la delucidazione strutturale di metaboliti secondari di origine vegetale (terpeni, alcaloidi, polichetidi di droghe catartiche quali l'aloè e la cascara, carotenoidi dallo zafferano, ecc.), lo studio degli aspetti chimici e biochimici dei pigmenti biliari, la biosintesi dei fenilpropanoidi nelle piante superiori (*Ocimum*, *Pimpinella* e *Artemisia* spp.), le applicazioni sintetiche delle riduzioni stereoselettive ad opera di lievito di birra, l'interazione delle forme attivate dell'ossigeno molecolare (ossigeno singoletto e ione superossido) con molecole biologicamente attive quali i carotenoidi e le antraciline, il meccanismo delle reazioni enzimatiche coenzima B12-dipendenti. Più recentemente si era interessato alla sintesi e analisi conformazionale di peptidi biologicamente attivi e allo studio della chemorecezione del sapore "umami".

I colleghi e i collaboratori lo ricordano come una persona di grande spessore culturale, innovativo e multidisciplinare e fino all'ultimo innamorato della ricerca. Lo ricordano inoltre come una persona squisita, di grande valore umano e di grande buon senso. Paolo Manitto lascia un vuoto in tutti noi che lo abbiamo conosciuto e ne abbiamo apprezzato le grandi qualità umane e professionali.

Source URL: <https://www.soc.chim.it/en/node/2137>
