

PRECISAZIONE

Iniziando il III volume degli «Annali di Microbiologia», reputiamo utile una precisazione nel sottotitolo della Rivista.

Vogliamo riaffermare più esplicitamente che essa ospita anche memorie di Enzimologia e di Chimica delle fermentazioni, che riguardino ben s'intende però, temi strettamente legati alla Microbiologia ed alla Batteriologia industriale, quando costituiscano cioè degli sviluppi della Fisiologia microbica. In caso diverso infatti, quando trattino questioni prevalentemente di ordine chimico, Enzimologia e Chimica delle fermentazioni rientrano nella Biochimica, nella Chimica agraria e nella Chimica organica.

Gli «Annali di Microbiologia» debbono e vogliono rimanere una rivista di Microbiologia, ma poiché le attività microbiche si svolgono attraverso fenomeni enzimatici rilevabili con metodi chimici, è ovvio ed anzi augurabile, che lavori riguardanti questo capitolo abbiano ad essere ospitati con larghezza.

Del resto se per la Microbiologia generale e per quella medica il capitolo della fisiologia dei microbi, pur assumendo sempre maggiore rilievo, rimane tuttavia in sott'ordine rispetto agli altri, per la Microbiologia applicata alle fermentazioni, esso è importantissimo, se non fondamentale, poiché sono precisamente i prodotti del metabolismo microbico che hanno interesse pratico nello svolgimento delle fermentazioni.

Ciò non pertanto, i fenomeni fermentativi siano essi studiati nel terreno agrario o nelle trasformazioni tipiche delle industrie agricole ed alimentari od in quelle delle grandi industrie fermentative, sono sempre dominati dal fattore biologico, cioè dall'elemento microbico con le sue complesse caratteristiche morfologiche, culturale fisiologiche. Di guisa che la comprensione anche superficiale dei fenomeni fermentativi non è assolutamente possibile senza la perfetta conoscenza delle cause dei fenomeni stessi e cioè senza lo studio approfondito dei microrganismi o batteri. Studio questo che evidentemente non può essere compiuto che con la tecnica e la metodologia proprie della Microbiologia tecnica o Batteriologia industriale come ancora si voglia denominarla.

Questi concetti non sono ovvii come si può credere; anzi, essi debbono venire riaffermati essendo ancora abbastanza diffusa l'opinione che lo studio microbiologico delle fermentazioni sia di secondaria importanza rispetto a quello chimico ed infatti tale modo di vedere ha avuto anche riflessi nell'ordi-

namento degli studi universitari. Riflessi che sarebbe bene venissero opportunamente corretti.

Il cordiale appoggio di molti colleghi nel non facile compito che ci siamo assunto e le quarantacinque memorie pubblicate nei più di due volumi degli « Annali di Microbiologia », ci confortano nella fede che abbiamo avuto nel 1939 fondando questa Rivista, la cui vitalità è dimensione della promettente rinascita nel nostro Paese degli studi di Microbiologia applicata all'agricoltura e all'industria e della utilità di un organo specializzato che ne raccolga e ne diffonda i risultati della ricerca sperimentale.

C. A.