

Premiati gli studenti del "Galilei"

Riconoscimento al progetto del liceo sul riciclo del sughero

di LINA LATELLI

IL liceo scientifico "G. Galilei" ha vinto il primo premio al concorso "Affascinati dalla scienza" per la sezione Scienze biologiche ed ambientali «per l'attenzione - come ha scritto la giuria - ai problemi di conservazione della natura e sostenibilità ambientale attraverso un progetto volto al riciclo del sughero, che ha coniugato analisi delle problematiche, esperienze di laboratorio, sviluppo di un'idea progettuale e ideazione di una strategia di sensibilizzazione della collettività».

Il concorso, patrocinato dal Miur, ha visto 5 premiati (32 progetti ammessi nelle categorie scienze della terra, chimica, fisica, scienze biologiche e matematica) di cui 4 provenienti dal Mezzogiorno d'Italia e uno dal liceo scientifico di Varese. Un risultato sorprendente per i responsabili Marcello Greco e

Lorenza Merzagera che hanno apprezzato i lavori sia per l'alto contenuto scientifico e metodologico, sia per le applicazioni e sia per la capacità degli studenti di rapportarsi con il territorio e le istituzioni. Presenti alla premiazione, svoltasi a Roma il 21 maggio scorso, scienziati come Piera Levi Montalcini, Maurizio Cumo, Giuseppe Macino, Roberto Natalini e Filomena Rocca e Mario Rusconi quali rappresentanti del ministero del Miur.

A presentare il progetto "Il sughero: frutto di Madre Natura da salvaguardare e non sprecare" di Simone Porchia, Vincenzo Giacobbe e Maria Luigia Mercuri è stata quest'ultima che ha dimostrato decisione e sicurezza nell'esposizione della ricerca. «L'ipotesi di lavoro - ha spiegato la professoressa Saveria Sesto, ideatrice del progetto - sviluppa un progetto pilota a Lamezia Terme di

raccolta differenziata dei tappi di sughero delle bottiglie di vino da riutilizzare in bioedilizia. Il progetto, pertanto, da esperienza didattica vuole trasformarsi in realtà avendo tutti i requisiti per farlo, i partners della rete prima di tutto come l'associazione nazionale "Città del vino", il comune di Lamezia Terme e i soggetti che verranno coinvolti dalle cantine ai wine bar, enoteche, ristoranti, associazioni e la cooperativa Ciarapani che già opera nella raccolta differenziata».

Ha poi aggiunto che le finalità che il progetto intende centrare in modo diretto sono: ridurre i rifiuti indifferenziati, sviluppare l'industria del riciclo con la raccolta diffusa sul territorio, dare nuovi impulsi alla filiera per gli innovativi impieghi di edilizia sostenibile, aiutare progetti di utilità sociale e indirettamente sensibilizzare alla tutela

delle sugherete italiane oggi sottoposte all'attività di decortica. Su quest'ultima il parere dell'esperto del sughero Ettore Matarazzo della ditta Isoedil di Lamezia Terme, che ha sostenuto il progetto, è chiaro e concreto e invita a pensare allo sfruttamento delle sugherete per coltivarle in modo intensivo e avviare parallelamente il riciclo.

professoressa Saveria Sesto sta verificando con Paolo Benvenuti, direttore dell'associazione nazionale "Città del vino" la fattibilità e la sostenibilità del lavoro e quanto contagiosa sia la raccolta dei tappi e l'attenzione suscitata in Italia.

La dirigente del liceo scientifico, Caterina Calabrese, sottolinea come un'idea didattica di natura laboratoriale, svolta nel liceo scientifico di Lamezia, possa coinvolgere partners diversi e sia capace di promuovere azioni con positivi risvolti economici ed imprenditoriali.



Sesto, Mercuri e Greco

Finale
del
concorso
svoltasi
a Roma

