

Data: 20.10.2020 Pag.: 41
 Size: 438 cm2 AVE: € 98550.00
 Tiratura: 332423
 Diffusione: 277791
 Lettori: 2045000



L'idea dell'alga spirulina per l'alimentazione in Africa

Vince il «Buonarroti» di Pisa: vuol potenziare l'enjera, cibo popolare etiope

La storia

di **Giulia Ricci**

Quando hanno sentito il loro nome accanto alla parole «vincitore», non hanno resistito. Qualcuno ha saltato, le insegnanti si sono abbracciate (rigorosamente con la mascherina): la felicità era troppa per festeggiare sul posto, tanto più che la giuria li aveva appena rimbeccati per una pecca nella comunicazione: «Pensavamo ci aveste smontati», si fa scappare una ragazza del team. A ricevere il premio in [versione](#) telematica sono cinque, ma in realtà rappresentano 30 studenti dell'istituto Filippo Buonarroti di Pisa, il vincitore della quarta edizione del concorso «Mad for Science» organizzato da DiaSorin. In palio, 75 mila euro per ampliare il laboratorio del proprio istituto, ottenuti grazie a un progetto che è stato definito «semplice ma di impatto, capace di risolvere un problema fondamentale a costi contenuti, e che coniuga scienze naturali e sociali».

Il problema è quello della

fame e della povertà, l'idea è migliorare le proprietà nutrizionali dell'enjera, alimento preparato con la farina di teff molto usata nei paesi del Corno d'Africa, attraverso l'uso dell'alga spirulina. «L'ispirazione — racconta la professoressa di scienze, Barbara Cei — ci è arrivata da un ex collega; la moglie è etiope e loro frequentano la comunità di Firenze. Ci hanno raccontato che, dopo funzioni religiose ortodosse molto lunghe, organizzano pranzi e attività conviviali e tutte le volte preparano, appunto, l'enjera. Riflettendo, ci siamo chiesti: perché non aggiungere la spirulina, ricchissima di proteine, che cresce in clima tropicali». Da lì è stato tutto un divenire, un accumularsi di contatti, conoscenze, prove. «Ad esempio — continua Cei — abbiamo trovato nel web una missione salesiana che ha sperimentato questa coltivazione in loco- in vasche artificiali, e l'ha utilizzata per migliorare la salute delle donne in gravidanza». E così, la ri-

chiesta all'Università di Agraria di aiutarli: «Hanno fatto analisi di laboratorio che ci hanno permesso conoscere caratteristiche della spirulina a noi ignote, come le proprietà antiossidanti dei suoi pigmenti». E gli esperimenti sono anche serviti per avere la certezza che la cottura non portasse a variazioni delle caratteristiche nutritive: tutto ha funzionato alla perfezione.

Ma il primo vero step è stato scegliere i ragazzi che partecipassero, che utilizzassero il proprio tempo in un'attività extra-scolastica così impegnativa: «Hanno deciso loro, senza imposizioni. Noi — aggiunge — abbiamo solo selezionato alcune classi, dalla seconda alla quinta, e poi abbiamo raccontato loro l'idea, ma in maniera vaga: il progetto è cresciuto in itinere. In 30 hanno deciso di partecipare volontariamente». L'emergenza ha poi interrotto il lavoro, ma gli esperimenti erano finiti giusto il 21 febbraio: «Gli studenti sono stati bravissimi, hanno continuato anche a di-

stanza e ricominciato a settembre, nonostante tutto». E anche se il lockdown ha un po' indebolito il legame dell'intera scuola con la competizione, la vittoria ha invaso tutti: «Ho visto colleghi di altre materie farci le congratulazioni commossi».

Ma il progetto non è finito. Il premio permetterà di comprare arredi, strumenti e reagenti per il nuovo biolaboratorio: «Prima, però, ho chiesto che la provincia e la politica in generale, faccia anche il suo: dato che non è da tutti i giorni avere questi fondi, ne approfitterei per fare dei lavori strutturali all'aula». Non solo: la scuola ha inviato l'abstract e il video del progetto alla cancelleria del primo ministro etiope. «E poi — conclude Cei — abbiamo contattato una persona che lavora in un'agenzia tedesca, che opera nei paesi africani, per vedere se c'è l'interesse da parte di una onlus di rendere concreta questa idea. Sarebbe bellissimo, per me, per la scuola ma, soprattutto, per i ragazzi: non lo dimenticheranno mai».

Data: 20.10.2020 Pag.: 41
Size: 438 cm2 AVE: € 98550.00
Tiratura: 332423
Diffusione: 277791
Lettori: 2045000



Secondo la tradizione
L'enjera è un alimento preparato con la farina di teff, molto usata nei Paesi del Corno d'Africa. Il progetto del liceo «Buonarroti» di Pisa mira a aumentarne le proprietà nutrizionali (Jorge Fernandez/ Light Rocket/ Getty Images)

Altri premi

● Ad aggiudicarsi il secondo premio, 37.500 euro per il proprio laboratorio, è stato il liceo scientifico Leonardo da Vinci di Trento, con un progetto che ha analizzato le relazioni tra microrganismi del suolo e le piante di mirtillo. Il premio Ambiente, invece è andato al liceo Failla Tedaldi di Castelbuono (Palermo), che ha sviluppato modelli di impianti di depurazione delle acque.