

Data: 16.10.2020 Pag.: 22  
Size: 278 cm2 AVE: € 39754.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Studenti del Laurana Baldi vincono 10mila euro a «Mad for science»

I liceali sbaragliano la concorrenza analizzando la caciotta d'Urbino

«**Innamorati** pazzi per la chimica». Come? Stimolando la curiosità e le applicazioni pratiche. E' lo spirito del concorso nazionale «Mad for science», tenutosi a Torino 48 ore fa e che ha visto distinguersi tra i primi 8 licei scientifici italiani su 170 finalisti, il Laurana Baldi. Se il primo classificato, il Leonardo da Vinci di Trento ha vinto con un progetto sull'alga spirulina, i nostri liceali hanno sbaragliato la concorrenza con la caciotta d'Urbino. Risultato concreto? Grazie ai promettenti chimici in erba - tra cui gli studenti Febe Pappafico, Matteo Pettinari, Lorenzo Piccinini, Veronica Sacchi e Gianmarco Rombaldoni - con il sostegno delle insegnanti di scienze - Emanuela Clini e Federica Mercantini - in collaborazione con i professori Luca Giorgi e Wally Baffone dell'Università di Urbino, il Laurana Baldi, guidato dalla preside Claudia Guidi ha incassato dalla **DiaSorin**, multinazionale della diagnostica chimica, diecimila euro di attrezzatura con cui potenzierà i laboratori a scuola. Il contesto è stata la quarta edizione della gara promossa dalla neonata Fondazione **DiaSorin**. «L'obiettivo - ha **Solidea Vitali Rosati**

spiegato Carlo Rosa, ceo di Dia Sorin - rimane quello di alimentare la passione per la scienza e l'opportunità che questa offre, anche per il loro futuro professionale».

**A consegnare** il premio è stata la presidente della giuria tecnica, Francesca Pasinelli, direttore della Fondazione Telethon. «La cosa emozionante di questo progetto è che permette a degli adolescenti l'esperienza di fare ricerca e vestire i panni di un team di ricercatori, affrontando numerose sfide» ha commentato Pasinelli. La giuria che ha premiato il Laurana Baldi era composta da Mario Calabresi, giornalista, Barbara Gallavotti, Biologa, consigliere per il coordinamento scientifico del Museo Nazionale della Scienza e Tecnologia di Milano, Ferruccio Resta, rettore del Politecnico di Milano; Andrea Salonia, Ordinario di Urologia all'Università San Raffaele; Gianmario Verona, rettore dell'Università Bocconi. Ma cosa c'entra la caciotta di Urbino? «Analizzando la realtà del caseificio Val d'Apsa che ringraziamo per la disponibilità - spiegano le professoresse - i ragazzi hanno affrontato le problematiche pratiche dei produttori: dalla selezione delle materie prime alla gestione degli scarti di

lavorazione e, non da meno, la necessità di rendere il proprio prodotto appetibile al consumatore concentrandosi su attività di ricerca per migliorarne le proprietà benefiche». I giovani hanno studiato i parametri del latte crudo e pastorizzato per verificare la salubrità e la qualità del-

### CAMPIONATO DI CHIMICA

### I ragazzi hanno vestito i panni dei produttori caseari Val d'Apsa applicando nozioni di scienze e sostenibilità

le materie prime; hanno studiato le qualità dei ceppi utili per elementi probiotici, benefici anche per la conservazione dell'alimento in scaffale; hanno disegnato scenari per lo sfruttamento però dell'acqua del siero che non può essere smaltito nelle fognie ma potrebbe essere impiegato come mangime o materia per il biodigestore da biogas. «E' un progetto multidisciplinare - concludono le insegnanti - che orienta i ragazzi a fare scelte consapevoli e sostenibili. Hanno interiorizzato almeno tre degli obiettivi dell'Agenda 2030 quali alimentazione, salute, salvaguardia della risorsa idrica».

