

Grazie all'innovativo progetto sul riciclaggio del sughero **Il liceo Scientifico vince il primo premio al concorso "Affascinati dalla scienza"**

Con la motivazione "Per l'attenzione 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 Liceo scientifico "Galilei" ha vinto il primo premio al concorso "Affascinati dalla scienza" per la sezione Scienze biologiche ed ambientali. Il concorso, sotto il patrocinio del 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 Merzagora che hanno apprezzato i lavori di alto contenuto scientifico e metodologico, per le applicazioni, nonché per la capacità degli studenti di rapportarsi con il territorio e le istituzioni comunicando i risultati della loro ricerca. Presenti nella mattinata della premiazione 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



Saveria Sesto, Maria Luigia Mercuri e Marcello Greco

nell'esposizione della ricerca. L'ipotesi di lavoro sviluppa un "progetto pilota" a Lamezia, di raccolta differenziata dei tappi di sughero delle bottiglie di vino da riutilizzare in bioedilizia. Un progetto questo, che da esperienza didattica vuole trasformarsi in realtà avendo tutti i requisiti per farlo, i partner della rete prima di tutto come l'Associazione nazionale **Città del vino**, il Comune di Lamezia e i soggetti che verranno coinvolti dalle cantine ai wine bar, enoteche, ristoranti, associazioni e la cooperativa Ciarapani che già opera nella raccolta differenziata.

Le finalità del progetto sono: ridurre i rifiuti indifferenziati, sviluppare l'industria del riciclo con la raccolta sul territorio, dare nuovi impulsi alla filiera per gli innovativi impieghi di edilizia sostenibile, aiutare progetti di utilità sociale e sensibilizzare alla tu-

tela delle sugherete italiane oggi sottoposte all'attività di decorticazione. Su quest'ultima il parere dell'esperto del sughero Ettore Matarazzo della ditta Isoedil, 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.

La prof.ssa Saveria Sesto, ideatore del progetto, sta verificando con Paolo Benvenuti, direttore dell'Associazione nazionale Città, la fattibilità e la sostenibilità del lavoro e quanto contagiosa sia la raccolta dei tappi e l'attenzione suscitata in Italia. La dirigente dello Scientifico Caterina Calabrese sottolinea come un'idea didattica di natura laboratoriale svolta nel Liceo possa essere coinvolgente di partner diversi e capace di promuovere azioni dal valore economico e imprenditoriale. * (sa.inc.)

