



I ragazzi del Fermi e dello Strozzi che hanno partecipato alla tre giorni Hackathon Green 2019

# Le idee dei ragazzi per l'agroalimentare

I progetti green di venti studenti del Fermi e dello Strozzi sviluppati con le aziende durante una maratona di tre giorni

Scuola, lavoro e ricerca stanno trovando un punto d'incontro concreto in "Innovazioni Green per l'agroalimentare mantovano: giovani al lavoro". Un progetto avviato dall'Itis Fermi di Mantova, sempre attento a valorizzare le capacità dei propri studenti con questo genere di iniziative.

La particolarità di "Innovazioni Green" è la partnership con un altro istituto cittadino come lo Strozzi, che ha portato alla selezione di 20 studenti in grado, lavorando insieme a nove aziende mantovane del settore agroalimentare, di coniugare competenze di tecnica e di agraria. Tutto questo grazie al contributo di Fondazione Cariverona e a due collaborazioni preziose come

quelle con Laboratorio Territoriale per l'Occupabilità e Confagricoltura Mantova.

L'obiettivo è quello di sviluppare, intrecciando le idee ed il lavoro dei ragazzi con l'esperienza concreta delle aziende partner, cinque soluzioni ecosostenibili che possano trovare una realizzazione concreta.

Da mercoledì a venerdì scorso, nelle aule del Fermi, il progetto ha vissuto uno dei suoi passaggi più importanti, l'Hackathon Green 2019. I venti ragazzi coinvolti si sono cimentati, per tre giorni, in una vera e propria "maratona", sedendo fianco a fianco con esperti e rappresentanti delle aziende aderenti. Un *brain storming* in cui gli studenti, divisi in cinque gruppi, hanno

dato corpo ad altrettanti progettistiche saranno presentati al pubblico al *Food&Science Festival* in programma dal 17 al 19 maggio. Messe nero su bianco le idee i ragazzi ne hanno verificato la fattibilità, arrivando a elaborarne una presentazione grafica con tanto di logo associato a ogni progetto.

*TheAcquaponics*, ad esempio, è un innovativo impianto di acquaponica, ovvero un sistema di coltivazione che avviene fuori dal suolo, in cui la produzione di piante aromatiche trae beneficio dalla presenza di un acquario per l'allevamento dei pesci, portando a un risparmio idrico di oltre il 90% rispetto ad una coltivazione tradizionale.

*Micro Solution* è l'elaborazione di una tecnica a basso impatto ambientale che estragga dalle microalghe prodotti chimici ad alto valore commerciale. Entrambi questi progetti sono seguiti dall'azienda SeSe di Levata di Curtatone. Osv di Villa Poma, Società agricola fondo Spinosa di Porto Mantovano e Siam&Logica di Mantova stanno collaborando con gli studenti per Stw2, un progetto di agricoltura di precisione che, incrociando i dati provenienti da satellite con quelli dei sensori in campo, permetta un consistente risparmio idrico tramite un sistema d'irrigazione controllata.

La società agricola Quadrifoglio, con Siam&Logica di Mantova, affianca invece i ragazzi del progetto *Aflatoxin Free*, uno studio che si propone di prevenire la formazione sul mais delle aflatoossine, sostanze nocive per l'uomo e dannose per le piante in quanto cancerogene.

Infine la società agricola Riccò di Bagnolo e l'azienda agricola Bugno di Roncoferaro hanno "adottato" *Poop-Up*, che propone soluzioni di riciclo dei reflui solidi derivanti dagli allevamenti zootecnici. —

**Davide Casarotto**