

Scuola scienza e territorio: Finalissima Mad for science per il Liceo Laurana Baldi

La mattinata del 14 ottobre, si è tenuta la “Mad for Science Challenge: l’attesissima sfida live a conclusione dell’omonimo “Concorso nazionale Mad For Science 2020” che ha visto la partecipazione dei finalisti tra i 170 Licei provenienti da tutta Italia. Tra i primi 8 classificati, - il primo premio è andato al Buonarroti di Pisa- il Liceo Laurana Baldi, che ha ricevuto un premio di 10.000 euro da impiegare nell’acquisto di strumentazione e consumabili per il biolaboratorio a riconoscimento dell’importante lavoro di qualità portato a termine nonostante la pandemia da COVID-19

L’evento, condotto dalla giornalista Raffaella Cesaroni di SKY TG24 in collegamento streaming dall’Auditorium di Torino con le scuole partecipanti, ha ospitato una prestigiosa giuria costituita da docenti universitari e giornalisti di indubbia fama: Francesca Pasinelli, Presidente di Giuria e Direttore Generale della Fondazione Telethon, Mario Calabresi, giornalista e scrittore italiano, Barbara Gallavotti, biologa, scrittrice, giornalista scientifica e consigliere per il coordinamento scientifico del Museo Nazionale della Scienza e Tecnologia L. da Vinci di Milano, Ferruccio Resta, Ingegnere e Accademico, Rettore del Politecnico di Milano, Andrea Salonia, Professore Ordinario di Urologia presso l’Università Vita-Salute San Raffaele di Milano e scrittore, Gianmario Verona, economista e accademico italiano, rettore dell’Università Bocconi.

Obiettivo del concorso, elaborare un progetto laboratoriale coerente con gli Obiettivi 2, 3 e 6 dell’Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile promossa dall’ ONU, progettando l’implementazione del proprio laboratorio scolastico.

Carichi di adrenalina e sapere scientifico gli studenti del Laurana hanno presentato in diretta il loro progetto, ideato e sviluppato con impegno e grande ingegno tra le difficoltà del trascorso anno scolastico. Analizzando la realtà di un caseificio locale, infatti, i ragazzi hanno affrontato le concrete problematiche da “imprenditori in erba”: dalla selezione delle materie prime alla gestione degli scarti di lavorazione fino alla necessità di rendere il proprio prodotto appetibile al consumatore concentrandosi su attività di ricerca atte a migliorare le proprietà benefiche e tecnologiche del prodotto.

Fra i punti di forza del progetto, sono emerse le competenze in ambito scientifico degli studenti, la promozione di un lavoro in team ed il collegamento con l’attività lavorativa del territorio del Montefeltro.

“Siamo soddisfatte del nostro lavoro perché grazie al premio vinto potremo implementare il laboratorio con nuovi strumenti che ci permetteranno di attuare gran parte del progetto in concorso. Ringraziamo per la serietà e l’impegno dimostrato gli studenti Febe Pappafico, Matteo Pettinari, Lorenzo Piccinini, Veronica Sacchi e Gianmarco Rombaldoni, nonché i professori Luca Giorgi e Wally Baffone dell’Università di Urbino ed il Caseificio Val d’Apsa per la collaborazione” - commentano le professoresse Emanuela Clini e Federica Mercantini che hanno sviluppato e seguito il progetto.

