



GIOVEDÌ LA FINALE DEL CONCORSO DI FONDAZIONE **DIASORIN**

Rigenerare il futuro

I giovani talenti raccolgono la sfida di Mad for Science

ELENA DEL SANTO

Ne hanno di stoffa questi ragazzi. Nemmeno la pandemia è riuscita a contenere la loro passione per la scienza. Così, la finalissima della 5a edizione di *Mad for Science*, il concorso nazionale della Fondazione **DiaSorin** che valorizza i giovani talenti, è solo slittata di qualche mese. E dunque eccoci alle battute finali, la tensione fra i partecipanti alle stelle: giovedì 7 ottobre all'Auditorium Vivaldi di Torino (dalle 8,30 alle 13), una giuria di altissimo profilo composta da scienziati, accademici e professionisti del mondo della comunicazione, presieduta da Francesca Pasinelli, decreterà i nomi dei vincitori. A con-

durre i lavori, la giornalista di Sky TG24 Raffaella Cesaroni.

I giochi sono ancora aperti: le otto squadre finaliste - tutte collegate da remoto - presenteranno il loro progetto sul tema «Rigenerare il futuro». E che vinca il migliore. «Oggi più che mai dobbiamo offrire ai nostri giovani - anche in contesti così difficili come quello in cui viviamo da oltre un anno - l'opportunità di trovare nella scienza una compagna di vita e una fonte di ispirazione per il loro futuro formativo e professionale» dice Pasinelli. Ed è proprio questa la mission della Fondazione, nata come espressione della responsabilità sociale di impresa di DiaSorin, che dal 2016 con il progetto *Mad for Science* ha investito nella scuola per ispirare gli scienziati di domani.

Certo la posta in gioco è alta. I primi due licei classificati potranno contare sull'implementazione del biolaboratorio (rispettivamente con 50 e 25 mila euro) e sulla fornitura dei materiali di consumo per 5 anni. Verranno inoltre assegnati 15 mila euro al team che meglio avrà sviluppato il concetto di ecosostenibilità e tutela dell'ambiente. Non solo. Per venire incontro al momento difficile vissuto dalle scuole causa Covid-19, la Fondazione **DiaSorin** ha confermato anche per quest'anno il Premio Finalisti, del valore di 10.000 euro, ai team arrivati in finale ma non vincitori di altri premi.

Come per la scorsa edizione sarà possibile seguire la diretta dell'evento sulla pagina del Mad for Science: <https://www.facebook.com/FondazioneDiaSorin/>.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 05.10.2021 Pag.: 36,37
Size: 1959 cm2 AVE: € 532848.00
Tiratura: 160240
Diffusione: 115870
Lettori: 1034000



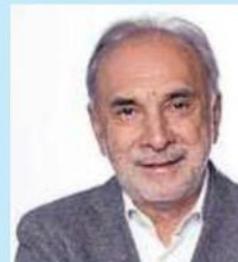
LA GIURIA DEGLI ESPERTI



Francesca Pasinelli
Presidente di giuria, ruolo che ricopre sin dalla prima edizione di Mad for Science, da oltre 10 anni è direttore generale di Telethon. Nel 2020 è stata nominata presidente della neonata Fondazione [DiaSorin](#)



Ferruccio Resta
 Rettore del Politecnico di Milano. Dal 2020 è presidente della CRUI, Conferenza dei Rettori delle Università italiane



Giuseppe Remuzzi
Autore di oltre 1400 pubblicazioni su riviste internazionali e di 16 libri, dal 2018 è direttore dell'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri



Francesca Pasinelli, presidente della giuria, e Carlo Rosa, CEO Gruppo [DiaSorin](#), durante la consegna dei premi dell'edizione 2020 di «Mad for Science» vinta dall'Istituto Filippo Buonarroti di Pisa

Data: 05.10.2021 Pag.: 36,37
Size: 1959 cm2 AVE: € 532848.00
Tiratura: 160240
Diffusione: 115870
Lettori: 1034000



Ruggero Pardi
Professore Ordinario di Patologia Generale all'Università Vita Salute San Raffaele di Milano, ha coordinato numerosi progetti di ricerca



Marco Cattaneo
Direttore editoriale di LeScienze e National Geographic, ha ricevuto numerosi riconoscimenti tra cui il premio Ippocrate dall'Unione Nazionale medico-scientifica nel 2011

AL VIA LA 6ª EDIZIONE TEMA SARÀ LA SALUTE

Ci si può già iscrivere alla 6ª edizione del concorso: il bando è disponibile sul sito www.madforscience.fondazione-diasorin.it. Con un'importante novità: oltre ai Licei scientifici e ai Licei classici con percorso di potenziamento di Biologia con curvatura biomedica, il concorso apre anche agli ITIS di tutta Italia (statali e paritari), già dotati di un biolaboratorio o laboratorio di Scienze. Quest'anno è richiesto di sviluppare progetti coerenti con il tema «Salute» e in particolare con la riflessione, oggi attualissima, della Scienza al servizio della Salute dell'uomo e dell'ambiente. Le idee progettuali dovranno essere inviate entro il 3 dicembre 2021.

LICEO SCIENTIFICO G.MARCONI - Pesaro

La noce di mare, specie aliena e amica "sa fabbricare polimeri biodegradabili"

Pesaro gode di una baia famosa su tutto il litorale dell'Adriatico: baia Flaminia. «Il nostro team - dicono i ragazzi - ha individuato una problematica ecologica che può essere utilizzata in un processo di sviluppo sostenibile, nel rispetto dell'ecosistema e della biodiversità locale». Succede che lungo la costa Adriatica ultimamente «fiorisce» un organismo planctonico gelatinoso comunemente chiamato *noce di mare*, una specie «aliena» sudamericana spesso scambiata per una medusa, in grado di alterare gli ecosistemi marini. I ragazzi hanno intrapreso un percorso interdisciplinare che, partendo dai cam-



pionamenti dello ctenoforo *Mnemiopsis leidy*, prevede la sintesi di collagene animale per creare polimeri biodegradabili: potrebbe-

ro essere usati in sostituzione dei supporti plastici (classe) impiegati in mitilicoltura o packaging. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LICEO SCIENTIFICO GALILEO GALILEI - Trieste

Ecco come gli scarti della viticoltura possono trasformarsi in energia pulita

Tutto è nato quando i ragazzi del Galileo Galilei si sono «accorti che la superficie coltivata a vigneto in Friuli Venezia Giulia, rappresenta un importante componente dell'agricoltura regionale... ma espelle dall'altra parte varie tipologie di scarti come potature, vinacce e raspi in quantità». Con la collaborazione dell'Università di Trieste, del Museo di Storia naturale e di altri Enti territoriali, hanno intrapreso un percorso lungo i 5 anni del liceo alla scoperta della viticoltura, ampliando le proprie conoscenze in ambito ambientale ed energetico con l'obiettivo di costruire nuovi impianti per la produzione di energia elettrica alimentati con



scarti di produzione come potature e vinacce. Agendo come veri e propri ricercatori, procedendo per prove ed

errori, hanno studiato l'ecosistema vinicolo, tassello per un futuro sostenibile. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LICEO SCIENTIFICO STATALE E. FERMI - Bologna

Dal bambusetto alla serra idroponica il biolaboratorio è un "giardino sociale"

Con il progetto «AgriLab: biotecnologie molecolari e tradizionali per l'ecologia urbana», il team si è concentrato sulla realizzazione di un biolaboratorio metropolitano, una sorta di «giardino sociale» - così come loro stessi lo hanno definito - articolato in spazi interni ed esterni all'edificio scolastico, a ribadire la continuità esistente tra ambiente naturale e indagine scientifica. Il bello è che questo progetto, sin dall'inizio del suo *work in progress* acquisisce anche un'importante dimensione sociale, aperto com'è allo sguardo dei passanti. Si coltivano leguminose in simbiosi con il *Rhizobium* per ridurre la fertilità minerale; un



bambusetto come mezzo per compensare le emissioni di gas serra in atmosfera e, vista la crescente difficol-

tà di accesso al suolo, specie vegetali adatte alla coltura idroponica. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 05.10.2021 Pag.: 36,37
Size: 1959 cm2 AVE: € 532848.00
Tiratura: 160240
Diffusione: 115870
Lettori: 1034000



LICEO VALSALICE - Torino

"Puntiamo a produrre filati e tessuti il segreto sta nelle mosche soldato"

Il progetto «La passione per la scienza *fila* veloce», prende le mosse dall'incontro con una start up torinese, Bef biosystems, impegnata nello smaltimento dei rifiuti organici e degli scarti di processi agricoli e di allevamento. La frazione organica viene fatta metabolizzare dalle larve di mosca soldato così da produrre mangimi. La sua ottica di economia circolare «ci ha portato a progettare possibili nuove applicazioni delle macromolecole proteiche estratte dalle larve» dicono i ragazzi della squadra. Che hanno messo subito a frutto le loro idee varando un progetto che analizza i vantaggi della bioconversione, rispetto alla produzione di compost, di allevamenti di



mosche soldato a partire dagli scarti della mensa scolastica. Di più. Vogliono «tessere» le proteine estratte dalle lar-

ve per creare tessuti e filati «moscosi». Stanno già pensando a un logo fashion. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LICEO SCIENTIFICO VOLTA - Foggia

"Sviluppiamo l'idea di caffè circolare e anche la convivialità diventa una risorsa"

Dove c'è caffè c'è casa. La cosiddetta «bevanda risvegliamenti», un concentrato di sostanze fitochimiche, è tra le più consumate al mondo. La favola del gusto però si arresta qui: ogni anno, circa 360 mila tonnellate di fondi di caffè vengono raccolti in appositi contenitori e destinati allo smaltimento come rifiuti umidi o indifferenziati. «Una risorsa che stiamo sprestando» dicono i ragazzi del team, che si sono chiesti: «nella nuova visione circolare delle società avanzate, si può parlare di sostenibilità partendo dai fondi di caffè?». La risposta è stata «sì». Il gruppo ha intrapreso un percorso per trasformare i fondi di caffè in materia prima attraverso



5 esperienze che toccano: dallo studio del potere antiossidante dei fenoli, alla produzione di bevande, all'uso co-

me substrato per la coltivazione di funghi o come ammendante in agricoltura. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 05.10.2021 Pag.: 36,37
Size: 1959 cm2 AVE: € 532848.00
Tiratura: 160240
Diffusione: 115870
Lettori: 1034000



Liceo Scientifico Majorana - Sessa Aurunca (CE)

La seconda vita delle bucce di castagna "Da lì estraiamo sostanze bioattive"

Il loro progetto «Dalle bucce di castagne alle sostanze bioattive... giovani ricercatori al lavoro» ha radici lontane, parte dallo studio del loro territorio, immerso nel Parco regionale Area Vulcanica di Roccamorfinia Foce Garigliano dove trova ampia diffusione il castagno. Prodotto di eccellenza è la *Castagna di Roccamorfinia*, in attesa di riconoscimento Igp. Le molte collaborazioni del team con vari Enti e in particolare con il Distabif dell'università Vanvitelli, «ci hanno permesso - spiegano - di effettuare diverse esperienze di laboratorio volte a tutelare lo stato di salute e la biodiversità dei castagneti e al riutiliz-



zo, in modo assolutamente innovativo, degli scarti derivati dalla filiera di lavorazione del frutto». Come ad esempio le bucce, materia

prima da cui estrarre sostanze bioattive da utilizzare anche in campo cosmetico o come concimi. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LICEO SCIENTIFICO FACCHETTI - Treviglio (BG)

Non solo rifiuti nel bidone dell'umido qui si nascondono tanti tesori per l'umanità

Sono tre i punti su cui si è focalizzato il team: la ricerca e l'innovazione introdotte dalle biotecnologie, la riduzione dello spreco pro-capite globale di rifiuti alimentari e la riduzione della produzione di rifiuti attraverso il riciclaggio e il riutilizzo. Così, partendo dalla conoscenza e dall'analisi dei rifiuti di un «bidone dell'umido», i ragazzi, hanno pensato ad un progetto basato sul potenziale nutrizionale degli scarti organici di origine domestica. L'obiettivo: comprendere come da questi sia possibile produrre sostanze utili all'uomo. Come dire: anche l'immondizia può diventare una risorsa.

Più nel dettaglio, i ragaz-



zi hanno riciclato gli scarti organici usandoli come fonte nutrizionale per la crescita e la fermentazione di mi-

croorganismi e la produzione di bioetanolo, buono per il futuro del pianeta. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 05.10.2021 Pag.: 36,37
Size: 1959 cm2 AVE: € 532848.00
Tiratura: 160240
Diffusione: 115870
Lettori: 1034000



LICEO SCIENTIFICO MARCONI - San Gavino Monreale (SU)

Un'indagine sull'agricoltura sostenibile, così si promuove il consumo consapevole

«Con la collaborazione tecnico-scientifica dei ricercatori di Agris Sardegna, proponiamo un'idea di gestione sostenibile della filiera olivicola che, nel bacino del Mediterraneo, detiene il primato dimensionale fra le colture arboree da frutto» racconta la giovane e intraprendente squadra che firma «Olea europea & biotech», progetto che si sviluppa nei cinque anni scolastici ed è suddiviso in tre fasi. Si parte dall'analisi della qualità dei suoli e dalla caratterizzazione delle cultivar locali fino a studiare soluzioni per incidere sulle scelte di acquisto dei consumatori. A fine lavori il team sarà in grado di definire una linea guida di produzione e di trasformazione sostenibile, applli-



cabile anche ad altre filiere agroalimentari. Convinti che «la promozione di un consumo consapevole rappresenta

un primo passo verso l'adozione di uno stile di vita più in armonia con l'ambiente». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA