

# Innovazioni green, il Fermi e lo Strozzi lanciano cinque idee ecosostenibili

**MANTOVA.** Tre intense giornate in cui i ragazzi di "Innovazioni Green per l'agroalimentare mantovano: giovani al lavoro!" si sono confrontati, tra loro e con i rappresentanti delle aziende coinvolte, per elaborare cinque progetti ecosostenibili che possano trovare applicazione in uno dei settori più importanti dell'economia mantovana. L'Hackathon Green, svoltosi da mercoledì a venerdì presso all'Iris Fermi è stato una delle tappe più importanti di "Innovazioni Green", progetto attivato in partnership con l'Istituto Strozzi. I ragazzi, divisi in cinque gruppi, hanno elaborato altrettanti progetti, che verranno illustrati pubblicamente alla prossima edizione del Food&Science Festival che si svolgerà dal 17 al 19 maggio. Il primo giorno l'hanno dedicato a mettere nero su bianco, dopo un precedente periodo di ricerca, le loro idee. Poi, affiancati dai rappresentanti delle aziende mantovane che hanno aderito al progetto, hanno verificato punti di forza e criticità delle loro soluzioni. Ecco i cinque progetti elaborati: Micro Solution: il progetto si propone di studiare tecniche innovative che, utilizzando materiali ecosostenibili e riducendo l'impatto ambientale del processo, estraggano dalle microalghe prodotti chimici ad alto valore commerciale. The aquaponics (partner l'azienda SeSe di Levata di Curtatone). Prevede lo sviluppo di un impianto di acquaponica, ovvero un sistema di coltivazione che opera fuori dal suolo. L'innovazione sta nel combinare all'interno dello stesso modello la produzione di piante aromatiche e l'alleva-

*Per tre giorni venti studenti degli istituti virgiliani, un pool di esperti e nove aziende agroalimentari hanno elaborato fianco a fianco soluzioni innovative*



mento di pesci, da acquario o ad uso alimentare, Stw2: i ragazzi sono al lavoro per formulare un processo di controllo del terreno che, incrociando i dati trasmessi da satellite e da sensori in campo, permetta il risparmio di acqua tramite un irrigazione controllata. Aflatoxin Free: è uno studio che si propone di prevenire la formazione sulle colture (mais in particolare) delle aflatoxine, sostanze nocive per l'uomo e dannose per le piante in quanto cancerogene. Poop-up: l'intento è quello di trovare nuove opportunità di riciclo dei reflui solidi derivanti dagli allevamenti zootecnici, individuando una destinazione d'uso che vada anche al di là del settore strettamente agricolo. Le soluzioni "green" proseguiranno il loro sviluppo nei prossimi mesi per arrivare ad assumere una veste definitiva in vista della Fiera Millenaria di Gonzaga 2019.