

## **HACKATHON GREEN 2019: ECCO I CINQUE PROGETTI IDEATI DAGLI STUDENTI DEL PROGETTO "INNOVAZIONI GREEN"**

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 2019**, svoltosi da mercoledì a venerdì presso l'ITIS Fermi di Mantova, è stato una delle tappe più importanti di "Innovazioni Green", progetto attivato dall'Istituto Fermi in partnership con l'Istituto Strozzi di Mantova, grazie al contributo del bando "Giovani e Mondo del Lavoro" di **Fondazione Cariverona**. L'iniziativa coinvolge, oltre agli studenti, ai due istituti e alle imprese partner, lo staff del **Laboratorio Territoriale per l'Occupabilità - LTO** di Mantova e **Confagricoltura** Mantova.

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. Nel secondo, affiancati dai rappresentanti delle aziende mantovane che hanno aderito al progetto, hanno verificato punti di forza e criticità delle loro soluzioni. L'ultima giornata è stata dedicata alla realizzazione dei poster da esposizione per il Food&Science Festival.

Ecco i cinque progetti elaborati:

**MICRO SOLUTION** (partner l'azienda SeSe di Levata di Curtatone). 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 ACQUAPONICS** (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'allevamento di pesci, da acquario o ad uso alimentare.

**STW2** (partner le aziende OSV di Villa Poma, Società Agricola Fondo Spinosa di Porto Mantovano e Siam&Logica di Mantova). 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 (partner la Società Agricola Cooperativa Quadrifoglio di Castellucchio e Siam&Logica di Mantova). E' uno studio che si propone di prevenire la formazione sulle colture (mais in particolare) delle aflatossine, sostanze nocive per l'uomo e dannose per le piante in quanto cancerogene.

POOP-UP (partner la Società Agricola Riccò di Bagnolo San Vito e l'Azienda Agricola Bugno di Roncoferraro). 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.