

QUASI UNA START UP. Studenti del Cannizzaro di Catania premiati a Reggio Calabria

Gamberi e aceto uguale bioplastica

ROSSELLA JANNELLO

A scuola, di start up. Perché creativi e innovativi si comincia a essere sui banchi di scuola. Magari utilizzando gli scarti di casa.

Qualche giorno fa a Reggio Calabria, nell'ambito del XVI congresso nazionale dei Chimici promosso dal CNC e dall'Ordine dei chimici della Calabria, i ragazzi dell'ITI Cannizzaro di Catania sono stati premiati per il lavoro «Aceto e gamberi: la bioplastica è pronta».

Il concorso, dal titolo «Catalizziamo la crescita- (come) la Chimica può aiutare il mondo» si è riproposto, a due secoli dalla nascita di Raffaele Piria, chimico calabrese, tra i cui discepoli figura anche Stanislao Cannizzaro, di favorire una rivalutazione della figura del Chimico, troppo spesso associata ad un concetto negativo, ponendo l'attenzione sulle problematiche ambientali che incidono in modo decisivo sulla qualità della vita delle persone e sull'importanza dell'informazione e dell'educazione ambientale per tutti i cittadini.

Il lavoro premiato, sulla sicurezza degli alimenti e il packaging in plastica, è stato eseguito dagli studenti delle classi



Foto di gruppo a Reggio Calabria con il premio appena conseguito. Con i ragazzi premiati, della III e IV A dell'indirizzo Chimica i prof che li hanno sostenuti Salvatore Consoli, Maria Palermo (a sinistra) e Angela Percolla

III e IV A dell'Indirizzo Chimica del Cannizzaro e si inserisce nel contesto delle iniziative legate alle attività di Educazione ambientale e sensibilizzazione dei giovani nei settori della produzione eco-innovativa e del consumo sostenibile.

Il ragionamento che ha portato al progetto premiato in fondo è semplice. L'uso di imballaggi ricavati da fonti rinnovabili, le così dette bioplastiche, sono una valida alternativa alle plastiche derivate dal petrolio. Granchi e gamberi, d'altra

parte, sono cibi molto diffusi e più di 750mila tonnellate di gusci di questi crostacei, solo nei paesi della Ue, vanno a finire nella spazzatura.

Ma perché sprecarli? I gusci dei crostacei contengono infatti la chitina, un biopolimero presente anche nei funghi che è possibile trasformare in chitosano, una plastica biodegradabile che può avere molteplici applicazioni.

Il lavoro svolto dai ragazzi dell'Istituto tecnico catanese ha proposto dunque

di trattare gusci di gamberi con aceto di scarto per ottenere una plastica biodegradabile, da utilizzare come pellicola per alimenti.

Un modo - hanno sottolineato - per superare il concetto di rifiuto come di una cosa che viene buttata via perché inutilizzabile, attraverso l'analisi del nuovo modello produttivo dei beni di consumo suggerito dall'economia circolare, minimizzando e riutilizzando gli scarti per far diventare la quantità di rifiuto prodotto vicino allo zero.

Il lavoro eseguito dagli studenti, supportato dai docenti Angela Percolla, Salvatore Consoli e Maria Palermo, ha approfondito le novità nel campo della chimica sostenibile che mira a rimpiazzare l'uso e la produzione di composti tossici e pericolosi con prodotti ecocompatibili a minor impatto ambientale.

Non è la prima volta che queste classi sono premiate (in passato per avere trasformato l'olio fritto in carburante ecodiesel) e non è il primo riconoscimento per «Gamberi&Aceto», già notata nel concorso «Fabbricando 14 - Scuole in Azienda» delle Acciaierie Bertoli Safau di Udine, dove i ragazzi del Cannizzaro si sono classificati al terzo posto.