

SCIENZA UNDER 18 2016

DOMANI, 5 MAGGIO 2016, PESCARA E' DI NUOVO UNA DELLE SEDI NAZIONALI DI SCIENZA UNDER 18. GLI APPUNTAMENTI DEL MESE, CHE VEDONO GLI STUDENTI PROTAGONISTI DI UN'ESPERIENZA UNICA NEL SUO GENERE, INIZIANO ALLE 10.30, AL PARCO DI VILLA SABUCCHI. ALL'INAUGURAZIONE INTERVENGONO ANCHE I PARTNER ISTITUZIONALI DELL'INIZIATIVA. LA STAMPA E' INVITATA A PARTECIPARE ALL'INCONTRO, DURANTE IL QUALE VERRANNO DIVULGATE INFORMAZIONI DETTAGLIATE SU TUTTI GLI APPUNTAMENTI IN PROGRAMMA.

Maggio Scienza a Pescara: ragazzi protagonisti nell'ottava edizione di Su18

Inaugurazione giovedì 5 maggio, ore 10.30, parco di Villa Sabucchi

Appuntamento a Pescara per l'edizione 2016 di **Scienza under 18**, la rassegna di comunicazione scientifica che da anni anima la città con una serie di eventi destinati agli studenti e alla cittadinanza. A promuovere l'iniziativa, patrocinata dal **Comune**, è l'associazione **Su18 Pescara per l'Abruzzo**. Tra i partner dell'evento figurano le principali istituzioni locali, l'Università, le associazioni e le scuole della regione. L'obiettivo principale è quello di portare la scienza in piazza attraverso eventi altamente coinvolgenti.

Scienza under 18, nata nel 1997 a Milano e arrivata a Pescara nel 2008, è stata ideata per dare agli studenti un ruolo da protagonisti e uno spazio in cui poter comunicare i lavori scientifici (tavolo della comunicazione) realizzati durante i tavoli della didattica allestiti nel corso dell'anno scolastico. **Su18** si fonda sulla convinzione che la scienza sia "sapere comunicato" e che occorra quindi dare spazio "scientifico" agli studenti, per consentire loro di condividere diverse esperienze e di incontrare alunni e docenti di altre scuole.

La manifestazione finale che chiude il ciclo annuale si tiene nel mese di maggio **in tutte le sedi nazionali** ed rappresenta un originale viaggio nell'universo delle tematiche scientifiche. Come ogni anno, anche in questa primavera del 2016 a Pescara si rinnova la preziosa collaborazione con le scuole che propongono laboratori didattici ideati e spiegati dagli stessi studenti. I progetti verranno presentati secondo diverse modalità: **exhibit, mostre interattive, multimedia, fotografia scientifica, mostre, robotica, pensiero computazionale**. Inoltre, per il **giornalismo scientifico**, verrà dato ampio spazio alle tematiche inerenti la **salute della Terra**, una delle missioni fondamentali di **Su18 Pescara**. Negli appuntamenti in calendario si parlerà di nutrizione e di lotta allo spreco, con un focus speciale dedicato al 2016 come **anno internazionale dei legumi**, partendo dalle nostre tipicità regionali. Il cibo verrà trattato anche come opportunità di scambio culturale, consumo consapevole e sostenibilità. Per diversi giorni, da giovedì 5 maggio, saranno molti gli eventi che si avvicenderanno nell'arco del mese, andando a rinnovare uno degli appuntamenti con la scienza più attesi da studenti e docenti. Tra le iniziative in programma ricordiamo "Scatti di scienza" e "l'orto di-verso", nel cortile giardino della scuola media Mazzini di Pescara, e la partecipazione al rilascio in mare delle tartarughe Caretta Caretta da parte del Centro Studi Cetacei, con cui Su18 Pescara ha un accordo di cooperazione tecnico-scientifica. Tra gli eventi speciali la piantumazione, a Villa Sabucchi, di una pianta "ingegnera", a cura della scuola media Mazzini. Ospiti graditi della manifestazione saranno alcuni studenti e docenti del Gymnasium Olgy Havlové, provenienti dalla **Repubblica Ceca**. L'Istituto tecnico Tito Acerbo di Pescara, sezione turismo, interverrà anche nel ruolo di guida della rassegna scientifica.

La direzione scientifica dell'evento è a cura della professoressa **Carla Antonioli**, coordinatrice di Su18 Pescara. Il Comitato organizzativo è composto da **Scienza under 18 Pescara per l'Abruzzo, ICPE3, Liceo scientifico Da Vinci, Liceo classico D'Annunzio, Istituto tecnico statale Acerbo, LAAD, ANFFAS Pescara, Pizzeria La scuderia**.

Da tutta l'organizzazione un ringraziamento speciale al sindaco di Pescara **Marco Alessandrini**, agli assessori **Laura Di Pietro e Giovanni Di Iacovo**, a tutti coloro che credono nell'iniziativa e la sostengono attivamente, ai tanti volontari e soprattutto agli studenti e ai docenti.

2016 ANNO DEI LEGUMI

L'**Onu** ha decretato il 2016 anno internazionale dei legumi. Una scelta fatta per dare il giusto valore a questo alimento, sostenibile per l'ambiente e alla base di tutte le diete delle popolazioni più longeve del mondo. Fagioli, lenticchie, ceci, fave, piselli, cicerchie, lupini: sono tutti legumi che dovrebbero essere presenti nei nostri piatti più volte alla settimana. Poveri di grassi e ricchi di fibre, sono una buona fonte di proteine vegetali; abbinati ai cereali - per esempio pasta e fagioli, riso e

lenticchie, pasta e ceci - raggiungono una composizione di aminoacidi essenziali paragonabile a quella della carne, ma sono più sostenibili dal punto di vista ambientale perché per crescere necessitano di meno risorse naturali. Secondo i dati della Fao, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, la produzione di lenticchie o piselli spezzati richiede un consumo di 50 litri di acqua per chilo. Al contrario, un chilo di carne di pollo ne richiede 4.325, uno di manzo 13.000. La ridotta impronta idrica rende la produzione di legumi una scelta intelligente nelle zone aride e nelle regioni soggette a siccità. L'obiettivo della Campagna Onu 2016 è quello di aumentare la consapevolezza globale rispetto all'importanza di nutrirsi con i legumi, per la salute umana e la sicurezza alimentare. I legumi rappresentano una fonte vitale da inserire in ogni dieta sana e sono utili per contrastare l'obesità e prevenire e aiutare a gestire malattie come diabete, patologie coronariche e cancro. Per promuovere l'utilizzo dei legumi in tavola, durante tutto il 2016 la Inoltra le leguminose sono piante "miglioratrici" per la presenza, nelle radici, di batteri che fissano l'azoto atmosferico (tutte le altre piante invece lo assorbono dal terreno). Poiché non tutto l'azoto viene utilizzato dalle leguminose, la coltura successiva beneficia di questa "donazione". Questa tecnica di coltivazione assicura la non depauperazione del terreno. Per tutto il 2016 la **Fao** svilupperà progetti legati alla conoscenza e all'utilizzo delle loro proprietà salutari, cercando di svilupparne la produzione e di migliorare i sistemi di coltivazione.