

SCUOLA

L'Isis Leopoldo II di Lorena premiato a Milano si gode la conferenza di Obama

di Redazione - 10 maggio 2017 - 15:59



GROSSETO – L'Isis "Leopoldo II di Lorena" è stato scelto dal Ministero dell'Istruzione, assieme a sole altre quattro scuole italiane, come esempio di "Buone pratiche agronomiche", presentando i risultati delle sperimentazioni del proprio Centro Ricerche Crisba (www.crisba.eu) sulla conservazione eco-sostenibile dei cereali in atmosfera controllata di azoto.

Lavori da casa?

Scopri come trasformare la tua casa in un piccolo ufficio.



SPONSORIZZATO

Alla manifestazione intitolata “Seed&Chips-The Global Food Innovation Summit” di Milano, l’Istituto ha allestito uno stand espositivo e presentato il proprio progetto in conferenze pubbliche organizzate dal Future Food Institute per conto del Miur.

L’evento, cui hanno partecipato due studenti dell’Istituto Tecnico Agrario (Edoardo Rossi e Guglielmo Moretti), il personale del Crisba (Lorenzo Moncini e Maider Giorgini) e il dirigente scolastico Alfonso De Pietro del Leopoldo di Lorena, conferma i brillanti risultati delle sperimentazioni svolte utilizzando per due anni il brevetto industriale dell’azienda grossetana Eurosider, che provano come il metodo sia efficace nel contrastare l’attacco di

funghi patogeni e insetti infestanti dei cereali, senza il ricorso a sostanze chimiche disinfestanti. Il gruppo, nell’ambito delle iniziative coordinate dalla Rete Nazionale degli Istituti Tecnici Agrari, ha potuto incontrare anche il Ministro dell’Istruzione Valeria Fedeli nonché avere il privilegio di assistere gratuitamente alla conferenza di Barack Obama sul tema del Food Innovation.

Questi risultati attestano l’eccellenza del Leopoldo di Lorena nell’innovazione agricola portata avanti tramite il proprio Centro Ricerche Crisba, che risulta particolarmente attiva in cerealicoltura, ambito nel quale la scuola vanta un’efficacia su tutta la filiera: dalla produzione in campo, con la propria azienda agraria, alla trasformazione dei prodotti ed alla loro preparazione alimentare tramite l’Istituto Enogastronomico.

SUGGERITI PER VOI

Ti prendi cura del cuore?