



## LA SCUOLA PER EXPO 2015 Il Liceo Ariosto di Ferrara

Il Liceo Ariosto di Ferrara ha deciso di partecipare al concorso in oggetto, con le classi IIIF e IIIS liceo di scienze applicate, perché condivide la filosofia di fondo che EXPO 2015 sostiene

*“ ... EXPO 2015 offre al mondo della scuola la possibilità di sensibilizzare le giovani generazioni alle tematiche sociali legate ad alimentazione e ambiente, protagonista del proprio benessere e sostenitrice di una cultura della sicurezza alimentare e della crescita sostenibile.*

*Il presente Bando di concorso intende far avvicinare tutte le scuole italiane alle tematiche di EXPO”. Infatti nel P.O.F. (Piano dell’Offerta Formativa 2015 del Liceo Ariosto) si legge:*

*“... La formazione liceale infatti non è professionalizzante, non ha per obiettivo di fornire una preparazione specialistica; intende invece assolvere ad una funzione che è educativa ed insieme culturale. Da un lato essa stimola la curiosità intellettuale, la riflessione sulle visioni del mondo e i sistemi di significato, la formazione di convinzioni personali, libere e responsabili; dall’altro permette di acquisire metodi di studio, abilità logiche e linguistiche, quadri culturali di riferimento, strumenti di analisi, di interpretazione e di giudizio. Tali competenze hanno una valenza formativa generale, in quanto potenziano l’autonomia critica, favorendo un rapporto creativo e costruttivo con la sempre crescente complessità del reale.”*

Quindi è stato fatto nostro il concetto che *“... EXPO 2015 costituisca per i giovani un’opportunità unica per i valori a livello individuale e collettivo a cui fa riferimento e per la conoscenza di diritti/doveri verso il cibo e verso l’ambiente visti in prospettiva sociale, economica e culturale.”*, anche in funzione del fatto che per i nostri studenti è un obiettivo socio-relazionale essenziale *Maturare sensibilità nei confronti delle problematiche ambientali ed acquisire comportamenti e stili di vita rispettosi dell’ambiente e improntati al risparmio delle risorse naturali.*

**I Temi scelti dalle classi del liceo Ariosto, fra quelli proposti dal Bando di Concorso, sono stati:**

- **ricerca e valorizzazione delle tradizioni agroalimentari dei territori di riferimento dei proponenti;**
- **educazione alimentare al consumo consapevole e sostenibile.**

### **Obiettivi**

- Creare occasioni fertili di diffusione della cultura scientifica
- Promuovere negli studenti sensibilità verso la scienza, le sue problematiche, le sue forme di manifestazione.
- Creare occasioni di ricerca, di discussione, di approfondimento sul tema in oggetto e le sue diverse implicazioni
- Creare occasioni di esposizione e di documentazione dei risultati di attività laboratoriali, anche di tipo interdisciplinare.
- Creare contesti di comunicazione diversi in modo da favorire una efficace trasmissione di informazioni tra studenti e tra studenti / utenti.
- Attuare progetti di collaborazioni tra classi.

# Concorso: LA SCUOLA PER EXPO 2015

Progetto: *ARIOSTO VERDE*<sup>1</sup>

**Liceo Ariosto di Ferrara**

Classe 3F Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate

Materiali per il concorso:

**Insegnate Prof. Cristina Carrà**

- 1) Filmato su “Cibo per non dimenticare”
- 2) Cartellone esplicativo delle attività del Liceo riguardo l’educazione alimentare

## Cibo per non dimenticare

Nel giardino del nostro Liceo sono presenti 25 ulivi e i ragazzi si occupano della potatura, della raccolta delle olive, della lavorazione al frantoio e imbottigliamento. Il filmato racconta le fasi della lavorazione fino al prodotto finito. Gli ulivi sono quelli tipici della nostra zona emiliana romagnola. I 25 ulivi sono stati piantati nel 2005 a ricordo dei 24 ragazzi ebrei ed il Preside Emilio Teglio allontanati dalla scuola nell’anno scolastico 1938\39 in quanto ebrei per le leggi razziali. Molti saranno deportati in campi di concentramento ed alcuni sono morti ad Auschwitz.



**Liceo Ariosto di Ferrara**

Classe 3S Liceo Scientifico

Materiali per il concorso:

**Insegnate Prof. Patrizia Sarti**

- 1) Un filmato relativo ad interviste presso negozi Bio di Ferrara<sup>2</sup> e in aziende agricole che si occupano della coltivazione di prodotti D.O.P o diffusi nel territorio ferrarese
- 2) Un manifesto + un logo della nostra partecipazione (DI CHE ARIOSTO VERDE SEI?)

Gli studenti partiranno da una ricetta per illustrare alcuni prodotti D.O.P del Ferrarese e comunque sani e conformi con una corretta educazione alimentare e diffusi nel nostro territorio.

---

<sup>1</sup> Il titolo scelto per il progetto in questione è quello presente da diversi anni presso il nostro liceo, promosso, sostenuto e realizzato a partire dall’anno 2000 dalla prof.ssa Carrà e da diversi insegnanti del Dipartimento di Scienze del liceo Ariosto di Ferrara, a partire dalla prof.ssa Sabbioni fino ad arrivare alla prof.ssa Chierogato. Tutto ciò è stato fatto per promuovere la sensibilità nei confronti dell’ambiente e della salute sotto varie forme ed iniziative.

<sup>2</sup> Questa parte è stata affiancata da una ricerca sul concetto di biologico che verrà allegato alla fine di questo documento (All1)



### **COME E' ORGANIZZATO IL DVD**

- ✚ **Protocollo di progetto** (allegato anche in forma cartacea)
- ✚ **Video/sceneggiatura** realizzato dagli studenti di IIIF, sulla raccolta delle olive e la relativa produzione di olio (gli ulivi sono nel percorso di ingresso del Liceo) a cui segue il '*CIBO PER NON DIMENTICARE*', cioè l'abbinamento di ogni ulivo ai 24 ragazzi ebrei ed al Preside Emilio Teglio allontanati dalla scuola nell'anno scolastico 1938\39 in quanto ebrei per le leggi razziali. Il video inoltre presenta come il nostro liceo sia attento alla sana alimentazione dei suoi studenti "*fai un passo verso la salute*"
- ✚ **Video** realizzato dagli studenti di IIIS così pensato:
  - Una vera ricetta , inventata dalle studentesse protagoniste, che ha, come ingredienti, o ortaggi D.O.P. del territorio (come l'*aglio di Voghiera AII2*), la zucca e gli asparagi o ortaggi diffusi nel territorio ferrarese (particolarmente sabbioso, adatto, quindi, a questa coltivazione)come il radicchio . In più si è fatto riferimento al riso, tipico del Basso Ferrarese.
  - Approfondimenti con interviste in aziende agricole del territorio, in correlazione con gli ingredienti utilizzati nella ricetta.
  - Interviste in un negozio Bio di Ferrara, come completamento di una ricerca-azione sul mangiare sano.
- ✚ **Logo** sulla copertina del DVD e **manifesto** sull'altro lato della copertina, manifesto che contiene il motto comune a tutti i ragazzi che hanno partecipato al progetto "*Di che Ariosto Verde sei?*", entrambi realizzati dagli studenti di IIIS. La scelta dei copricapi con cui viene rappresentato l'Ariosto, simbolo iconico del nostro liceo, sono stati scelti sia sempre in relazione con gli ingredienti principali della *ricetta* e sia tenendo conto di alcune piante presenti nei giardini del Liceo Ariosto di Ferrara come i melograni.

La classe IIIF ha anche prodotto un manifesto plastificato che raccoglie le varie situazioni affrontate.

IL prodotto è frutto di un lungo lavoro progettuale, decisionale e fattivo degli insegnanti e dei ragazzi coinvolti. Ogni decisione è stata condivisa e le scelte sono state consapevoli.

Per far capire quanto il liceo Ariosto sia coinvolto nell'educazione ambientale in genere e a quella alla salute in particolare (vedi nota precedente), vi proponiamo quanto segue:

## ARIOSTO VERDE: esperienze di educazione ambientale

[brano estratto dall'articolo pubblicato su *ABITARE L'AUTONOMIA 150 ANNI*, n° 4 2010/2011, linea editoriale prodotta sempre dal liceo *ARIOSTO* di Ferrara]

Con il termine Ariosto Verde si intende un insieme di attività finalizzate a sensibilizzare i ragazzi alle problematiche ambientali e alla salvaguardia della propria salute.

Il lavoro si svolge di pomeriggio su base volontaria e rientra nell'offerta formativa extracurricolare. Si struttura in una fase *teorica* di approfondimento del tema in oggetto e una fase *pratica* incentrata sul *fare*, per abituare i ragazzi ad essere operativi e concreti.

Nel corso del lavoro si scopre che i comportamenti umani producono sempre una ricaduta sull'ambiente; si comprende la necessità di assumere stili di vita in grado di migliorare l'integrazione tra uomo e natura e ci si orienta ad una visione che da antropocentrica diviene *biocentrica*.

Viene favorita la riflessione critica sui propri comportamenti e ci si interroga sul *Che fare?* Per rispettare l'ambiente.

Il valore formativo ed educativo dell'iniziativa risiede soprattutto nella metodologia innovativa e nella strategie applicate: il docente non è più depositario della conoscenza, il ragazzo apprende autonomamente ed offre i suoi contributi di fantasia e creatività; insegnante e studente si pongono sullo stesso piano, in un'ottica di ricerca comune.

Nei primi anni Ariosto Verde ha privilegiato interventi piccoli, ma concreti; si individuava un obiettivo, si cercava di realizzarlo, coinvolgendo anche figure istituzionali, si scopriva quanto sia importante la collaborazione tra giovani e adulti, tra studenti ed istituzioni.

Nel primo anno l'intervento è stato di tipo *ambientale*, volto all'introduzione dei contenitori per la raccolta differenziata nel Liceo; il progetto realizzato, ha vinto il Concorso Regionale indetto su questo tema nell'anno 2000.

Nell'anno scolastico 2001/02 il tema è stato di tipo *Alimentare*: introduzione nei distributori automatici della scuola, di mele fuji e arance, mentre nell'anno successivo sono stati aggiunti il latte e lo yogurt, al fine di ridurre il consumo di alimenti industriali ad alto contenuto calorico, in favore di alimenti naturali.

Nel 2002/03 è stato realizzato il progetto "RICA, Riduciamo i Consumi di Acqua", che ha vinto il concorso su tema ambientale, indetto dalla Provincia.

Nello stesso anno è partita l'ideazione del progetto "Viabilità casa/scuola" che ha esaminato le piste ciclabili esistenti in città ed i problemi ad esse connessi. Il lavoro si è concluso con la produzione di un video presentato in Consiglio Comunale agli addetti al settore mobilità di Ferrara. Nel 2003/04 ha vinto il concorso indetto dalla Regione, sul tema: "Inquinamento dell'aria ed educazione alla mobilità sostenibile".

A partire dal 2003/04 l'attenzione si è rivolta alle conseguenze che l'uso eccessivo di computer e cellulare produce nei giovani; tali strumenti diventano prioritari nelle loro comunicazioni e ciò riduce fortemente l'incontro tra persone e non favorisce il contatto con l'ambiente naturale. La comunicazione scritta e verbale subisce profonde trasformazioni e ci si esprime con un lessico sempre più ridotto e standardizzato. I rapporti interpersonali privilegiano la comunicazione virtuale; la parola perde il suo valore, lo schermo diventa l'interlocutore abituale. Questi comportamenti si legano ad una eccessiva sedentarietà e all'abitudine di nutrirsi in maniera disordinata ed eccessiva: la conseguenza è spesso il sovrappeso.

Dalla riflessione su tali problematiche è nato il progetto "La natura in bocca" che si realizza attraverso un corso teorico di scienza dell'alimentazione, arricchito da films come "Super Size Me" di Morgan Spurlock o documentari analoghi, completato da attività improntate sul *Fare*.

La fase pratica è incentrata su azioni di sensibilizzazione rivolte agli altri studenti della scuola e si articola in:

- *Interventi all'interno delle classi del biennio*. I ragazzi di Ariosto Verde nelle ore della mattina incontrano gli studenti del biennio ed offrono informazioni per favorire una scelta nutrizionale corretta. Spiegano che nei distributori automatici del Liceo, accanto ai prodotti industriali, come patatine, merendine, salatini, sono presenti e da preferire gli alimenti freschi come mele, arance, yogurt e latte, introdotti già nel 2001 cui sono stati aggiunti nel 2004 frutta secca, macedonia ed altri frutti a km 0, che variano con l'alternarsi delle stagioni.
- *Settimane promozionali dei diversi tipi di frutta*. Al fine di abituare al consumo di prodotti del territorio o nazionali, una settimana al mese è stata destinata all'offerta, a costo contenuto, di frutta proveniente da coltivazioni a lotta integrata: settembre/ottobre la mela rossa, novembre la mela verde, dicembre/gennaio gli agrumi, maggio/giugno le fragole e le ciliegie.
- *Passeggiate nella natura*. L'obiettivo è di far scoprire ai ragazzi il fascino del paesaggio rurale ed i cambiamenti che si realizzano nelle diverse stagioni, attraverso uscite in aziende agricole che si effettuano in autunno, inverno e primavera. Con queste attività si è compreso come sia importante proporre ai ragazzi uno studio approfondito del territorio che è loro familiare, ma che generalmente non osservano in modo critico e consapevole.
- *Corso di disegno naturalistico*. Grazie alla collaborazione degli insegnanti di disegno e storia dell'arte, si è approfondita la conoscenza di piante e animali del territorio. È stato organizzato un corso di disegno naturalistico in cui i ragazzi hanno anche riscoperto i frutti "dimenticati" come nespole e giuggiole e che si è concluso con una mostra dei lavori realizzati. In questa attività sono tornate utili anche le osservazioni derivate dalle passeggiate nella natura.
- *Corso di degustazione di frutti di stagione*. Con la collaborazione di un esperto del settore è stata effettuata la degustazione di diverse varietà di fragole che i ragazzi sono stati invitati a provare ad occhi chiusi e a descriverne i diversi sapori. Il sapore della frutta biologica è risultata molto più intenso e gradito.
- *Giornate promozionali con fornitura gratuita di frutta confezionata*. Nell'area ristoro è presente un distributore automatico di alimenti evidenziato dalla scritta: "fai un passo verso la salute" che offre esclusivamente frutta fresca e secca, già confezionata, ma priva di conservanti, particolarmente gradevole al gusto. Per promuoverne il consumo, due volte l'anno si effettua la distribuzione gratuita dei prodotti: i costi sono a carico della Ditta fornitrice degli alimenti e dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Ferrara.
- *Le olive dell'Ariosto*. Nel giardino del Liceo sono presenti 25 ulivi piantati nel 2005 a ricordo del Preside e dei 24 allievi, ebrei, espulsi dalla scuola nel 1938, a seguito delle leggi razziali. Ogni anno i ragazzi si occupano della potatura degli alberi, della raccolta e lavorazione delle olive. Le olive vengono o conservate in salamoia o mandate al frantoio per produrre olio. La potatura viene effettuata in primavera, i rami potati offerti alle parrocchie e distribuiti la domenica delle Palme; è questa una ulteriore occasione di riflessione sui temi del razzismo e della discriminazione.
- *Concorso per la realizzazione di murales*. All'interno del giardino della scuola esistono pareti con disegni realizzati da sconosciuti, più volte cancellati, ma sempre ricomparsi. Si è pensato di indire un concorso tra gli studenti per realizzare nuovi murales, su temi connessi all'Ariosto Verde.
- *Peer education* o educazione fra pari. Alla fine di ogni anno scolastico i ragazzi che hanno seguito con continuità e profitto le attività proposte, ottengono l'attestato: "Tutor di Ariosto Verde". Diventano così formatori degli studenti che si iscriveranno l'anno successivo poiché ora sono in grado di presentare ai loro coetanei in modo accattivante e creativo le tematiche da affrontare nel nuovo anno, apportando contributi personali e freschi, grazie alle idee e agli entusiasmi tipici della loro età.

Gli studenti hanno sempre mostrato un sincero apprezzamento per la metodologia innovativa poiché ogni ragazzo si riconosce nel lavoro che svolge, collabora attivamente e spesso scopre di possedere

interessi e attitudini fino ad allora sconosciuti. Le riflessioni personali sottolineano il piacere di essere entrati in sintonia con la Natura, di aver saputo cogliere con occhi nuovi ambienti già visti, ma mai veramente osservati.

Particolare rilievo è stato rivolto al tema della salute, intesa come raggiungimento di un equilibrio da conseguire con comportamenti idonei. A conclusione delle attività i ragazzi comprendono che la salute è una conquista quotidiana, frutto di scelte consapevoli e talvolta di sacrifici, non un diritto inalienabile e scontato, data la giovane età.

Il giudizio sull'esperienza è decisamente positivo, perché risulta formativa sia per gli studenti che per le insegnanti, in un'ottica di crescita comune in cui la sensibilizzazione si fa partendo da sé, poiché il *fare* educa più del *dire*.

L' insegnante di Ariosto Verde  
Prof.ssa Cristina Carra'

Un sentito ringraziamento alla Prof. Gabriella Sabbioni che lungimiranza e sensibilità è stata parte fondamentale della nascita del Progetto Ariosto

#### Esempi di iniziative sul tema dell'educazione ambientale e alimentare in particolare

### Ipotesi di un pranzo leggero e bilanciato per studenti

Panino imbottito con salume o piadina imbottita o pizzetta (carboidrati complessi, grassi e proteine)	0,90 Euro
Verdura una porzione da 100 gr. (fibre, Sali minerali e vitamine)	1,20 Euro
Frutta una porzione da 100 gr. (fibre, Sali minerali, vitamine e carboidrati semplici)	1,20 Euro
	_____
Totale	3,30 Euro

### Ipotesi di un pranzo leggero e bilanciato per insegnanti

Verdura una porzione da 100 gr. ( fibre, Sali minerali e vitamine)	1,20 Euro
Frutta una porzione da 100 gr. (fibre, Sali minerali, vitamine e carboidrati semplici)	1,20 Euro
Crackers ( carboidrati complessi e grassi)	0,30 Euro
Yogurth ( proteine e grassi)	0,50 Euro
	_____
Totale	3,20 Euro

# ARIOSTO VERDE

## Progetto “ La natura in bocca” , Questionario sull'alimentazione

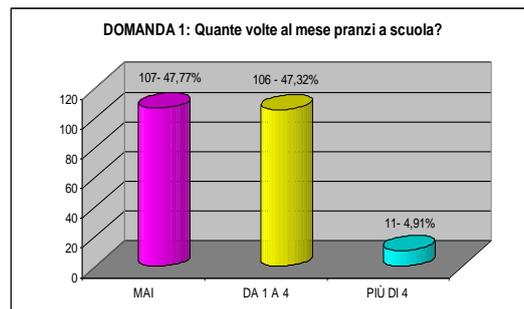
Rispondi ai seguenti quesiti con una sola risposta:

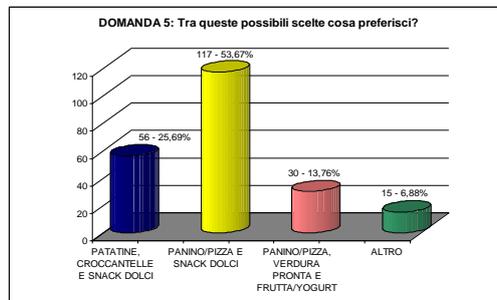
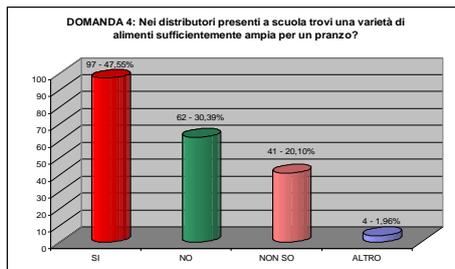
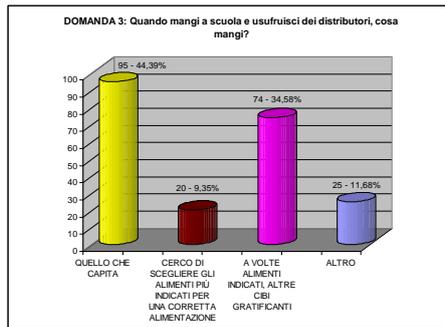
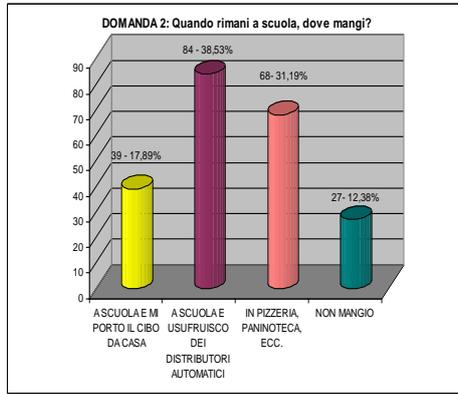
- 1) Quante volte rimani a pranzo a scuola?
- a) mai
  - b) da 1 a 4 giorni al mese
  - c) più di 4 volte al mese
- 2) Quando rimani a scuola cosa mangi?
- a) porto il cibo da casa
  - b) esco e mangio in pizzeria o paninoteca
  - c) usufruisco dei distributori della scuola
  - d) non mangio
- 3) Quando mangi dai distributori cosa mangi?
- a) quello che capita
  - b) cerco di mangiare in modo corretto
- 4) Tra queste possibili scelte cosa preferisci?
- a) patatine, croccantelle e snack dolce
  - b) panino/pizza e snack dolce
  - c) panino/pizza, verdura pronta e frutta/yogurt

## Questionario

Il questionario allegato è stato proposto a dieci classi del biennio, cinque classi prime e cinque seconde dei diversi indirizzi. Il campione corrisponde a 213 ragazzi.

La raccolta e l'analisi dei risultati è stata fatta dai ragazzi nei diversi laboratori





1. *TUTTI I VANTAGGI DEL CIBO BIOLOGICO.*
2. *COSA SIGNIFICA CIBO BIOLOGICO.*
3. *ECOCOMPATIBILE.*
4. *COME LEGGERE LE ETICHETTE.*
5. *LE SIGLE DA TENERE D'OCCHIO.*
6. *IL CIBO BIOLOGICO COSTA UN PO' DI PIÙ MA TI SALVA LA VITA.*
7. *I BUONI MOTIVI PER DIRE CHE IL CIBO BIOLOGICO FA BENE ALLA SALUTE.*

### ✓ *TUTTI I VANTAGGI DEL CIBO BIOLOGICO*

I prodotti biologici, essendo privi additivi chimici e pesticidi, garantiscono un doppio beneficio: tutelano la salute dell'uomo e non inquinano l'ambiente. Acquistando i prodotti biologici possiamo diminuire la quantità di inquinamento presente nell'ambiente, rispettando contemporaneamente lo sfruttamento bestiame. Possiamo parlare, inoltre, di tracciabilità del cibo biologico, alludendo con questo termine alla capacità di ricostruire e seguire la produzione e l'utilizzo di un prodotto agroalimentare mediante identificazioni documentate e certificate da un apposito organo di controllo.

### ✓ *COSA SIGNIFICA CIBO BIOLOGICO*

Mangiare biologico significa mangiare naturale perché il cibo biologico è prodotto tramite un metodo di agricoltura e allevamento che esclude l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica. Il biologico non utilizza quindi i concimi chimici, i diserbanti, gli antiparassitari e i fitofarmaci. Ma bando anche agli Organismi Geneticamente Modificati. Non tutti i terreni sono adatti a questo tipo di agricoltura. Perciò esiste un regolamento europeo, il Reg. (CE) n° 834/2007, che regola la produzione ed etichettatura del prodotto biologico, dettandone le caratteristiche a partire dal campo.

### ✓ *ECOCOMPATIBILE*

L'agricoltura ecocompatibile esprime la generica tendenza alla compatibilità ambientale e, nell'iter produttivo, integra un impiego minimo di prodotti chimici con l'uso controllato che si nutrono dei parassiti delle piante funzionando di fatto come degli antiparassitari naturali. La scritta "ecocompatibile" per ora non ha riconoscimento dal punto di vista della normativa comunitaria, ma alcune regioni e province italiane hanno già istituito dei marchi collettivi con i quali si qualificano i prodotti derivati da questo tipo di agricoltura.

### ✓ *COME LEGGERE LE ETICHETTE*

Prima di acquistare un prodotto biologico bisogna sempre osservare l'etichetta e verificare che:

- Il prodotto sia venduto con l'etichetta Agricoltura Biologica o Allevamento Biologico/Regime di controllo CEE. Se il prodotto non presenta questa scritta, non è biologico.
- L'etichetta riporti la data (di raccolta, produzione e macellazione), la sigla del paese di provenienza, la sigla dell'ente certificatore, un codice dell'azienda e uno per la partita del prodotto.
- Il prodotto non sia distribuito in un contenitore di plastica (o di materiale sintetico).



### ✓ *IL CIBO BIOLOGICO COSTA UN PO' DI PIÙ MA TI SALVA LA VITA*

Nell'ambito del biologico, ormai c'è posto per tutti: produttori di frutta e ortaggi, carne, pesce e latticini, vino, miele, zucchero, pasta, riso, cacao, caffè, tè, dolci e prodotti da forno, uova, oli e condimenti, ma anche merendine, snack e bevande. Certo, i cibi biologici possono costare un po' di più ma offrono una serie di vantaggi "impagabili": hanno un sapore più naturale, quindi sono anche più appaganti e più sazianti per il palato; sono più controllati dal punto di vista della coltivazione e dell'allevamento e non contengono sostanze d'origine chimica; per produrli, è ridotto lo spreco di materie prime, si rispetta la biodiversità e si riduce l'impatto ambientale. Per contro, va anche detto che i cibi biologici freschi (proprio perché naturali e privi di additivi) si conservano meno a lungo: in realtà, questo che sembra un difetto è una garanzia di qualità!

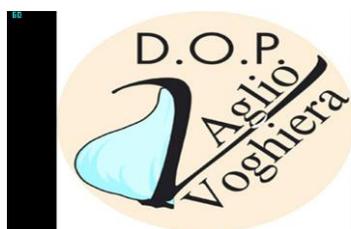
### ✓ ***I BUONI MOTIVI PER DIRE CHE IL CIBO BIOLOGICO FA BENE ALLA SALUTE***

Se si pensa che tutto quello che mangiamo o applichiamo sulla pelle sotto forma di cosmetico plasma il nostro corpo e influisce sul cervello, sulle attività metaboliche e sulle nostre aspettative di vita, è chiaro che il cibo biologico avrà effetti decisamente positivi sulla salute poiché è privo di tossine e ricco di sostanze curative e protettive che il corpo assorbe con rapidità.

- Il cibo biologico è sano, è saporito ed è ricco di principi attivi vitali
- Avendo una genesi naturale e non contaminata dalla chimica, e crescendo su terreni "puri", rinforza il metabolismo e le difese
- Previene il deposito di tossine chimiche nel corpo e velocizza lo smaltimento di quelle eventualmente già presenti
- Accelera la guarigione e stimola la rigenerazione di organi e tessuti
- Ha un effetto protettivo, ricostituente e antiage.

**AII2**

**Aglio di Voghiera**



***ELENCO STUDENTI***

**Classe III F liceo scientifico scienze applicate**

AMBROSIO CHRISTIAN, BARALDI DAVIDE, BILLI SEBASTIANO,  
CERCIELLO PASQUALE, CHIERICATI SOFIA, CORAINI ALESSANDRO  
DI CARO EDOARDO, EVALI SILVIA, FANTINATI ANDREA  
FILIPPO ELENA, INGRANATA ASIA, KAMBERI INDRIT  
LAZZARI CARLO, MALLIA LUCA, MANTOVANELLI FILIPPO  
MORELLI LUDOVICO, PALIOTTO FILIPPO, PAOLATI MARCO  
PELLEGRINI BENEDETTA, PRIANI SARA, SEMENZA TOMMASO  
SICILIANO VALENTINA, TEMPORIN EMANUELE, TREVISANI NICOLA EDMO  
VISENTIN MARTINA, ZERBINI FRANCESCO

**Classe III S liceo scientifico scienze applicate**

ARENGA VINCENZO MATTEO, BASAGLIA MARTINA, CALZOLARI IURY  
COMPRI STEFANO, D'AMATO FRANCESCA, FEDE LAURA  
FEDERZONI LARA, FURINI FRANCESCO, GALLIERI EDOARDO  
HAGH SHENAS SAMUEL, IAVARONE LUCA, LO CHIANO GIACOMO  
LOHMAN JULIAN, MAJOLI TERESA, MARI GIOVANNI

MAZZINI MATTIA , PANCALDI ALESSANDRO, PELLEGATTI ENRICO

PISARENCO CRISTIAN, POLVERI ANNA, SORIANI ARIANNA

TROMBIN VANESSA, TURAZZI MATTIA, URBINATI SILVIA



Docente Referente  
Prof.ssa Patrizia Sarti