

## Pomodori high-tech Giorgia Pontetti – imprenditrice agricola e ingegnere

Piante di pomodoro alte venti metri e foglie di basilico più grandi del palmo di una mano. Fantascienza? O forse una variante mediterranea del racconto "Jack e il fagiolo magico"? Niente di tutto questo: **le piante giganti di pomodoro sono una realtà.** Basta andare in provincia di Rieti, su di una collina con vista sul lago del Salto. Qui all'interno di serre speciali, **Giorgia Pontetti**, imprenditrice agricola e ingegnere, coltiva i suoi super pomodori, ricchi di vitamina C e antiossidanti. Per produrli utilizza la coltivazione idroponica, ossia senza terreno, con i nutrimenti che vengono aggiunti all'acqua.



### Come mai le sue piante di pomodoro diventano così alte?

*Il pomodoro è originario del Sudamerica e predilige un clima subtropicale. Qui alle nostre latitudini le piante muoiono in inverno, ma nelle nostre serre un computer mantiene sempre le condizioni ideali di luce, temperatura, umidità, CO<sub>2</sub>, per la loro crescita. Inoltre, l'acqua è arricchita con tutti i nutrimenti necessari. All'interno delle serre è sempre primavera e ogni pianta vive e produce per più di un anno, avendo tempo e risorse per crescere fino a venti metri. Inoltre, essendo serre ermetiche e sterili non ci sono parassiti e contaminanti. Questo ci permette di non utilizzare pesticidi, ottenendo un prodotto biologico. Con questa tecnologia ogni serra corrisponde a diversi ettari di coltivazione tradizionale in campo. Un gran risparmio di suolo! E poi si potrebbe coltivare ovunque, anche ai Poli.*

### Perché applicare le sue conoscenze ingegneristiche in agricoltura?

*Mio padre è un ingegnere elettronico e fin da piccola ho avuto l'ambizione di seguire le sue orme. Mio nonno era invece un contadino tradizionale. Ho quindi queste due anime. A una conferenza sull'aerospazio un professore ha parlato di coltivazione idroponica per sfamare gli astronauti in un futuro lungo viaggio verso Marte. Approfondendo questa tecnica mi si è accesa una lampadina. Visti i problemi di riscaldamento globale, pesticidi, inquinanti, perché non costruiamo delle serre computerizzate e sterili per le produzioni vegetali? E così ho fatto.*

### Interessi, motivazioni, attitudini

Leggi e rifletti sulle frasi seguenti. Indica in che misura – ● per niente, ● poco, ● abbastanza, ● molto o ● moltissimo – ti identifichi con le seguenti frasi, poi giustifica le scelte che hai fatto.

Una formazione che dia competenze diverse è importante.



Trovo molto interessante l'utilizzo delle nuove tecnologie in agricoltura.



In futuro potrei fare l'agricoltore, tradizionale o hi-tech.



### Formazione:

- Liceo Classico Istituto Santa Maria di Roma
- Laurea in Ingegneria Elettronica, Università degli Studi Roma Tre
- Laurea in Ingegneria Astronautica, Università di Roma La Sapienza



## Obiettivo zero! Virginia Bagnoli – senior manager The Climate Group

L'obiettivo di raggiungere per metà secolo emissioni nette di gas serra pari a zero e contenere l'aumento di temperatura media globale di 1,5°C rispetto al periodo preindustriale non è qualcosa di raggiungibile dall'oggi al domani. Per arrivare alla meta servono volontà, progettazione e azioni concrete. E non c'è tempo da perdere perché il lavoro è molto e il tempo corre! Ad aiutare aziende e governi ad agire concretamente per abbattere le emissioni di CO<sub>2</sub> c'è anche Virginia Bagnoli, manager dell'ONG The Climate Group, che da Londra lavora quotidianamente per regalarci un futuro più sostenibile, un futuro a zero emissioni!

### Quando ha capito di voler lavorare per combattere i cambiamenti climatici?

*L'ho capito nei primi anni di università, quando mi sono accorta che sfogliando un giornale o scorrendo un sito di news mi fermavo a leggere in automatico tutto quello che concerneva energia verde, transizione ecologica e sviluppo sostenibile. Così ho deciso dopo la triennale di venire qui a Londra per ottenere una formazione specifica in queste materie!*

### Di che cosa si occupa al Climate Group?

*Aiuto i governi regionali europei ad attuare piani di riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub> di medio e lungo periodo e do loro gli strumenti per accedere a progetti internazionali relativi al taglio di emissioni in settori specifici come trasporti e industria. Per attuare al meglio questi piani i territori hanno bisogno di un interlocutore come il Climate Group, capace di fornire le informazioni scientifiche più aggiornate e le azioni da intraprendere. Parte del mio lavoro consiste nel connettere tra loro i governi regionali per favorire lo scambio di esperienze, leggi e conoscenze. Lo scopo è che i progetti innovativi e funzionanti di alcuni territori siano replicabili in altre regioni con caratteristiche simili.*

### Quali sono le difficoltà nel lavorare con i governi?

*Le difficoltà maggiori sono di natura politica. Il cambiamento climatico è un tema ormai sentito dai cittadini e spesso i politici vedono nei progetti verdi un'ottima pubblicità elettorale. A noi spetta il compito di far andare la politica oltre e di trasformare dei semplici impegni in azioni concrete, con tappe intermedie monitorabili per raggiungere gli obiettivi. Per questo quando un governo vuole lavorare con noi chiediamo assoluta serietà e trasparenza nel fornirci tutti i dati necessari per poter valutare se i piani di riduzione delle emissioni stanno funzionando.*

### Interessi, motivazioni, attitudini

Leggi e rifletti sulle frasi seguenti. Indica in che misura – ● per niente, ● poco, ● abbastanza, ● molto o ● moltissimo – ti identifichi con le seguenti frasi, poi giustifica le scelte che hai fatto.

*Penso che i governi del mondo dovrebbero impegnarsi di più nel contrastare i cambiamenti climatici*



*Nella mia quotidianità attuo piccoli comportamenti per non incidere sul riscaldamento globale come spegnere la luce quando esco da una stanza*



*Mi piacerebbe fare un lavoro che contribuisca al bene di tutti*



### Formazione:

- Liceo Classico Collegio San Carlo di Milano
- Scienze Politiche, Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano
- Master in Environmental Policy and Regulation, London School of Economics and Political Science, Londra





## Una geologa tra i ghiacci Chiara Montomoli – geologa

**S**e nel tuo immaginario lo scienziato passa tutta la vita rinchiuso in un laboratorio tra provette e microscopi, dovresti ricrederti. Perché per andare oltre i confini della conoscenza ogni tanto bisogna andare ai confini del mondo. Come fa Chiara Montomoli, geologa e professoressa dell'Università di Torino, che per studiare l'orogenesi delle catene montuose ha partecipato a oltre venti spedizioni sull'Himalaya e a tre lunghe missioni in Antartide.

### Formazione:

- Liceo Scientifico Guglielmo Marconi di Piombino
- Laurea Scienze Geologiche, Università di Pisa
- Dottorato di ricerca, Università di Pisa (con periodo di lavoro a Nancy in Francia)



### Perché è importante studiare l'orogenesi?

È importante perché il nostro pianeta è dinamico. Siamo adagiati su placche litosferiche che scontrandosi vanno a formare le montagne. Queste placche si muovono anche adesso e con una velocità non indifferente: la stessa con cui crescono le nostre unghie! Conoscere questi fenomeni aiuta a capire la genesi di terremoti e attività vulcaniche e a gestire meglio i rischi connessi a questi eventi. La geologia, oltre a suggerirci attraverso lo studio del passato cosa accadrà in futuro, aiuta anche ad andare verso un futuro più sostenibile.

### Cosa si prova a lavorare in luoghi così affascinanti come l'Himalaya e l'Antartide?

Di fronte alla maestosità dell'Himalaya o alla vastità dei ghiacci dell'Antartide ci si sente veramente una formica nell'universo. Ci si porta a casa un insieme di colori, odori, emozioni difficilmente descrivibili. Un ricordo vivissimo quando mi sono trovata in Antartide è per esempio l'assoluto silenzio. Non si sentiva nulla! Qualcosa a cui non siamo abituati neppure nelle nostre montagne.

### Quali sono le difficoltà in queste spedizioni?

Ogni missione è ricca di incognite, a partire dal meteo che se è avverso può impedirci di uscire a lavorare sul campo e questo è motivo di preoccupazione. Nelle nostre missioni, infatti, abbiamo assoluta necessità di tornare a casa con dati e campioni! Il lavoro, poi, è spesso duro dovendo passare tante ore al freddo. Tutta la fatica e il sacrificio delle spedizioni sono però ripagate dalla possibilità di fare non solo nuove scoperte scientifiche, ma anche di conoscere nuove culture e di vedere posti incredibili.

### Interessi, motivazioni, attitudini

Leggi e rifletti sulle frasi seguenti. Indica in che misura – ● per niente, ● poco, ● abbastanza, ● molto o ● moltissimo – ti identifichi con le seguenti frasi, poi giustifica le scelte che hai fatto.

Studiare il passato è fondamentale per capire il presente e affrontare meglio il futuro



Terremoti, vulcani, formazione di montagne e rocce: le dinamiche del nostro pianeta mi appassionano



Mi piacerebbe trovare un lavoro che si svolge anche all'aperto



## Casa dolce casa Cristina Cofone – allevatrice

L'amore per la propria terra è un sentimento viscerale, fortissimo e capita che possa guidare le decisioni importanti della vita. Cristina Cofone, allevatrice, lo può ben testimoniare. Nonostante una laurea in lingue e letterature straniere, nonostante parli fluentemente tre lingue, italiano, tedesco e inglese, ha fatto una scelta di cuore e ha deciso di non cercare fortuna lontano dal suo amato altopiano della Sila, in Calabria. Cristina Cofone, assieme alla sorella Francesca, ha infatti preso le redini dell'azienda agricola fondata dai genitori e ora alleva, in totale armonia con la natura, mucche che le danno del buon latte per produrre un ottimo formaggio.



### Come allevate le vostre mucche?

*Io e mia sorella siamo cresciute non pensando agli animali come una fonte di reddito. Mio padre ha iniziato ad allevare mucche più di 30 anni fa per pura passione e ora noi stiamo continuando su questa strada. I nostri animali vivono liberi: la mattina partono per il pascolo e la sera tornano a dormire in stalla. Stanno dentro solo se fuori c'è tanta neve, altrimenti lasciamo loro l'opportunità di uscire anche in inverno. Facciamo una produzione limitata: mungiamo le mucche una sola volta al giorno invece delle consuete due, così i vitelli possono vivere con le madri e avere il nutrimento di cui hanno bisogno. Il latte munto lo lavoro io nel nostro piccolo caseificio e lo trasformo alla maniera tradizionale in caciocavallo.*

### Com'è fare l'allevatrice?

*Stare a contatto con la natura non significa che sia tutto idilliaco. Nell'allevamento non esistono domeniche, vacanze o festività: gli animali hanno bisogno sempre di cure e attenzioni. Qui in Sila poi gli inverni sono rigidi e cade molta neve, complicando il lavoro. Però vedere i clienti che acquistano entusiasti i miei formaggi, vedere che sono disposti ad aspettare il mio caciocavallo a produzione limitata per giorni invece che comprarlo altrove, è una grande soddisfazione.*

### Pensa che i tuoi studi l'aiutino nel lavoro che fa?

*Lo studio sicuramente è servito, se non altro perché riesco a leggere riviste specializzate nelle produzioni casearie in varie lingue, così mi tengo aggiornata. In più ho pure fatto dei corsi per lavorare il latte e ho deciso di introdurre qualche novità: ora infatti produco anche erborinati e robiolo, formaggi che non c'erano prima nel nostro territorio.*

### Interessi, motivazioni, attitudini

Leggi e rifletti sulle frasi seguenti. Indica in che misura – ● per niente, ● poco, ● abbastanza, ● molto o ● moltissimo – ti identifichi con le seguenti frasi, poi giustifica le scelte che hai fatto.

Sono molto legata/o al territorio dove sono nata/o



Avere un'impresa, anche piccola, tutta mia penso mi darebbe molta soddisfazione



Mi piacerebbe lavorare con gli animali



### Formazione:

- ITCG Falcone indirizzo Turismo di Aciri
- Laurea triennale in Lingue e Culture Moderne, Università della Calabria
- Laurea magistrale in Lingue e Letterature Straniere, Università della Calabria





## Il gusto per la competizione Giorgia Ceccato – chef

**F**ame? Forse è ora di fare merenda, anzi di cucinarsela. Allora, rompi due uova e lavorale con la frusta. Aggiungi 80 g di zucchero e a seguire 120 g di farina di semola e 100 g di confettura. Continua a lavorare con la frusta eh! Poi aggiungi 10 g di lievito per dolci. Versa il composto in più stampi e inforna a 180 °C per 20 minuti. Aspetta che si freddi e buon appetito! Ecco le merendine alla marmellata suggerite da **Giorgia Ceccato**, una determinata chef dalla Nazionale Italiana Cuochi chiamata a rappresentare il nostro Paese nelle competizioni internazionali di cucina. E chef Ceccato è un'eccellente rappresentante: nonostante la giovane età la sua bacheca comincia a essere già bella piena di titoli nazionali e internazionali.

### Formazione:

- Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (IPSSAR) Maffioli di Castelfranco Veneto



### Com'è fare la chef?

*Non è sicuramente un lavoro facile. Lo stress è alto e le ore che si passano in cucina non si contano. Alla fine il nostro lavoro è legato alla soddisfazione del cliente e per questo tutti i piatti devono essere perfetti, studiati e preparati in maniera impeccabile. Durante i servizi poi bisogna sempre essere concentrati e lucidi, controllare la mano e la mente perché le comande arrivano in cucina di continuo. Se si ha però la fortuna come me di avere una grande passione che si trasforma in lavoro allora il peso non si sente. Anzi, essere chef è speciale perché il nostro obiettivo è suscitare emozione con i piatti.*

### Quanto è importante la formazione in questo mestiere?

*Tantissimo. Per me l'istituto alberghiero è stato fondamentale. Il mio sogno è sempre stato fare la chef, ma ho cominciato le superiori partendo da zero. Al terzo anno ho intrapreso il percorso di formazione in enogastronomia e la scuola mi ha permesso di affacciarmi al mondo del lavoro e delle competizioni. Anche lavorare da anni in Emilia-Romagna è molto formativo: ho imparato e sto imparando tanto, scoprendo sapori e prodotti. La mia formazione, comunque, non credo si fermerà mai: c'è sempre qualcosa di nuovo da scoprire in questo mestiere.*

### Qual è il suo sogno per il futuro?

*Quando sentirò di essere completamente me stessa in cucina, quando conoscerò più prodotti e sapori, il mio sogno è aprire un ristorante tutto mio, un posto che rispecchi chi sono.*

### Interessi, motivazioni, attitudini

Leggi e rifletti sulle frasi seguenti. Indica in che misura – ● per niente, ● poco, ● abbastanza, ● molto o ● moltissimo – ti identifichi con le seguenti frasi, poi giustifica le scelte che hai fatto.

*In casa, do volentieri una mano in cucina.*



*Mi piace realizzare dei prodotti concreti che siano apprezzati dagli altri.*



*Anche quando sono sotto pressione, cerco di tenere tutto sotto controllo.*



## Sostenibilità a tavola Danila Chiapperini – imprenditrice

Prendi un bel respiro, fai entrare l'aria nei polmoni, ossigena il sangue. Fatto? Bene! Devi sapere che se puoi respirare è anche merito di antichissimi microrganismi in grado di fare fotosintesi e rilasciare prezioso O<sub>2</sub>: i cianobatteri. Uno di questi l'*Arthrospira platensis*, o spirulina, sta diventando importante anche come alimento per le sue caratteristiche da superfood: tantissime proteine, vitamine, sali minerali, omega 3. A essere sinceri però, la spirulina non è proprio una novità. Già gli Aztechi in Centroamerica la mangiavano. E pure le popolazioni africane che vivono vicino i laghi alcalini, i luoghi di crescita ideali di questo microrganismo. E proprio dall'Africa Danila Chiapperini, imprenditrice, si è portata a casa un'idea stravagante: produrre la spirulina nella sua terra, in provincia di Bari.

### Come mai con una laurea in filosofia si è buttata a fare impresa sulla spirulina?

Prima di essere imprenditrice, mi occupavo per una ONG di cooperazione allo sviluppo in Paesi poveri e ogni tanto andavo in Africa per valutare la fattibilità dei progetti. In una di queste missioni, in Malawi, ho conosciuto con il mio socio Raffaele Settanni la spirulina: veniva coltivata e data come additivo alimentare a bambini malnutriti e malati di AIDS.

Da lì abbiamo scoperto le grandi proprietà nutrizionali della spirulina e siamo tornati a casa con l'idea di provare a produrre un prodotto in serra, di qualità e senza contaminanti.

### Perché è importante investire in un superfood come la spirulina?

Soprattutto per una questione di sostenibilità. Una volta essiccata, a parità di peso, la spirulina ha tre volte le proteine della carne e la sua produzione consuma 1/50 di acqua rispetto agli allevamenti animali.

### State portando avanti altri progetti per rendere ancora più sostenibile la vostra impresa?

Certamente! Stiamo portando avanti un progetto di economia circolare dove l'acqua per far crescere i cianobatteri è recuperata da quella di pulitura delle trafile del pastificio dell'imprenditore Michele Andriani, a cui diamo, per chiudere il ciclo, la polvere di spirulina per produrre pasta super nutriente e senza glutine.

### Interessi, motivazioni, attitudini

Leggi e rifletti sulle frasi seguenti. Indica in che misura – ● per niente, ● poco, ● abbastanza, ● molto o ● moltissimo – ti identifichi con le seguenti frasi, poi giustifica le scelte che hai fatto.

Mi piacciono le iniziative innovative, legate alla sostenibilità ambientale.



Mi succede spesso di assumermi delle responsabilità, per esempio a scuola.



Se una cosa mi appassiona, sono capace di dare tutta/o me stessa/o nel farla.



### Formazione:

- Liceo Classico Carmine Sylos di Terlizzi
- Laurea triennale in Filosofia, Università degli Studi di Bari
- Laurea magistrale in Filosofia indirizzo antropologico, Università degli Studi di Bari



## Nella fossa dei leoni

### Giulia Capobianco – keeper carnivori Bioparco di Roma

Cosa c'è di più bello che passeggiare per Roma?! Godersi la maestosità del Colosseo e dei fori, camminare tra piazze e fontane meravigliose; apprezzare dal Pincio la Città Eterna e il suo Cupolone; osservare leoni e tigri sonnecchiare all'ombra di un albero o vedere in azione la laboriosità di lontre e leoni marini. Che c'entrano tigri e leoni marini con Roma?

Devi sapere che a Roma è presente un antico giardino zoologico che ospita 1200 animali di 150 specie diverse. Il Bioparco di Roma ha delle missioni molto importanti: educare alla tutela ambientale, attuare progetti di conservazione di specie animali in pericolo, fare ricerca scientifica. Tra chi si occupa degli animali del bioparco c'è Giulia Capobianco, keeper dei carnivori.



#### Cosa fa un keeper?

Si prende cura degli animali. Io lavoro con i carnivori e devo occuparmi del loro benessere, dell'alimentazione e della pulizia dei loro spazi. Devo anche progettare gli arricchimenti, ossia dei giochi per stimolare gli animali: a fare un po' di attività fisica e ad avere comportamenti simili a quelli naturali. Per esempio, si può attaccare un pezzo di carne a 4 metri di altezza per permettere a una tigre di utilizzare come in natura la muscolatura del corpo e della bocca.

#### Che conoscenze servono per questo lavoro?

Servono teoria e pratica. Bisogna conoscere il mondo animale e una formazione universitaria come la mia aiuta molto. Però poi l'esperienza sul campo è fondamentale, perché all'interno di una stessa specie ogni individuo ha esigenze diverse. Per fare un esempio, se un animale vive in gruppo bisogna sapere come è strutturata la gerarchia e poi osservare nel concreto il ruolo e il comportamento di ogni singolo individuo. Senza tutte queste conoscenze si rischia di progettare un arricchimento che magari viene svolto sempre dagli stessi esemplari.

#### Perché le piace il suo lavoro?

Perché ogni giorno è diverso dal precedente: gli animali sono tanti e ognuno ha esigenze particolari, magari alcuni stanno poco bene, altri devono partorire e quindi si necessita di preparare al meglio l'evento. Gli animali mi insegnano sempre qualcosa di nuovo, stimolandomi a dare il meglio: direi che sono meno complicati delle persone!

#### Interessi, motivazioni, attitudini

Leggi e rifletti sulle frasi seguenti. Indica in che misura – ● per niente, ● poco, ● abbastanza, ● molto o ● moltissimo – ti identifichi con le seguenti frasi, poi giustifica le scelte che hai fatto.

Oltre la scuola, frequento altri luoghi educativi



Mi piacciono i luoghi come il bioparco, che aiuta a tutelare animali a rischio estinzione



Ho un ottimo spirito di osservazione



#### Formazione:

- Liceo scientifico Louis Pasteur di Roma
- Laurea triennale in Scienze Naturali, Università di Roma La Sapienza
- Laurea magistrale in Ecobiologia, Università di Roma La Sapienza



## Obiettivo zero! Virginia Bagnoli – senior manager The Climate Group

L'obiettivo di raggiungere per metà secolo emissioni nette di gas serra pari a zero e contenere l'aumento di temperatura media globale di 1,5°C rispetto al periodo preindustriale non è qualcosa di raggiungibile dall'oggi al domani. Per arrivare alla meta servono volontà, progettazione e azioni concrete. E non c'è tempo da perdere perché il lavoro è molto e il tempo corre! Ad aiutare aziende e governi ad agire concretamente per abbattere le emissioni di CO<sub>2</sub> c'è anche Virginia Bagnoli, manager dell'ONG The Climate Group, che da Londra lavora quotidianamente per regalarci un futuro più sostenibile, un futuro a zero emissioni!



### Quando ha capito di voler lavorare per combattere i cambiamenti climatici?

*L'ho capito nei primi anni di università, quando mi sono accorta che sfogliando un giornale o scorrendo un sito di news mi fermavo a leggere in automatico tutto quello che concerneva energia verde, transizione ecologica e sviluppo sostenibile. Così ho deciso dopo la triennale di venire qui a Londra per ottenere una formazione specifica in queste materie!*

### Di che cosa si occupa al Climate Group?

*Aiuto i governi regionali europei ad attuare piani di riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub> di medio e lungo periodo e do loro gli strumenti per accedere a progetti internazionali relativi al taglio di emissioni in settori specifici come trasporti e industria. Per attuare al meglio questi piani i territori hanno bisogno di un interlocutore come il Climate Group, capace di fornire le informazioni scientifiche più aggiornate e le azioni da intraprendere. Parte del mio lavoro consiste nel connettere tra loro i governi regionali per favorire lo scambio di esperienze, leggi e conoscenze. Lo scopo è che i progetti innovativi e funzionanti di alcuni territori siano replicabili in altre regioni con caratteristiche simili.*

### Quali sono le difficoltà nel lavorare con i governi?

*Le difficoltà maggiori sono di natura politica. Il cambiamento climatico è un tema ormai sentito dai cittadini e spesso i politici vedono nei progetti verdi un'ottima pubblicità elettorale. A noi spetta il compito di far andare la politica oltre e di trasformare dei semplici impegni in azioni concrete, con tappe intermedie monitorabili per raggiungere gli obiettivi. Per questo quando un governo vuole lavorare con noi chiediamo assoluta serietà e trasparenza nel fornirci tutti i dati necessari per poter valutare se i piani di riduzione delle emissioni stanno funzionando.*

### Interessi, motivazioni, attitudini

Leggi e rifletti sulle frasi seguenti. Indica in che misura – ● per niente, ● poco, ● abbastanza, ● molto o ● moltissimo – ti identifichi con le seguenti frasi, poi giustifica le scelte che hai fatto.

*Penso che i governi del mondo dovrebbero impegnarsi di più nel contrastare i cambiamenti climatici*



*Nella mia quotidianità attuo piccoli comportamenti per non incidere sul riscaldamento globale come spegnere la luce quando esco da una stanza*



*Mi piacerebbe fare un lavoro che contribuisca al bene di tutti*



### Formazione:

- Liceo Classico Collegio San Carlo di Milano
- Scienze Politiche, Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano
- Master in Environmental Policy and Regulation, London School of Economics and Political Science, Londra

