Istituto Tecnico Agrario Vercelli – Convegno “Acqua e orti per la biodiversità di Capo Verde”

written by Marco Salvaterra | 19 settembre 2025

Si è svolto mercoledì 17 settembre, nell’aula magna dell’Istituto Tecnico Agrario G. Ferraris di Vercelli, il convegno “Acqua e orti per la biodiversità di Capo Verde”, organizzato dall’associazione “Il vercellese verso… Santa Cruz” con la collaborazione con la Condotta Slow Food di Vercelli e l’istituzione scolastica ospitante.

Il progetto riguarda interventi di formazione e stimolo alla microimprenditorialità, rivolto soprattutto a giovani agricoltori e alle ragazze madri di Capo Verde, per la realizzazione di orti di comunità in cui saranno coltivati cereali, ortaggi e frutti locali, non solo per l’auto sostentamento, ma anche per preservare la biodiversità delle isole.

L’IIS Galileo Ferraris ha partecipato sia con l’Istituto tecnico Agrario di Vercelli, sia con l’Alberghiero Sergio Ronco di Trino, in particolare realizzando le analisi fisiche, chimiche e granulometriche, grazie al laboratorio di chimica del plesso di Piazza Della Vittoria.

Al convegno hanno partecipato e sono intervenuti: l’assessore Mimmo Sabatino, in rappresentanza del sindaco della Città di Vercelli, la Dirigente dell’Istituto Cinzia Ferrara, le docenti e assistenti tecniche Lucia Vallania e Valentina Finocchiaro, Germana Vercellino dell’associazione “Il vercellese verso.. Santa Cruz”, Gabriele Varalda di Slow Food Vercelli, Stefano La Malfa rappresentante legale della Cooperativa Raggio Verde, Fra Silvino Benelli dell’Espaco Jovem di Mindelo, David Chilton di Camara Municipal de Santa Cruz e Maurizio Tabacchi dello studio agronomico Agrosfera di Vercelli.

Hanno inoltre partecipato 3 classi del secondo biennio dell’Istituto, che hanno avuto l’occasione di sviluppare le proprie competenze, sia scientifico-disciplinari, sia di cittadinanza attiva, in un progetto che li ha visti protagonisti attivi con le realizzazione delle analisi del terreno, realizzate nel laboratorio di chimica dell’istituto, sulla base delle conoscenze acquisite nelle materie di indirizzo dell’istituto, quali la stessa chimica e produzioni vegetali.

Un’occasione importante per confrontarsi con una realtà di ricercatori, docenti e operatori impegnati nella tutela dell’ambiente, approfondendo tematiche legate alla conservazione degli ecosistemi e delle strategie di sviluppo sostenibile, che ha permesso una crescita collettiva da parte di tutti i partecipanti al progetto.

Al termine del convegno, è stato offerto un rinfresco a tutti i partecipati, preparato dal plesso dell’Alberghiero appartenente all’Istituto Galileo Ferraris.

di Matteo Robutti


Slow Food®