LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO "C. A. DALLA CHIESA", DELL'IC 2 DI SAN MAURO TORINESE VINCE LA MENZIONE SPECIALE AL "FESTIVAL DELL'INNOVAZIONE SCIENTIFICA DI SETTIMO TORINESE.

di Petra Rossi

Domenica 22 ottobre 2017, una rappresentamza dell' IC 2 di San Mauro Torinese ha partecipato al "Festival dell'innovazione scientifica" che per il quinto anno consecutivo è stato organizzato dal comune di Settimo Torinese presso la biblioteca "Archimede" nella bellissima sede della ex Paramatti.

Alcuni alunni delle classi I A: Sabrina Bipedi, Federico Porro, Enrico Zanusso, Petra Rossi, Giulia Agrosi e Giulia Chiarotto, accompagnati dalla professoressa Laura Somà e I B: Ribone Mattia, Bolognesi Matteo, Iozza Samuele, Greco Aurora, Tagliente Giulia e Di Gennaro Sara,

accompagnati dalla professoressa Melitta Shwarz, hanno realizzato un'attività laboratoriale dal titolo "Liquidi incolori trasparenti... col cavolo!".

I ragazzi recitavano un dialogo tra il professor Zilcos (scienziato emerito con tanto di camice occhialoni e parrucca) e il suo aiutante pasticcione, il cane Argy (tutto grigio, a pois neri con orecchie appuntite).

Il professore chiede al suo aiutante di passargli le provette per fare un esperimento e scopre che su ciascuna di esse non sono state messe le etichette utili ad identificarne il contenuto...

Trattandosi di sei liquidi incolori e traparenti (acqua, ammoniaca, acido muriatico, idrossido di sodio, aceto sbiancato e una soluzione acquosa di bicarnato di sodio) assolutamente indistinguibili, Argy esclama: "Col cavolo che riusciamo a dstinguerli ora!". E di rimando il professor Zilcos: "Hai ragione Argy, proprio col cavolo, anzi, col cavolo rosso!!!".

Infatti l'estratto di cavolo rosso ha la proprietà di contenere pigmenti chiamati antociani e flavonoli, capaci di cambiare colore a contatto con sostanze ad un diverso grado di pH.

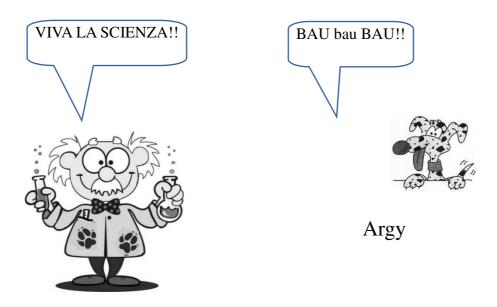
(Il pH è la misura dell'acidità di una sostanza)

In questa maniera, aggiungendo alle diverse provette dell'estratto di cavolo rosso accade che:

- l'acqua (neutra) non fa altro che diluire l'estratto di cavolo e si colora di viola;
- il bicarbonato (leggermente basico) si colora di verde;
- l'idrossido di sodio (fortemente basico) si colora di giallo;
- l'aceto (leggermente acido) diventa rosa-fucsia;
- l'acido muriatico (fortemente acido) diventa rosso intenso.

In realtà il concorso era per i ragazzi delle scuole secondarie di secondo grado, quindi noi pensavano: "Col cavolo che vinciamo! E così quando, tutti radunati nella sala "Primo Levi" della biblioteca, abbiamo assistito alla premiazione dei nostri "colleghi" più grandi eravamo già rassegnati e invece veniamo chiamati sul palco in qualità di vincitori della "MENZIONE SPECIALE"!!!!

È stato un modo diverso di trascorrere la domenica, in mezzo a ragazzi più grandi di noi, tutti appassionati di scienze: alcuni stand erano veramente bellissimi!! Ed è stato un modo speciale di stare con i nostri compagni e i nostri professori!!!



Prof. Zilcos



