

Sassari: "Il Banco di Sardegna per la scuola": premiati quattro istituti

Sassari – Oggi, nella Sala Siglienti della Direzione Generale del Banco di Sardegna, si è svolta la cerimonia di premiazione della 12° edizione del Concorso "Il Banco di Sardegna per la scuola".

Gli studenti di quattro istituti superiori isolani, due di Sassari, uno di San Gavino Monreale e uno di Decimomannu, si sono equamente ripartiti la somma di **50.000 euro**.

Questo l'elenco degli istituti premiati e dei relativi progetti



*Istituto di Istruzione Superiore Statale
"Marconi - Lussu", San Gavino Monreale*

Alunni: Cabras Carla, Garau Francesco, Garau Paolo, Lai Gabriele, Loi Nicola, Marras Luca, Montisci Silvia, Muscas Lorenzo, Onnis Federica, Saba Giacomo, Ariu Giulia, Caputo Ersilia, Cau Alessandra, Cherchi Rachele, De Martis Silvia, Irde Ivana Rita, Mazzotta Chiara, Piana De Canpos Alice, Piras Gaia, Tomasi Paola, Tuveri Cristina.

Dirigente scolastico: Dott.ssa Vincenza Pisanu

Docenti Coordinatori: Prof. Salvatore Ghisu, Prof.ssa Maria Luisa Dessì

Ritira il premio la prof.ssa Micaela Meloni

Progetti

ASNARE S.R.L.: servizio di navette elettriche e senza emissioni, dall'aeroporto alla città di Cagliari e viceversa, nonché il servizio di noleggio di autobus. Il tragitto delle navette non comprende solo il trasporto in Piazza Matteotti, ma prevede numerose fermate nelle zone più note e significative della città di Cagliari. Il progetto prevede l'acquisizione di quattro pullman di cui solamente tre circoleranno, mentre uno rimarrà a turno in deposito per la ricarica delle batterie per le quali sono necessarie circa sei ore. E' previsto anche il servizio di parcheggio sorvegliato per i viaggiatori che si spostano per lavoro e per vacanza.

ISOLAPP S.R.L.: l'impresa simulata consiste nel raggruppare una serie di proposte e attraverso un'app farle conoscere a un gruppo di utenti sempre più vasto. La loro peculiarità sarà quella di avere un forte legame col territorio, con la gastronomia, col tempo libero, l'archeologia mineraria, la natura e le tradizioni della Sardegna. Gli eventi a cui il progetto si riferisce sono cene a tema, ad esempio organizzate negli ovili che offriranno pietanze legate al loro specifico prodotto, sagre, feste paesane, proposte culturali, raduni di associazioni, serate danzanti, percorsi gastronomici e degustazioni, che avranno come location le cantine, i caseifici, gli agriturismi ecc...

VERDURANDIA S.R.L.: produzione di insalate fresche e fornitura del servizio di take-away che consiste nell'ordinare insalata fresca e portarla via già pronta per il pranzo o la cena. Il cliente può scegliere il tipo d'insalata

che preferisce fra quelle presenti e gustarla a casa propria. I proponenti evidenziano che la loro impresa non produrrà solamente insalate a base di verdure e ortaggi, ma anche altri tipi d'insalate con diversi ingredienti: insalata di pasta, di riso, di patate, di farro, di pollo e altre specialità. Inoltre, all'interno del locale sarà possibile ordinare delle bevande e della frutta fresca.



4[^] F Liceo Scientifico Statale "G. Marconi", Sassari

Alunni: Alvau Gianmaria, Bella Edoardo, Cuccu Iliaria, Frau Martina, Friggia Paolo, Guiso Riccardo, Meloni Luca, Pusceddu Matteo, Tedde Viviana, Tilocca Matteo, Vargiu Alberto, Viridis Teresa, Zidda Chiara.

Dirigente scolastico: Dott.ssa Andreina Maria Desole

Docente Coordinatore: Prof. Luigi Piras

Ritira il premio il prof. Luigi Piras

Progetto: " E.S.I.S. S.R.L"

Il progetto simula una società di capitali denominata E.S.I.S. S.r.l. – Eolico & Solare Innovazione Sardegna, avente ad oggetto la realizzazione di impianti solari e eolici al fine di produrre energia e fornire servizi. La soc. ESIS Srl si propone, inoltre, di rispondere ai bisogni emergenti della Sardegna sfruttando le opportunità offerte dal territorio, con riferimento al Piano Energetico Ambientale della Regione Autonoma della Sardegna (PEARS) 2014/2020.

Gli obiettivi che si propone sono:

- incentivare comportamenti sostenibili per contrastare il sempre più crescente inquinamento ambientale atmosferico, marittimo, terrestre e termico;
- favorire l'indipendenza delle aziende agro-pastorali fornendo supporto ai piccoli neo-imprenditori;
- valorizzare fonti rinnovabili quali il solare e eolico a livello domestico così da agevolare il cittadino nella partecipazione e collaborazione personale alla ripresa energetica.



5[^] A Istituto Tecnico Statale Economico e Tecnologico "Enrico Mattei", Decimomannu

Alunni: Barrili Marco, Casu Marco, Collu Maria Teresa, Lasio Andrea, Lecca Annalisa, Loi Manuel, Nitti Valentina Maura, Poddighe Daniele, Volpe Edoardo, Zuddas Roberto.

Dirigente scolastico: Dott. Gian Pietro Demurtas

Docente Coordinatore: Prof. Salvatore Nucci

Ritira il premio il prof. Salvatore Nucci, delegato del Dirigente Scolastico

Progetto: InPELLE@

Realizzazione di accessori di lusso ed esclusivi attraverso la lavorazione a mano di pelli pregiate. I pellami destinati alla produzione degli articoli sono di origine bovina, ovina, equina, caprina, di struzzo, di alligatore e pitone. L'esclusività sta nel "Tailor Made", cioè ritagliato su misura del cliente, che consente di adattarsi alle preferenze del Cliente dandogli la possibilità di esprimere la propria personalità e i propri gusti attraverso ampie configurazioni del prodotto.

In particolare i prodotti che si andranno a realizzare sono calzature, guanti, cinture, cinturini per orologi, bracciali, borsette, accessori, borsellini, ecc..

Alla base vi è l'idea di offrire un prodotto di alta qualità che consenta di rivolgersi a un target alto di mercato, ma non escludendo la possibilità di conquistare la fascia media con linee di produzione relativamente più accessibili ma qualitativamente alla pari.

Trattandosi di una attività agli albori, la InPelle@ si è imposta di operare per il momento solo sul mercato regionale, ma attraverso un sito internet si prospetta di ampliare i mercati di riferimento in futuro.



4[^] E 5[^] Turistica IPSAR – IPSEOA
(Alberghiero), Sassari

Alunni: Arru Valentina, Correddu Carmine, Cossu Andrea, Dalu Giulia, Derudas Costantino, Manca Claudio, Occone Giulia, Scarpa Giulia, Serra Valentina, Taras Giulia.

Dirigente scolastico: Prof. Roberto Cesaraccio

Docenti Coordinatori: Prof.ssa Carta Maria Giovanna, Prof.ssa Pintore Maria Vittoria

Ritira il premio il Dirigente Scolastico, prof. Roberto Cesaraccio

Progetto: KIDS IN TOURISM S.r.L.

Il progetto riguarda la costituzione di due laboratori: il primo di Scienze degli Alimenti e il secondo riferito a servizi di Accoglienza Turistica. In particolare s'intende creare un "Residence" denominato "Villa Resort Eleonora d'Arborea" per lo studio dei Menù dedicato alla fascia di età della prima infanzia (9 mesi – 6 anni) e dei bambini (7-12 anni).

Tutto ciò in collaborazione con i docenti delle discipline di Laboratorio di accoglienza turistica e Scienza e cultura degli alimenti realizzando, in uno spazio adeguato, un settore nel quale proporre agli studenti valide tematiche

di approfondimento riguardanti la composizione degli alimenti e delle bevande e lo studio delle loro caratteristiche organolettiche e i relativi aspetti nutrizionali.

L'obiettivo è quello di coinvolgere gli alunni nella pratica per stimolare il desiderio della conoscenza anche teorica della corretta alimentazione e predisporre lo studio di un pacchetto di servizi, che comprende menù particolari, diversificando così l'offerta nel campo dell'accoglienza turistica.