

Pachino. Fiera Digitale, l'istituto Bartolo approda alla finale nazionale con la mini impresa Eco-Ozon Ja

Si chiama Eco-Ozon Ja la mini impresa ideata da 7 dei 24 ragazzi soci fondatori del Dipartimento di Elettronica dell'istituto M.Bartolo di Pachino. La scuola ha partecipato anche quest'anno alla Fiera Digitale di JA (Junior Achievement), la più vasta organizzazione no profit al mondo dedicata all'educazione economico-imprenditoriale nelle scuole, in collaborazione con EIT Food (European Institute of Technology. La mini impresa "ECO-OZON JA" è riuscita a superare la finale regionale, riservandosi così un posto alla BIZ Factory 2021, la finale nazionale di Impresa in azione. Danny Mariajosee Fiorilla, Andolina Gabriele e Di Rosa Giorgio sono i tre studenti che hanno convinto la giuria presentando una idea imprenditoriale innovativa riguardante un ozonizzatore smart. Coordinati dal prof. Sebastiano Giannitto e dal coach Diego Mariani di ABB, hanno ricevuto i complimenti da una giuria di esperti nel settore imprenditoriale e tecnologico per "la capacità di trasmettere in modo molto incisivo lo spirito imprenditoriale credendo nelle potenzialità del proprio prodotto, conducendo una convincente ricerca di mercato che ne ha evidenziato l'utilità e gli sviluppi successivi, nel garantire ambienti e alimenti più sani".

Come tutti gli altri ozonizzatori, Eco-Ozon è un dispositivo che trasforma l'ossigeno in ozono, un gas che per il suo alto potere ossidante a temperatura ambiente, è in grado di ripulire l'aria e acqua da muffe, lieviti e batteri, bloccando anche il meccanismo di riproduzione virale tipico dei virus rendendoli inermi. Queste sue capacità ne favoriscono

l'utilizzo in numerose applicazioni in campo igienico-alimentare ed anche in agricoltura come disinfettante naturale e come conservante di alimenti. Tuttavia un uso improprio degli ozonizzatori può provocare pericolose intossicazioni da ozono e l'insorgenza di infezioni respiratorie. Il problema che questi ragazzi si sono posti è stato, di conseguenza, quello di trovare una soluzione per garantire la salute e la sicurezza degli utenti dotando questo tipo di dispositivi di sensori e componentistica per: tenere sotto controllo la concentrazione di ozono sprigionata; intervenire immediatamente in caso di incidenti accidentali; attivare il processo inverso di decomposizione dell'ozono in ossigeno; accelerare il tempo di fruibilità dei locali; garantire al contempo il tempo di conservazione di alimenti anche all'interno di un frigo o tramite trattamento pre-imballaggio; gestire il tutto da remoto tramite smartphone.

Hanno collaborato: Giorgio Di Mauro, Vincenzo Sgandurra, Ganarachchi Suwin Mendia. "Questa vittoria -ha commentato Danny- la dedichiamo a tutti gli studenti che per il covid hanno perso tutte le esperienze e le occasioni formative come questa: stare in contatto con i propri amici e vincere un evento del genere insieme è stata la prima vera emozione dopo tutti i mesi di limitazioni dovute alla pandemia. Dedichiamo questa vittoria al prof. Sebastiano Giannitto che ha messo corpo e anima per aiutarci nell'impresa che sicuramente porteremo avanti e svilupperemo".