

I segreti dello sviluppo sostenibile in miniatura

Pubblicato: Mercoledì 30 Marzo 2011



Dal 5 aprile al 19 maggio 2011 (il martedì? e il giovedì?) si terranno **dieci giornate didattiche dedicate all'Ecologia e allo sviluppo sostenibile** alla [Swissminiatur](#) di Melide. Il progetto denominato “**Homo Civilis**” è promosso dall'omonima società Homo Civilis (www.homocivilis.com), dall'Associazione Svizzera per la Costruzione Bioecologica e da Swissminiatur col patrocinio del Gruppo cantonale per lo sviluppo sostenibile e dell'Ufficio cantonale della caccia e della pesca.

Questo progetto di sensibilizzazione e di informazione sui temi dello sviluppo sostenibile, quali la conservazione della biodiversità? grazie a un'alimentazione sana e sostenibile basata sul consumo di prodotti locali a “km zero”, l'uso razionale dell'energia a partire dall'ambiente domestico e i consumi quotidiani responsabili, sostenibili e etici, si rivolge in particolare alle scuole elementari e alle scuole medie.

Homo civilis è un progetto trasversale e globale, in quanto offre agli alunni la possibilità di scoprire alcune condizioni base per intraprendere **uno stile di vita sano e sostenibile** a partire da piccole scelte quotidiane, come la volontà di nutrirsi di cibi locali e di stagione la cui produzione e il consumo non compromettono la biodiversità? e aiutano a mantenere professioni tradizionali quali la pesca e la coltivazione agricola. Alla Swissminiatur le varie classi avranno inoltre modo di **visitare il polo ecologico** dove si trova una casa ecologica miniaturizzata e alcune strutture di produzione dell'energia su scala ridotta ma perfettamente funzionanti e in questo senso didattiche. Oltre al personale della Swissminiatur che guiderà? i partecipanti alla scoperta della Svizzera in miniatura, saranno presenti anche esperti del settore della costruzione ecologica e dell'energia, nonché un rappresentante della categoria dei pescatori che illustrerà dal vivo la professione, il responsabile dell'Ufficio caccia e pesca e un rappresentante del Grussti che si occuperà della divulgazione della Guida ai consumi responsabili (edita per la terza volta dalla Cancelleria dello Stato) e delle relative schede didattiche. Nell'ambito del progetto Interreg “**Valorizzazione sostenibile dei prodotti ittici tradizionali e innovativi dei laghi insubrici**”, ai ragazzi verrà inoltre offerto un pranzo a base di pesce di lago (coregone lavarello, cavedano, tinca, trota di lago e gardon) con lo scopo di far conoscere e valorizzare l'intero pescato dei laghi Ceresio e Verbano. Come accompagnamento ci saranno frutta e verdura di stagione o facente capo al commercio equo e solidale.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

