

VareseNews

Scegliere con responsabilità, torna “Fà la cosa giusta!”

Pubblicato: Martedì 5 Febbraio 2019



Nel 2019 **Fa' la cosa giusta!**, la fiera nazionale del consumo critico e degli stili di vita sostenibili, giungerà alla sua sedicesima edizione, che si terrà **dall'8 al 10 marzo a fieramilanocity**, confermando l'ingresso gratuito per i visitatori sperimentato lo scorso marzo.

L'edizione 2018 si è chiusa con **91.000 presenze, in crescita del 30% rispetto all'anno precedente**. Ampia anche la partecipazione e l'interesse per la prima edizione di Sfide.

La scuola di tutti: 4000 in totale gli insegnanti, dirigenti scolastici, genitori e studenti che hanno preso parte al programma di incontri e laboratori proposti. 115 classi, per un totale di oltre 2500 studenti, sono stati invece coinvolti nel Progetto scuole.

Tra le novità dell'edizione 2019 di Fa' la cosa giusta!: **Plurale Femminile sarà uno spazio dedicato al ruolo delle donne nella società e nel mondo del lavoro**, tanto cruciale quanto spesso faticoso da far riconoscere in termini di valore. Si parlerà, ad esempio, di “linguaggio di genere” e di sessismo nelle espressioni di uso quotidiano; dell'impegno di scienziate, ricercatrici ed esperte nelle materie STEM (scientifiche, tecniche, ingegneristiche e matematiche) per la diffusione del loro studio anche tra le studentesse e per l'inserimento di esperte nei dibattiti pubblici, sui media e nei panel dei convegni, spesso totalmente al maschile; di gender pay gap, l'ingiusto differenziale nella retribuzione che tipicamente caratterizza lo stipendio di una donna rispetto a quello di un suo omologo del genere opposto.

Il problema dei **rifiuti, nei mari e sulle spiagge**, sta assumendo proporzioni preoccupanti: secondo le stime del Consiglio Generale della Pesca nel Mediterraneo (Fao) oltre sei milioni di tonnellate di materiali solidi e pericolosi di origine umana vengono scaricati ogni anno nei mari del mondo. Eppure l'Italia presenta anche casi di eccellenza per la produzione ittica e di prodotti che dalla vicinanza al mare, fiumi o laghi traggono la loro unicità; per associazioni di tutela dell'ecosistema e delle acque; per la promozione di turismo lento sui corsi d'acqua e per la valorizzazione di prodotti ittici sostenibili.

Si parlerà di questi temi all'interno de **Il Porto di Fa' la cosa giusta!**: una piazza dove scienziati, velisti, geografi, pedagogisti, esploratori e giornalisti, racconteranno, con un approccio multidisciplinare e divulgativo, l'ecosistema marino, dei corsi d'acqua e delle acque interne, del loro stato di salute, delle emergenze in atto e delle buone pratiche per risolverle. Si parlerà, ad esempio, dell'impatto delle macro e microplastiche, e degli interventi messi a punto per limitarne la diffusione e per rendere possibile il recupero di quelle già disperse in mare.

Inclusione e arte culinaria saranno al centro di **AltrEmenti Chef, contest di cucina** che vedrà ragazze e ragazzi con disabilità intellettive cimentarsi nella realizzazione di pietanze che verranno sottoposte al giudizio di una giuria presieduta da chef professionisti e diplomatici. L'evento sarà organizzato da IDI-Istituto Diplomatico Internazionale, con il patrocinio del Comitato Paralimpico e in collaborazione con alcuni Chef italiani.

L'accoglienza è un tema fondamentale per la realtà attuale. In fiera si confronteranno famiglie e associazioni che ospitano e affiancano minori stranieri non accompagnati e titolari di protezione internazionale. Il salone Sfide. La scuola di tutti tornerà anche all'interno di Fa' la cosa giusta! 2019 con un fitto programma di incontri, laboratori e seminari che affronteranno, tra i molti temi: la didattica tra museo e scuola, la parità di genere in ambito scolastico e della ricerca, l'educazione alla giustizia sociale e le comunità educanti. Il programma di incontri, laboratori e appuntamenti si affiancherà a 32mila m2 di spazio espositivo, suddiviso in dieci sezioni tematiche, che ospiteranno centinaia di realtà, aziende, associazioni e le loro proposte di servizi, prodotti e tecnologie per ridurre l'impatto della nostra vita quotidiana.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it