

FRASCATISCIENZA, AD ARICCIA SI ENTRA NEL VIVO DEGLI EVENTI

“FRASCATISCIENZA: AD ARICCIA SI ENTRA NEL VIVO DEGLI EVENTI

La settimana di “FrascatiScienza” dedicata alla ricerca scientifica entra nel vivo anche ad Ariccia. Domani, Venerdì 24 settembre, in occasione della Notte dei Ricercatori Ariccia ospita molti eventi, in programma sia per le scuole che per la cittadinanza. In particolare, proseguendo il percorso di conoscenza della biodiversità ed educazione al rispetto dell’ambiente, gli studenti e i cittadini saranno accompagnati in viaggio lungo un percorso che li porterà alla scoperta della vegetazione, degli odori e dei sapori che contraddistinguono il territorio ariccino.

La giornata inizierà la mattina con gli eventi che coinvolgono gli studenti. All’interno del parco di Colle Pardo, i ragazzi potranno partecipare ai laboratori dedicati alla scoperta della biodiversità delle piante, e studieranno l’ecosistema in un’ottica proattiva, per imparare ad essere attori dell’economia circolare. L’attività, svolta in collaborazione con l’Associazione Colle Pardo ONLUS e l’Associazione ANFE (Associazione Nazionale Farmaci Erboristi) vuole rappresentare un invito ad amare il proprio territorio, scoprirne le rarità naturali e i benefici fisici e psicologici di vivere a pieno contatto con la natura. (per maggiori informazioni <https://tinyurl.com/9583shxb>).

Sempre nella mattinata di domani gli studenti della scuola secondaria di primo e secondo grado saranno invitati ad esplorare la storia della città: ancora un viaggio, dunque, valorizzato ed impreziosito dalla presenza del parco Chigi e del suo prezioso, centenario, giardino. In questo viaggio saranno accompagnati da una guida d’eccezione: il Prof. Enrico Alleva dell’Istituto Superiore di Sanità, etologo di fama internazionale. Dalle 10:30 alle 11:30 sarà disponibile anche la diretta streaming di “BIODIVERSITÀ ANTICA E MODERNA” (per maggiori informazioni <https://tinyurl.com/3pv3e63h>)

Nel pomeriggio a Palazzo Chigi sarà allestita la mostra dei lavori svolti dalle scuole durante i laboratori mattutini a Colle Pardo e verrà presentato il censimento delle piante presenti nel bosco.



Seguirà poi un intervento dell’ISTAT – Istituto Nazionale di Statistica, sull’economia circolare e sugli indicatori che la statistica ufficiale ha individuato nel quadro delle attività di monitoraggio previste dall’Agenda 2030 sullo sviluppo sostenibile, i Sustainable Development Goals (SDGs) delle Nazioni Unite, indicatori scelti dalla comunità globale grazie a un accordo politico tra i diversi attori. In particolare si focalizzerà l’attenzione sul Goal 12 e sulla Unità Di Apprendimento – UDA – progettata, realizzata e diffusa sul sito dell’Istituto a beneficio degli insegnanti e dei ragazzi delle scuole secondarie di secondo grado. Inoltre, saranno presentati i primi risultati dell’indagine sulle “Abitudini percorso casa-scuola ad Ariccia dei piccoli alunni”, indagine realizzata dall’Ufficio di Statistica e Censimento del Comune di Ariccia mentre la società MOVESION S.r.l., leader nel settore della mobilità sostenibile spiegherà l’importanza dell’utilizzo di mezzi alternativi e del “Muoversi Appedibus per un futuro più green”.

Con questa presentazione inizia a prendere forma il progetto “Piedibus”, già testato nella giornata di domenica, per dare maggiore slancio alla mobilità sostenibile, per ridurre l’inquinamento, prendersi cura della salute e salvaguardare lo spazio pubblico, attraverso un nuovo modo di spostarsi, come andare a scuola a piedi, imparando la sicurezza e l’ecologia. (per maggiori informazioni <https://tinyurl.com/jdt5zdh4>)

Infine, in serata, presso la Scuola Media Volterra, in collaborazione con la Dussmann Service srl, si svolgerà un evento improntato sulla buona alimentazione nelle scuole che prevede la partecipazione della nutrizionista Dott.ssa Esmeralda Giovannetti e la preparazione di due degustazioni con prodotti agricoli del territorio. Nel corso dell’evento si parlerà di sana e corretta alimentazione, senza tralasciare gli utili consigli alimentari che facilitano l’adozione di uno stile alimentare salutare e sostenibile, anche per i bambini più golosi. Si concluderà con i sapori del territorio: prelibatezze locali che si utilizzano nel

