

12 ottobre 2020

Pagina 1 di 2

Bologna Agenda Cultura

ven 16 ottobre

La Scienza in Tavola

ore 17:30 Fondazione Golinelli

laboratori e incontri gratuiti per adulti e bambini



In occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione indetta dalla FAO, **Fondazione Golinelli**, in collaborazione con Alce Nero, propone **La Scienza in Tavola**.

Laboratori in presenza:

Frutta e verdura per ogni stagione

Opificio Golinelli, ore 17.30>19.15

per bambini dai 6 ai 7 anni

Il consumo di frutta e verdura è alla base di una dieta sana ed equilibrata, ma spesso questa categoria di alimenti è poco apprezzata dai bambini. Il laboratorio, attraverso esperimenti e attività creative, vuole promuovere un approccio positivo nei confronti di questi importanti alimenti. In maniera sperimentale si esamina il percorso compiuto dal cibo e le trasformazioni che subisce prima di diventare energia per il nostro organismo. Con attività interattive si scoprono tante curiosità sull'origine, la storia e la stagionalità di frutta e verdura.

Acqua... agli sgoccioli!**Opificio Golinelli, ore 17.30>19.15****per bambini dagli 8 ai 9 anni**

Disporre di acqua pulita per noi è scontato: basta aprire un rubinetto per ottenere la quantità di acqua che desideriamo e spesso non ci rendiamo conto che questo è un grande privilegio di cui non tutti possono beneficiare. Esperimenti di laboratorio permettono di scoprire e testare scientificamente alcuni degli effetti delle nostre azioni quotidiane sull'ambiente acquatico e sugli organismi viventi che lo popolano per raggiungere un uso consapevole di questa preziosa risorsa.

Microplastiche al microscopio**Opificio Golinelli, ore 17.30>19.15****Per bambini dai 10 ai 13 anni**

Il termine microplastiche è diventato di uso comune e sempre più spesso lo sentiamo citato nei telegiornali, nei documentari o lo leggiamo sui giornali. I ricercatori ne hanno trovato tracce in tutti i mari e oceani del nostro pianeta e persino nei ghiacci antartici. Ma cosa sono le microplastiche? Come si originano? E perché sono un problema per l'ambiente e l'uomo? Grazie ad esperimenti e osservazioni al microscopio i partecipanti sono stimolati a trovare una risposta a queste attuali domande e a riflettere su come il nostro stile di vita incida sul problema

Sempre venerdì 16 ottobre alle ore 18 Enzo Spisni, professore del Dipartimento di Scienze Biologiche, Geologiche e Ambientali dell'Università di Bologna, parlerà di agricoltura, cambiamenti climatici e scelte alimentari sostenibili. «L'aumento della produttività è stato, negli ultimi anni, alla base dei programmi di miglioramento genetico che hanno coinvolto tutte le piante commestibili - dichiara il professor Enzo Spisni. La richiesta del mondo è aumentare la produzione di cibo, ma senza valutare l'impatto che questa necessità ha sull'ambiente. Il 70% dei prodotti vegetali sono utilizzati per sfamare animali di allevamento da carne che, oltre ad avere una conversione energetica bassissima, contribuiscono in modo determinante ai mutamenti climatici, con la produzione di buona parte dei gas serra che innalzano la temperatura del pianeta. Inoltre, del restante 30% di prodotti agricoli che realmente entrano nella filiera del cibo per l'uomo, quasi un 6% finisce in scarti alimentari di cibo ancora consumabile. In questo scenario, che vede la stretta connessione tra cambiamento climatico e agricoltura sostenibile, è necessario ripensare alle nostre abitudini alimentari: dalla spesa, alla gestione del frigorifero fino alla nostra dieta».

L'incontro potrà essere seguito in presenza, con 150 posti disponibili, e sarà trasmesso in diretta sulla pagina Facebook di Fondazione Golinelli.

Prenotazioni per i laboratori obbligatorie [qui](#)