



Cibo e Dintorni



In occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione indetta dalla Fao, Fondazione Golinelli di **Bologna** porta la scienza in tavola; ha organizzato infatti un pomeriggio di incontri per adulti e laboratori per bambini e ragazzi aperti gratuitamente dove sperimentare e conoscere ciò che ancora non sappiamo sul cibo, sulla salute e sulla sostenibilità ambientale, dai corretti stili di vita alimentari fino alla chimica e alla biologia degli alimenti, passando per il coinvolgimento dei cinque sensi.

12 ottobre 2019

Pagina 2 di 3



Renata Alleva, specialista in Scienza dell'Alimentazione

La giornata, realizzata con il contributo di **Alce Nero**, noto marchio di agricoltori e trasformatori biologici rispettosi della terra e della sua fertilità, inizia alle 17.30 con i laboratori scientifico-creativi per bambini e ragazzi, prosegue con un approfondimento a cura della ricercatrice e Specialista in Scienza dell'Alimentazione Renata Alleva, per concludersi con un affascinante viaggio tra **cibo e arte** condotto da Nick Difino, foodperformer in prima linea per la promozione del cibo buono e sostenibile.

La scienza in tavola, incontri e laboratori



Nick Difino, foodperformer

17.30-19.00 Laboratori scientifico-creativi per bambini e ragazzi dai 7 ai 13 anni. Al termine dei laboratori, i gruppi sono invitati ad assistere alla performance di Nick Difino.

18.00-18.45 La dott.ssa Renata Alleva, specialista in Scienza dell'Alimentazione con all'attivo numerose pubblicazioni internazionali, approfondirà il tema dei corretti stili alimentari con particolare attenzione all'agricoltura biologica.

18.45-19.30 Nick Difino, foodperformer e autore, condurrà i partecipanti attraverso un Imagine Food, ovvero un'indagine iconografica ed estetica del cibo, aggiungendo un attualissimo sguardo sulla sua sostenibilità.

Giochiamo con la piramide – bambini 4-6 anni

Attività interattive e dinamiche per i più piccoli, per affrontare temi come la sostenibilità e la corretta alimentazione giocando e condividendo.

Dalla piantagione alla tavola – bambini 7-9 anni

Qual è il percorso di un alimento dalla sua terra d'origine alle nostre tavole? Quanti ingredienti vengono aggiunti prima che sia pronto per il nostro consumo? Giochiamo e sperimentiamo insieme, rispondendo a queste e molte altre domande.

Biodiversità a colori – ragazzi 10 -13 anni

Esperimenti di laboratorio e osservazioni al microscopio per avvicinare i ragazzi al concetto di biodiversità.