

USPI e informazione italiana

“La scienza in tavola” – Salute, sostenibilità ambientale e corretti stili di vita: mercoledì in Fondazione Golinelli



In occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione indetta dalla Fao, Fondazione Golinelli invita a 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.

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.

Programma:

- 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 Image Food, ovvero un'indagine iconografica ed estetica del cibo, aggiungendo un attualissimo sguardo sulla sua sostenibilità.

Laboratori:

- 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.

Per iscrizioni: <https://www.fondazionegolinelli.it/it/events/72>