

Giorni della Scienza al Gibi 2015

Cibo e Dintorni

26 Gennaio - 6 Febbraio

Calendario degli eventi serali dei "Giorni della Scienza al Gibi 2015"

Venerdì 30 Gennaio

I BEI VECCHI TEMPI DELL'ALIMENTAZIONE NATURALE ...QUANTO ERANO BELLI?

Incontro per il pubblico, **ore 20,30**, a cura del prof. **Morandini**, Dipartimento di Bioscienze, Università di Milano.

Il rapporto alimentazione-tecnologia sembra oggi un poco in crisi come se queste due entità avessero difficoltà a coesistere o fossero inversamente proporzionali, almeno nel sentore comune.

Ma quanta tecnologia è contenuta nei cibi e quanto la sua presenza cambia qualità / quantità del cibo?

Ancora di più, sorge spontanea la domanda, se possiamo fare a meno della tecnologia. Cosa implicherebbe il ritorno ad uno stato "naturale"? Per non annoiare, verranno fatti numerosi esempi e raccontati aneddoti su agricoltura e cibo.

Mercoledì 4 Febbraio

LE BUGIE NEL CARRELLO

Incontro per il pubblico, **ore 20,30**. Miti e leggende su ciò che mangiamo" a cura del prof. **Bressanini**, Dipartimento di Scienze chimiche e ambientali, Università dell'Insubria. Il pesto è cancerogeno! Lo zucchero bianco: per carità! Meglio quello di canna. Il glutammato fa malissimo... E il pane? Ah no, io compro solo pane biologico di Kamut a km 0. Ma cos'è esattamente il Kamut? E le patate al selenio fanno bene alla salute? La mortadella 100% naturale esiste davvero? Vale la pena spendere dei soldi in più dei prodotti concorrenti? Quanta apprensione intorno alla nostra tavola. E quante bugie. Ma a chi dobbiamo credere? Meglio verificare quanto tv, web, giornali, radio ci propinano ogni giorno facendo una visita tra gli scaffali di un supermercato immaginario per capire cosa raccontano, e cosa nascondono, le etichette dei prodotti che acquistiamo. Scopriremo, tra l'altro, che l'equazione "naturale = buono" è uno dei pregiudizi più radicati e più usati dalla pubblicità, che un prodotto che l'etichetta descrive come a "chimica zero" i conservanti li contiene, che il prezzo di una bottiglia di vino ne influenza l'apprezzamento e che il tonno più buono non si taglia con un grissino.

Venerdì 6 Febbraio

I ROMANI A TAVOLA

Incontro per il pubblico, **ore 20,30**, a cura delle **prof.sse Bruschi e Demasi**. Come e cosa mangiavano i Romani? Quali alimenti erano da loro considerati più nutrienti e salutari? A queste domande rispondono alcuni alunni delle classi 2 C e 2 D, coordinati dalle prof. sse Bruschi e Demasi, presentando le abitudini alimentari degli antichi Romani anche attraverso testi d'autore in lingua latina.

