



La scienza in tavola: laboratori all'Opificio Golinelli >>> [clicca e leggi](#)



In occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione indetta dalla Fao, un pomeriggio di incontri per adulti e laboratori per bambini e ragazzi 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.

PROGRAMMA

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.

16 ottobre 2019

Pagina 2 di 2

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.

Incontro e performance gratuiti su prenotazione: [iscrizione incontro](#)

LABORATORI

Giochiamo con la piramide

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

Per chi: bambini 4-6 anni

Dalla piantagione alla tavola

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.

Per chi: bambini 7-9 anni

Biodiversità a colori

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

Per chi: ragazzi 10-13 anni

Laboratori gratuiti su prenotazione: [iscrizione laboratori](#)