



LEAF

heal thE plAnet's
FUTURE

• EUROPEAN RESEARCHERS' NIGHT •

30 settembre 2022

SETTIMANA DELLA SCIENZA 24 SETTEMBRE - 1° OTTOBRE

Tutti gli eventi CREA

Notte Europea dei Ricercatori e delle Ricercatrici di Frascati Scienza

frascatiscienza.it

Arpino, Frascati, Monterotondo, Pontecagnano Faiano, Rende e Roma: sei città e tre regioni interessate per tantissimi eventi in occasione della Notte Europea dei Ricercatori e delle Ricercatrici LEAF 2022 – cura il futuro del pianeta, coordinato da Frascati Scienza. Tutti gli eventi saranno a cura del CREA, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, partner di Frascati Scienza anche per il 2022. Gli argomenti che verranno toccati saranno tra i più disparati, ma tutti connessi a un unico tema, l'alimentazione. È possibile creare un manuale antispreco per i giovani del futuro? Come e dove si ricerca un'alimentazione sostenibile? Quali sono i colori della salute? Quanto è fantastico il mondo degli ortaggi? Davvero quello che buttiamo della frutta andrebbe gettato? Quale storia nasconde il grano? Be', a queste e tante altre domande il CREA proverà a dare una risposta all'insegna della scienza e del divertimento.

Tantissimi eventi da seguire, dal vivo ma anche online.

Per informazioni e prenotazioni, collegati al sito di Frascati Scienza.

EVENTI PER LE SCUOLE

MANUALE ANTI-SPRECO PER I GIOVANI DEL FUTURO

FRASCATI (RM), Mura del Valadier, Via del castello 19, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Target: 9-11 anni

Date e orari

lunedì 26 settembre - Turni: 09:00 - 10:30, 11:00 - 12:30

martedì 27 settembre - Turni: 09:00 - 10:30, 11:00 - 12:30

mercoledì 28 settembre - Turni: 09:00 - 10:30, 11:00 - 12:30

La filiera agro-alimentare dalla A alla Z. Vi siete mai chiesti come abbia fatto il cibo ad arrivare fino al vostro piatto? Quante trasformazioni ha subito? Quanti luoghi ha "visitato" prima di arrivare fino a voi? E dove va a finire quando lo buttiamo? Questo laboratorio sarà l'occasione per i bambini di scoprire la filiera agro-alimentare e imparare a posizionare gli alimenti nella piramide alimentare. Grazie a una serie di giochi e attività interattive i bambini avranno anche la possibilità di riflettere sull'importanza di combattere gli sprechi alimentari e di scoprire alcune buone pratiche in termini di conservazione e degli alimenti.

LA RICERCA DI UNA ALIMENTAZIONE SANA E SOSTENIBILE

FRASCATI (RM), Mercato Coperto, Piazza del Mercato snc, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Target: 9-14 anni

Date e orari

lunedì 26 settembre - Turni: 09:00 - 10:00, 10:30 - 11:30, 12:00 - 13:00

martedì 27 settembre - Turni: 09:00 - 10:00, 10:30 - 11:30, 12:00 - 13:00

mercoledì 28 settembre - Turni: 09:00 - 10:00, 10:30 - 11:30, 12:00 - 13:00

giovedì 29 settembre - Turni: 09:00 - 10:00, 10:30 - 11:30, 12:00 - 13:00

venerdì 30 settembre - Turni: 09:00 - 10:00, 10:30 - 11:30, 12:00 - 13:00

I ragazzi e le ragazze della "Green Generation", attenti all'ambiente, sanno che possono essere sostenibili anche con le loro scelte alimentari? Con l'aiuto di risorse di diverso tipo (digitali, cartacee, ludiche, quiz, sensoriali...) le classi verranno coinvolte in una attività interattiva attraverso percorsi induttivi e deduttivi, con lo scopo di vedere dapprima come si posizionano con le loro abitudini rispetto alle raccomandazioni e poi di sensibilizzarle ai concetti chiave legati a una sana alimentazione che abbia a cuore anche la sostenibilità del pianeta. Attraverso: - questionari semplificati sui consumi alimentari per dare un'idea di come vengono svolte le indagini nazionali dei consumi alimentari - un gioco divertente e interattivo che permetterà di illustrare le raccomandazioni delle linee guida mostrando come una dieta maggiormente basata su alimenti di origine vegetale e senza la necessità di eliminare nessun gruppo alimentare porti a un migliore stato di salute e a una più alta sostenibilità del sistema alimentare - un brainstorming finale che ci porterà a proporre strategie per l'effettivo cambiamento verso abitudini alimentari più corrette, a livello individuale e collettivo si cercherà di accorciare la distanza fra le raccomandazioni ufficiali basate sull'evidenza scientifica (Linee Guida per una sana alimentazione) e i consumi reali della popolazione italiana.

VIA DEI LATTI N° 0

FRASCATI (RM), Mura del Valadier, Via del castello 19, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Target: 6-11 anni

Date e orari

martedì 27 settembre - Turni: 09:00 - 10:30, 11:00 - 12:30

giovedì 29 settembre - Turni: 09:00 - 10:30, 11:00 - 12:30

Un prodotto dal sapore "galattico"! Dalla stalla alla nostra tavola. Il latte confezionato percorre un importante cammino, ma grazie alle tecnologie alimentari e alla ricerca in questo settore, la qualità e la sicurezza per il consumatore resta inalterata. Attraverso queste attività è possibile imparare i passaggi salienti della filiera del latte e scoprire diventandosi il percorso di questo alimento (from farm to fork), nonché il ruolo della ricerca nelle produzioni alimentari.

Altri obiettivi: Potenziare le capacità di osservazione e stimolare comportamenti esplorativi. Promuovere un linguaggio corretto e consapevole. Osservare e descrivere le caratteristiche della filiera del latte. Esprimere pareri e confrontarsi con il gruppo.

Attività 1: I partecipanti sono chiamati a costruire la filiera del latte fresco riordinando su un pannello, tutte le fasi di produzione e distribuzione scegliendo le immagini che le rappresentano.

Attività 2: I partecipanti saranno invitati ad esplorare il mondo dei prodotti lattiero caseari attraverso i microrganismi coinvolti nella loro produzione. Una piccola produzione di un formaggio fresco fermentato sarà l'occasione ideale per commentare le fasi di produzione e accompagnare i visitatori alla scoperta di tutti gli attori che ne prendono parte, il latte, il caglio e i microrganismi tecnologici.

IL FANTASTICO MONDO DEGLI ORTAGGI. EPISODIO 2

PONTECAGNANO FAIANO (SA), Istituto Comprensivo Amedeo Moscati, Via della Repubblica, 84098

Categoria: Show

Target: 6-8 anni

Date e orari

martedì 27 settembre - Turni: 10:00 - 11:00

mercoledì 28 settembre - Turni: 10:00 - 11:00, 12:00 - 13:00

Redazione di un fumetto a stampa dal titolo "Il fantastico mondo degli ortaggi. Episodio 2. Ritorno al pianeta Nero". Il fascicolo includerà una breve sintesi dell'Episodio 1 presentato per il progetto LEAF nel 2021, in occasione della Notte Europea dei Ricercatori. Nel primo episodio l'extraterrestre ICS, proveniente dal pianeta Nero, intraprende un viaggio sulla Terra per istruirsi sulle possibili soluzioni al degrado ambientale che ha colpito impietosamente il suo pianeta d'origine. Durante l'esplorazione, ICS incontra ortaggi e fiori che vestono il ruolo di compagni di viaggio ed educatori, per più basilari concetti di biodiversità e rispetto dell'ambiente. Al termine ICS riparte per il pianeta Nero accompagnato dai suoi nuovi amici terrestri: Marghe, il suolo, i batteri, i lombrichi, un albero e alcuni ortaggi. Nel secondo episodio, proposto in occasione dell'evento 2022, ICS e i suoi amici approdano, durante la notte di Natale, sul pianeta Nero. Qui, nella pesante desolazione della distruzione ambientale, ritrovano un albero di Natale malconcio e con alcune decorazioni ancora attaccate ai rami. Da questo albero, grazie ad alcuni doni ricevuti sulla terra (acqua, aria e compost) e grazie alla collaborazione e solidarietà dei suoi amici terrestri, ICS riuscirà a ricostituire un micro ambiente salubre da cui ripartirà la vita del pianeta Nero.

Per maggiori info sul progetto: loredana.sigillo@crea.gov.it, paola.iovieno@crea.gov.it

I COLORI DELLA SALUTE

FRASCATI (RM), Mercato Coperto, Piazza del Mercato snc, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Target: 12-14 anni

Date e orari

martedì 27 settembre - Turni: 09:00 - 10:00, 10:30 - 11:30, 12:00 - 13:00

giovedì 29 settembre - Turni: 09:00 - 10:00, 10:30 - 11:30, 12:00 - 13:00

La ricerca ha un ruolo importante nella transizione verso abitudini alimentari sane. Durante questa attività i ragazzi avranno modo di scoprire quanto il senso della vista possa essere "ingannevole" e avranno modo di riflettere su come effettuare scelte alimentari consapevoli. Verranno coinvolti in tre differenti attività: 1) Linee guida per una sana alimentazione 2) Estrazione di pigmenti. La clorofilla sarà estratta da foglie di Rucola seguita da cromatografia su carta da filtro, evidenziando i diversi colori che si trovano in una foglia verde. Estrazione di antocianine dal cavolo rosso, con modifica del pH (aggiunta di limone o bicarbonato di sodio), per indurre il viraggio di colore. 3) Osservazione dell'atteggiamento selettivo nella scelta dei prodotti vegetali, da parte degli studenti, tramite l'utilizzo di imma-

che ritraggono preparazioni culinarie in cui le verdure vengono mostrate come unico ingrediente o come parte di ricette più elaborate. Gli studenti saranno chiamati a scegliere e ordinare le ricette dalla più gradita alla meno gradita. Le risposte saranno analizzate e i risultati discussi con gli studenti. Al termine si procederà a un rapido confronto con gli studenti per capire quanto le conoscenze acquisite attraverso la ricerca scientifica abbiano aperto alla possibilità di approcciarsi a un alimento con maggiore senso critico rispetto al senso della vista.

SE TI PIACE LA FRUTTA NULLA SI BUTTA

ARPINO (FR), IIS Tulliano, Arpino, Piazza Municipio 49, 03033

Categoria: Show

Target: 12-19 anni

Date e orari

mercoledì 28 settembre - Turni: 10:00 - 12:00

giovedì 29 settembre - Turni: 10:00 - 12:00

venerdì 30 settembre - Turni: 10:00 - 12:00

Frutta troppo matura? Ecco cosa si può fare. Evento che descrive la problematica dello spreco alimentare (food waste) e concetti di economia circolare applicati alla frutta durante il suo ciclo di maturazione in ambiente domestico. Quindi per frutta di stagione matura (mela, banana, arance etc), normalmente destinata allo scarto, si valuterà la possibilità di un suo consumo nella produzione di frullati o dolci. Con le bucce destinate allo scarto, si potrà valutare la possibilità di realizzare materiale bio (bioplastiche) mediante la realizzazione di filmati dimostrativi e mostrando al pubblico il prodotto finale. I risultati dimostreranno quanto ci guadagna il pianeta in un'ottica di economia circolare e sostenibilità. La scuola sfrutterà l'evento per l'orientamento degli studenti delle scuole secondarie di primo grado.

GIOCA CON OLEARIO

Evento svolto online

Categoria: Webinar e giochi online

Target: 15-19 anni

Date e orari

mercoledì 28 settembre - Turni: 10:00 - 12:00

"OLEARIO. Dove l'Italia lascia il segno" finanziato dalla Rete Rurale Nazionale, rappresenta un ambizioso progetto del CREA per promuovere una più ampia ed approfondita cultura sull'olio extravergine d'oliva e che vede protagonisti i Centri di Politica e Bioeconomia insieme al CREA Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura e al CREA Alimenti e Nutrizione. Il progetto si prefigge l'obiettivo di diffondere la conoscenza sul nostro patrimonio olivicolo e oleario, valorizzandone il legame con cibo, agricoltura, territorio, cultura e tradizione. Vuole inoltre raccontare la storia, ma anche il futuro di questo prodotto, fornendo spunti sulle prospettive di sviluppo della filiera in termini di innovazione e sostenibilità. Nell'ambito della Settimana della Scienza, il CREA con "Gioca con Oleario" organizza il 28 settembre, in collaborazione con gli studenti e docenti dell'alberghiero IPSEO di Paola (CS), una sfida interclasse per approfondire la conoscenza sul mondo dell'olio. Attraverso un insieme di domande suddivise per tematiche con diversi livelli di approfondimento e difficoltà, gli studenti manifesteranno le loro conoscenze. Per la realizzazione delle sessioni di gioco abbiamo scelto Mentimeter (mentimeter.com) una piattaforma che permette di realizzare quiz e sondaggi a cui poter rispondere in tempo reale da smartphone o pc.

Per prenotazioni: elvira.romano@crea.gov.it; gabriella.lofeudo@crea.gov.it

PRODUZIONI ANIMALI: AZIENDA E LABORATORI

MONTEROTONDO (RM), CREA - Centro di ricerca Zootecnia e Acquacultura, Via Salaria 31, 00015

Categoria: Visite nei centri di ricerca

Target: 12-14 anni

Date e orari

venerdì 30 settembre - Turni: 09:30 - 18:30

L'evento mostrerà agli studenti l'organizzazione del Centro di Ricerca in Zootecnia e Acquacoltura, sito in località Tormancina, a Monterotondo. Il Centro è organizzato in un'azienda zootecnica dove troviamo vacche da latte, carne e bufale, ettari di campi per la coltivazione delle varietà vegetali utili per l'alimentazione degli animali e il polo della ricerca organizzato in diversi laboratori, in cui si sviluppano attività di ricerca (acquacoltura, alimentazione e sostenibilità, avicoltura biologica, biologia cellulare e citofluorimetria, genetica, genomica e trascrittomica, microbiologia anaerobia, qualità degli alimenti). Come aiuta la ricerca ad ottenere allevamenti rispettosi dell'ambiente, del benessere e della salute animale, della salute umana, ma comunque economicamente vantaggiosi per gli allevatori? La giornata verrà organizzata con: visita nei laboratori (biologia cellulare, come si studiano le cellule del sistema immu-

nitario), genetica (estrazione del DNA), microbiologia anaerobia (come funziona il rumine), trasformazione del latte (come si fa il formaggio; tour dell'azienda, allevamento delle vacche da latte, da carne e bufale, zootecnia di precisione (misura del metano), produzione d'idrogeno dai reflui zootecnici; brevi presentazioni in aula della ricerca in acquacoltura e in avicoltura biologica. Al termine delle attività verranno proposti giochi a quiz sui temi affrontati.

Per info e prenotazioni: 06/90090208 cinzia.marchitelli@crea.gov.it

#CREAAZIONE SCUOLA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE...

Evento svolto online

Categoria: Webinar e giochi online

Target: 15-19 anni

Date e orari

venerdì 30 settembre - Turni: 10:30 - 13:00

Educazione alimentare a scuola. #CREAzione Scuola è un evento a metà tra un talk show e un evento online che racconterà la storia, con le parole e le esperienze di tutti i partecipanti, di un percorso di educazione alimentare che il Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione del CREA realizza da alcuni anni per gli studenti della Scuola secondaria di secondo grado.

In collegamento dall'aula Magna del Liceo S. Cannizzaro di Roma con le ricercatrici del CREA, le professoresse tutor dei 3 istituti di istruzione secondaria partecipanti (Liceo S. Cannizzaro e L. A. Seneca di Roma e il Liceo L. da Vinci di Terracina) e gli studenti coinvolti si parlerà di alimentazione, salute, mode e benessere utilizzando le parole, le riflessioni, le esperienze e i prodotti (video, presentazioni PowerPoint, ecc.) realizzati nell'ambito di un Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (P.C.T.O.) dal titolo - Manuale "di istruzioni" per costruire nell'adolescenza un modello alimentare salutare e sostenibile - svolto nell'anno scolastico 2021-22.

L'evento si rivolge ad un pubblico generico, ma soprattutto mira a sensibilizzare gli adolescenti verso l'adozione di scelte alimentari più adeguate all'età e stili di vita più sani e rispettosi di loro stessi e del pianeta.

Informazioni: pctocreaan@crea.gov.it

LA SALUTE VIEN....MACINANDO

ROMA, CREA-Ingegneria e Trasformazioni agro-alimentari, Via Manziana 30, 00189

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Target: 6-19 anni

Date e orari

venerdì 30 settembre - Turni: 10:00 - 13:00

Da sempre, la principale fonte di nutrizione dell'essere umano: Il grano. Avventuratevi nella storia del grano dalla sua domesticazione al nuovo millennio, nei grani antichi tra mito e realtà. Vedremo da vicino il viaggio del chicco di grano dalla terra alla tavola, attraverso i mulini e gli impianti di pastificazione. Scoprirete le proprietà straordinarie della farina. Effettuerete prove di macinazione e di setacciamento nei nostri impianti innovativi, mentre esperti del settore vi spiegheranno la ricaduta che la scelta del grano e dei processi di trasformazione hanno sulla qualità del prodotto finale, sulle vostre tavole ogni giorno. Verrà inoltre estratto il glutine dagli sfarinati per conoscerne caratteristiche e importanza e imparare a non temerlo.

INVENTA IL CIBO DEL FUTURO - PREMIAZIONE CONTEST E MOSTRA

FRASCATI (RM), Mura del Valadier, Via del castello 19, 00044

Categoria: Mostre

Target: 15-19 anni

Date e orari

sabato 1° ottobre - Turni: 17:00 - 18:30

Sei un appassionato del cibo? Sei un gastrosofo o un geek del food? Un apprendista chef? O semplicemente vuoi mettere alla prova la tua fantasia? Allora questo evento fa per te.

In occasione della Settimana della Scienza ci sarà la premiazione del concorso "inventa il cibo del futuro" davanti alla giuria di esperti che nominerà il miglior "Food of the Future".

"Inventa il cibo del futuro" è un concorso indetto da CREA per trovare un cibo buono, salutare e sostenibile. Durante la giornata si potrà assistere alla mostra degli elaborati pervenuti e ovviamente conoscere il vincitore.

Per partecipare al Contest, hai tempo fino al 25 settembre. Info e regolamento qui: <https://www.frascatiscienza.it/2022/08/vuoi-diventare-un-vero-food-maker-partecipa-allora-al-concorso-di-crea/>

Per partecipare alla premiazione, occorre prenotarsi qui: <https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/147>

EVENTI PER TUTTI

ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE MA ANCHE SANA, SI PUÒ?

FRASCATI (RM), Mura del Valadier, Via del castello 19, 00044

Categoria: Show

Target: Tutti

Date e orari

lunedì 26 settembre - Turni: 17:30 - 18:30

Alimentazione e futuro. La sfida principale dei prossimi anni, per chi si occupa di ricerca in campo alimentare, è quella di capire (e comunicare) come l'alimentazione di ognuno di noi possa essere sana, ma anche sostenibile. Un confronto, una chiacchierata fra ricercatrici e ricercatori del CREA (Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione e Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura) permetterà di approfondire il tema, soprattutto sottolineando come i prodotti vegetali possono essere la chiave per questo orientamento. Partendo da una ricerca di Eurobarometro su come viene interpretato il concetto di dieta sana e sostenibile, si parlerà poi di agricoltura, di domesticazione, di "naturalità", ma anche di corretta alimentazione - e quindi di linee guida per una sana alimentazione-, e soprattutto di sostenibilità. Non mancheranno i consigli pratici per cambiare davvero la nostra alimentazione, in maniera semplice, ma efficace, per arrivare ad avere una dieta che sia il più possibile sostenibile, per il nostro Pianeta, ma anche per noi.

Per questo evento non è necessaria la prenotazione

MANUALE ANTI-SPRECO PER I GIOVANI DEL FUTURO

FRASCATI (RM), Mura del Valadier, Via del castello 19, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Target: 9-11 anni

Date e orari

lunedì 26 settembre - Turni: 17:30 - 19:00

Vi siete mai chiesti come abbia fatto il cibo ad arrivare fino al vostro piatto? Quante trasformazioni ha subito? Quant luoghi ha "vistato" prima di arrivare fino a voi? E dove va a finire quando lo buttiamo? Questo laboratorio sarà l'occasione per i bambini di scoprire la filiera agro-alimentare e imparare a posizionare gli alimenti nella piramide alimentare. Grazie a una serie di giochi e attività interattive i bambini avranno anche la possibilità di riflettere sull'importanza di combattere gli sprechi alimentari e di scoprire alcune buone pratiche in termini di conservazione e degli alimenti. Importante: per questo evento prenotare SOLO i bambini

MANGIO SANO, SPRECO ZERO

FRASCATI (RM), Mura del Valadier, Via del castello 19, 00044

Categoria: Show

Target: Tutti

Date e orari

martedì 27 settembre - Turni: 17:00 - 18:30

Mangiare senza sprechi, il futuro parte dalla nostra alimentazione. Ricerca ed innovazione sono presupposti fondamentali in un percorso di transizione verso un'economia circolare, che vede l'ottimizzazione delle risorse ed il rispetto per l'ambiente e la biodiversità fra le priorità per l'attuazione di una crescita sostenibile. In quella che può essere definita una nuova rivoluzione industriale, in quanto richiede ai diversi settori produttivi nuove modalità ed interazioni, i cittadini possono avere un ruolo integrante nel ripensare e rimodulare i propri consumi e scelte alimentari in un'ottica di sostenibilità. L'evento si propone, partendo da casi-studio inerenti diversi settori delle produzioni agro-alimentari, ci porterà a riflettere sulla possibilità e necessità di orientare le nostre scelte alimentari nel rispetto dei principi di una alimentazione sana e nello stesso tempo sostenibile. L'evento avrà il format della conversazione scientifica informale arricchita di video dimostrativi, animazioni con esempi pratici aventi l'obiettivo di portare virtualmente il cittadino nei laboratori di ricerca in cui si studiano soluzioni innovative per incrementare la sostenibilità delle produzioni agro-alimentari. I partecipanti potranno interagire e, nello stesso tempo, interrogarsi sulla sostenibilità delle loro scelte e consumi alimentari.

Per questo evento non è necessaria la prenotazione

MEGLIO ARANCIA O ARANCIATA? CHI (RI)CERCA, TROVA

FRASCATI (RM), Mura del Valadier, Via del castello 19, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Target: Tutti

Date e orari

martedì 27 settembre - Turni: 17:00 - 18:00, 18:30 - 19:30

giovedì 29 settembre - Turni: 17:00 - 18:00, 18:30 - 19:30

L'OMS definisce la salute come uno stato di benessere fisico, sociale e mentale e non solo assenza di malattie. Tra i comportamenti che possono aiutarci a vivere sani ci sono anche le scelte alimentari e la dieta. La scienza ci dà dei buoni consigli basandosi su studi rigorosi e derivanti da numerose branche del sapere. Le attività proposte mirano alla sensibilizzazione al corretto consumo degli zuccheri, attraverso esperienze ludico-didattiche e la proiezione di un video realizzato dai nostri ricercatori secondo la tematica Health & Wellbeing. Gli esperimenti realizzati con il pubblico stimoleranno la discussione dei risultati ottenuti illustrando il metodo scientifico

Attività 1: quanti zuccheri ci sono nelle bevande al gusto arancia e nel frutto? - Attività 2: quanto succo d'arancia in un'aranciata? - Attività 3: quanta polpa (fibra) c'è in un'arancia? - Attività 4: Effetto del consumo dei diversi prodotti sulla glicemia: proiezione e discussione di un video dimostrativo.

L'evento si propone di: Potenziare le capacità di osservazione di attenzione, di riflessione - Promuovere un linguaggio corretto - Osservare e descrivere le caratteristiche e le parti dell'arancia - Leggere e interpretare una etichetta nutrizionale - Esprimere pareri e confrontarsi con il gruppo - Far comprendere il metodo dei ricercatori (formulazione di un'ipotesi e sua verifica).

VIA DEI LATTI N° 0

FRASCATI (RM), Mura del Valadier, Via del castello 19, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Target: Tutti

Date e orari

martedì 27 settembre - Turni: 17:00 - 18:15, 18:30 - 19:45

giovedì 29 settembre - Turni: 17:00 - 18:15, 18:30 - 19:45

Un prodotto dal sapore "galattico"! Dalla stalla alla nostra tavola, il latte confezionato percorre un importante cammino, ma grazie alle tecnologie alimentari e alla ricerca in questo settore, la qualità e la sicurezza per il consumatore resta inalterata. Attraverso queste attività è possibile imparare i passaggi salienti della filiera del latte e scoprire diventandosi il percorso di questo alimento (from farm to fork), nonché il ruolo della ricerca nelle produzioni alimentari.

Attività 1: I partecipanti sono chiamati a costruire la filiera del latte fresco riordinando su un pannello, tutte le fasi di produzione e distribuzione scegliendo le immagini che le rappresentano.

Attività 2: I partecipanti saranno invitati ad esplorare il mondo dei prodotti lattiero caseari attraverso i microrganismi coinvolti nella loro produzione. Una piccola produzione di un formaggio fresco fermentato sarà l'occasione ideale per commentare le fasi di produzione e accompagnare i visitatori alla scoperta di tutti gli attori che ne prendono parte, il latte, il caglio e i microrganismi tecnologici.

Importante: per questo evento prenotare SOLO i bambini

LA MULTIFUNZIONALITÀ DEI CONSORZI DI BONIFICA

FIUMICINO (RM), Consorzio di bonifica Litorale Nord, Viale delle Idrovore di Fiumicino 304, 00054

Categoria: Show

Target: Tutti

Date e orari

giovedì 29 settembre - Turni: 16:00 - 20:00

Uno spettacolo... per l'acqua! La multifunzionalità degli enti territoriali nella gestione della risorsa idrica si configura come un aperitivo scientifico, ha lo scopo di far conoscere al pubblico sia la multifunzionalità degli enti territoriali nella gestione della risorsa idrica che l'importanza dell'irrigazione per le produzioni agroalimentari.

Attraverso visite guidate agli impianti, saranno mostrate le attività dei Consorzi, che pur mantenendo le originarie funzioni di bonifica e irrigazione si sono progressivamente estese fino a comprendere le attività proprie della difesa del suolo e mitigazione del rischio idrogeologico. Sarà presentata la ricerca scientifica triennale Food Mood - frutto della collaborazione tra CREA, Università Cattolica del Sacro Cuore e ANBI ER - sui comportamenti e attitudini alimentari degli adolescenti. Gli studenti saranno invitati dai ricercatori ad esprimere le loro opinioni sul tema confrontandosi con gli esperti nutrizionisti e partecipando attivamente alla ricerca, ancora in corso. La ricerca ha tra gli obiettivi la promozione di una alimentazione sana e del territorio, nonché una maggiore consapevolezza dell'importanza dell'irrigazione per le produzioni agroalimentari.

A seguire avrà luogo lo spettacolo teatrale #TERRADURAINMULTICOLOR, storia dello scariolante che da Ravenna, armato di badile e carriola, partirà per il Lazio per bonificare l'Agro romano.

Nella sede del Consorzio sarà allestita una mostra del CREA in occasione della ricorrenza dei 150 anni della bonifica.

Per questo evento non è necessaria la prenotazione

ALIMENTI SOSTENIBILI: COME SALVARE IL PIANETA

Evento svolto online

Categoria: Webinar e giochi online

Target: Tutti

Date e orari

venerdì 30 settembre - Turni: 11:00 - 12:00

Come possiamo contribuire quotidianamente alla salvaguardia del nostro Pianeta? Sentiamo spesso parlare di sostenibilità, ma poco di sistemi alimentari sostenibili, cioè di regimi alimentari che prevedano un consumo di cibo senza sprechi, senza depauperamento di risorse preziose e valido economicamente. Non esiste un'unica soluzione, ma questo tema ha indotto una presa di coscienza nell'attuare nuove strategie a più livelli finalizzate a mitigare lo sfruttamento delle risorse terrestri. Anche le nostre semplici scelte alimentari incidono fortemente sulla salute del nostro Pianeta. Scegliere alimenti sostenibili significa consumare alimenti nutrizionalmente sani prodotti con basso consumo di acqua, suolo ed energia, limitando l'uso di additivi e pesticidi, riducendo gli allevamenti e la pesca intensivi e frenando le emissioni di anidride carbonica. Recenti studi hanno evidenziato come processi di trasformazione basati sul possibile riuso dei sottoprodotti e l'attuazione di sistemi di management degli alimenti possono incidere direttamente sullo spreco attenuando lo sfrenato utilizzo di risorse. Il seminario mira ad aumentare la nostra consapevolezza sull'esistenza di buone pratiche e di nuove soluzioni tecnologiche per ottenere alimenti sostenibili, generando così una riduzione degli sprechi alimentari e degli impatti ambientale ed economico legati ai processi di produzione, conservazione e riutilizzo degli scarti agroalimentari.

Per questo evento non è necessaria la prenotazione

SCOPRIAMOLI

RENDE (CS), CREA - Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, Via Settimio Severo, C.da Rocchi 83, 87036

Categoria: Visite nei centri di ricerca

Target: Tutti

Date e orari

venerdì 30 settembre - Turni: 10:00 - 17:00

Alla scoperta dell'Olivo. Il Centro di ricerca CREA Olivicoltura, Frutticoltura ed Agrumicoltura sede di Rende partecipa alla Notte Europea dei Ricercatori 2022 organizzata da Frascati Scienze per diffondere la conoscenza sulla biodiversità olivicola italiana e per promuovere un consumo basato su una scelta consapevole, volto a sviluppare la cultura del cibo genuino ed il recupero e la valorizzazione della nostra identità culturale.

Il 30 settembre 2022 presso la sede del Centro sarà organizzato un evento rivolto al mondo della scuola con la presentazione del Progetto "OLEARIO. Dove l'Italia lascia il segno", un ambizioso progetto del CREA che vede protagonisti i Centri di Politica e Bioeconomia insieme al CREA Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura e al CREA Alimenti e Nutrizione. Durante l'evento sarà premiata la classe vincitrice di "Trivia - Gioca con Oleario". Nella stessa giornata sarà organizzata una visita guidata del campo collezione del germoplasma olivicolo di Rende, alla scoperta dell'olivo e dei suoi prodotti.

L'evento vedrà la partecipazione del personale tecnico-scientifico del Centro, la presentazione dei risultati delle ricerche condotte e la degustazione di oli monovarietali.

Per info e prenotazioni: elvira.romano@crea.gov.it; gabriella.lofeudo@crea.gov.it

#CREAAZIONE SCUOLA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE...

Evento svolto online

Categoria: Webinar e giochi online

Target: Tutti

Date e orari

venerdì 30 settembre - Turni: 10:30 - 13:00

Educazione alimentare a scuola. #CREAzione Scuola è un evento a metà tra un talk show e un evento online che racconterà la storia, con le parole e le esperienze di tutti i partecipanti, di un percorso di educazione alimentare che il Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione del CREA realizza da alcuni anni per gli studenti della Scuola secondaria di secondo grado. In collegamento dall'aula Magna del Liceo S. Cannizzaro di Roma con le ricercatrici del CREA, le professoresse tutor dei 3 istituti di istruzione secondaria partecipanti (Liceo S. Cannizzaro e L. A. Seneca di Roma e il Liceo L. da Vinci di Terracina) e gli studenti coinvolti si parlerà di alimentazione, salute, mode e benessere utilizzando le parole, le riflessioni, le esperienze e i prodotti (video, presentazioni PowerPoint, ecc.) realizzati nell'ambito di un Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (P.C.T.O.) dal titolo - Manuale "di istruzioni" per costruire nell'adolescenza un modello alimentare salutare e sostenibile - svolto nell'anno scolastico 2021-22. L'eve-

nto si rivolge ad un pubblico generico, ma soprattutto mira a sensibilizzare gli adolescenti verso l'adozione di scelte alimentari più adeguate all'età e stili di vita più sani e rispettosi di loro stessi e del pianeta.

Informazioni: pctocreaan@crea.gov.it

Per questo evento non è necessaria la prenotazione

LA SALUTE VIEN....MACINANDO

ROMA, CREA-Ingegneria e Trasformazioni agro-alimentari, Via Manziana 30, 00189

Categoria: Visite nei centri di ricerca

Target: Tutti

Date e orari

venerdì 30 settembre - Turni: 15:00 - 17:00, 17:30 - 19:30

Da sempre, la principale fonte di nutrizione dell'essere umano: Il grano

Avventuratevi nella storia del grano dalla sua domesticazione al nuovo millennio, nei grani antichi tra mito e realtà. Vedremo da vicino il viaggio del chicco di grano dalla terra alla tavola, attraverso i mulini e gli impianti di pastificazione. Scoprirete le proprietà straordinarie della farina. Effettuerete prove di macinazione e di setacciamento nei nostri impianti innovativi, mentre esperti del settore vi spiegheranno la ricaduta che la scelta del grano e dei processi di trasformazione hanno sulla qualità del prodotto finale, sulle vostre tavole ogni giorno. Verrà inoltre estratto il glutine dagli sfarinati per conoscerne caratteristiche e importanza e imparare a non temerlo.

FORMAZIONE E ACCOMPAGNAMENTO PER GIOVANI PASTORI

FRASCATI (RM), Piazza San Pietro, Piazza San Pietro snc, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Target: Tutti

Date e orari

venerdì 30 settembre - Turni: 17:00 - 00:00

Una postazione per conoscere il progetto della Rete Rurale Nazionale, FORMAZIONE E ACCOMPAGNAMENTO PER GIOVANI PASTORI, con l'obiettivo di sperimentare iniziative innovative per l'inserimento lavorativo e l'accompagnamento all'impresa nelle aree interne e montane con particolare riferimento al settore agro-pastorale.

I ricercatori e le ricercatrici del CREA saranno a disposizione del pubblico per illustrare il progetto che prevede la possibilità di frequentare un corso gratuito per l'acquisizione di competenze sul tema di pratiche agricole sostenibili per la gestione del pascolo, alimentazione animale e caratteristiche organolettiche delle produzioni, nonché sulle principali tecniche di caseificazione artigianale e lavorazione delle carni.

La proposta progettuale si pone in continuità con l'indagine Giovani dentro, promossa dall'Associazione Riabitate L'Italia che ha consentito di approfondire le motivazioni valoriali che spingono i/le giovani tra i 18 e i 39 anni a "restare" o a "ritornare" nei territori delle aree interne italiane.

Per questo evento non è necessaria la prenotazione

DOCUFICITION CREA "LA NOSTRA TERRA"

FRASCATI (RM), Mura del Valadier, Via del castello 19, 00044

Categoria: Show

Target: Tutti

Date e orari

venerdì 30 settembre - Turni: 18:30 - 20:00

Garantire il nutrimento agli esseri umani nonostante l'impatto dei cambiamenti climatici e l'aumento della popolazione sulla terra, rispettando l'acqua, la terra e la biodiversità... siamo nelle mani dei giovani, a cui lasceremo questo Pianeta malato. Il CREA grazie alla docufiction, "La nostra terra", vuole sensibilizzare i ragazzi degli ultimi anni delle superiori - agricoltori e tecnici di domani - proprio su questi temi, sull'importanza del suolo e sulla sua gestione sostenibile, per l'agricoltura e per la stessa esistenza umana.

PARTENARIATO PER L'INNOVAZIONE IN AGRICOLTURA

FRASCATI (RM), Piazza San Pietro, Piazza San Pietro snc, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Target: Tutti

Date e orari

venerdì 30 settembre - Turni: 17:00 - 00:00

Una postazione per conoscere il portale conoscenza e innovazione del sistema agroalimentare (INNOVARURALE). Il Portale Innovarurale è stato realizzato per rispondere ad una domanda di informazione e condivisione che è stata rivolta al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) dai rappresentanti del vasto ambito che ad esso fanno riferimento. Questa esigenza è stata formalizzata nell'ambito del Piano strategico per l'innovazione e la ricerca nel settore agricolo alimentare e forestale (14-20) che il MIPAAF ha adottato con decreto del Ministro ad aprile 2015.

L'ambizione dell'iniziativa è quella di far diventare questa piattaforma un riferimento informativo e un supporto all'intensificazione delle relazioni per tutti i soggetti del settore. I ricercatori e le ricercatrici del CREA saranno a disposizione del pubblico per presentare la piattaforma e rispondere a tutte le curiosità!

Per questo evento non è necessaria la prenotazione

INVENTA IL CIBO DEL FUTURO - PREMIAZIONE CONTEST E MOSTRA

FRASCATI (RM), Mura del Valadier, Via del castello 19, 00044

Categoria: Mostre

Target: 15-19 Adulti

Date e orari

sabato 1° ottobre - Turni: 17:00 - 18:30

Sei un appassionato del cibo? Sei un gastrosofo o un geek del food? Un apprendista chef? O semplicemente vuoi mettere alla prova la tua fantasia? Allora questo evento fa per te.

In occasione della Settimana della Scienza ci sarà la premiazione del concorso "inventa il cibo del futuro" davanti alla giuria di esperti che nominerà il miglior "Food of the Future". "Inventa il cibo del futuro" è un concorso indetto da CREA per trovare un cibo buono, salutare e sostenibile. Durante la giornata si potrà assistere alla mostra degli elaborati pervenuti e ovviamente conoscere il vincitore. Per partecipare al Contest, hai tempo fino al 25 settembre.

Info e regolamento qui:

<https://www.frascatiscienza.it/2022/08/vuoi-diventare-un-vero-food-maker-partecipa-allora-al-concorso-di-crea/>

La partecipazione agli eventi è ad accesso libero e gratuito.

Per maggiori informazioni e prenotazioni www.frascatiscienza.it



*LEAF è finanziato dal programma HORIZON-MSCA-Citizens-2022 della Commissione Europea,
nell'ambito delle azioni Marie Skłodowska-Curie*

*This project has received funding from the European Union's HORIZON-MSCA-Citizens-2022 research
and innovation programme under grant agreement No 101060194*