

La Scienza in Piazza®

Un progetto di

In collaborazione con



FOOD IMMERSION



LA FESTA DELLA SCIENZA E DELLA CULTURA NELLA CITTÀ DI BOLOGNA

BOLOGNA, 28 MARZO - 13 APRILE 2014

WWW.LASCIENZAINPIAZZA.IT

Un progetto di



in collaborazione con



Con il patrocinio di



Sponsor GOLD



Main sponsor



Sponsor SILVER



Sponsor SILVER



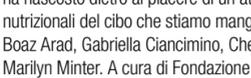
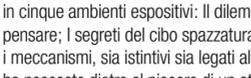
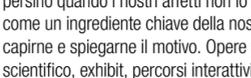
Sponsor SILVER



Sponsor TECNICI



Sponsor del laboratorio mostra



Sala d'Ercole, Palazzo d'Accursio

Tratta dalla mostra "GOLA, arte e scienza del gusto", prodotta dalla Fondazione Marino Golinelli in collaborazione con la Triennale di Milano, progetto di Giovanni Carrada, a cura di Giovanni Carrada e Cristiana Perrella
Progetto di allestimenti: Raffaella Ottaviani e Maria Teresa Pizzetti

mostra

Oltre a nutrire, il cibo gratifica, appaga, consola, ed è una risorsa che ci sostiene persino quando i nostri affetti non lo fanno. Se il gusto è sempre stato riconosciuto come un ingrediente chiave della nostra vita emotiva, oggi la scienza sta cercando di capirne e spiegarne il motivo. Opere video di artisti contemporanei, filmati a contenuto scientifico, exhibit, percorsi interattivi e laboratori per grandi e bambini suddivisi in cinque ambienti espositivi: Il dilemma dell'onnivoro; I sensi del gusto; Buono da pensare; I segreti del cibo spazzatura; La ri-costruzione del gusto. La mostra esplora i meccanismi, sia istintivi sia legati all'apprendimento, attraverso i quali l'evoluzione ha nascosto dietro al piacere di un attimo una complessa valutazione delle proprietà nutrizionali del cibo che stiamo mangiando. In mostra opere di Marina Abramovic, Boaz Arad, Gabriella Ciancimino, Cheryl Donegan, Christian Jankowski, Jørgen Leth e Marilyn Minter. A cura di Fondazione Marino Golinelli.

laboratorio

Esperimenti per giocare con i sensi, svelare pregiudizi e luoghi comuni sul gusto e scoprire quanto vista, tatto, udito, olfatto e gusto interagiscano tra loro nell'attribuire un significato a quello che mangiamo. Coinvolgendo i partecipanti in 'appetitive' attività sarà possibile capire come le nostre preferenze in fatto di cibo non solo siano condizionate da aspetti biologici e cognitivi, ma anche dal modo di organizzare la tavola, con un criterio sia artistico che scientifico. Il laboratorio è frutto di una collaborazione tra Fondazione Marino Golinelli e il progetto inglese Flavour SenseNation.

Da 8 anni

I QUARTIERI

Tutte le attività sono gratuite. Laboratori su prenotazione

SAN DONATO

Sab. 29/3, ore 10, 11.30, 14.30, 16, 17.30

Laboratorio **Mani in pasta**

(Centro Panzini), da 5 anni

Laboratorio **Cucina Molecolare**

(Circolo La Fattoria), da 7 anni

Laboratorio **Aliment'Azione**

(Biblioteca Spina), da 8 anni

Dom. 30/3, ore 10, 11.30, 14.30, 16, 17.30

Laboratorio **Cucina Molecolare**

(Circolo La Fattoria), da 7 anni

Lun. 31/3, ore 17

Orticoltura ieri, oggi e domani

(Biblioteca Spina)

Incontro con il docente Giorgio Prodocimi

Gianquinto (Università di Bologna)

Mer. 2/4, ore 17

I segreti dell'olio d'oliva (Biblioteca Spina)

Incontro con il docente Giovanni Lercker

(Università di Bologna)

PORTO

Sab. 5/4

Baratta, Recupera e Ricicla,

ore 9 > 14 (Mercato della Terra)

A cura di Quartiere Porto, Slow Food,

Legambiente, Piazza Grande - progetto

"Io non spreco", Centro Costa, Hera

Dom. 6/4

Cibo Criminale, ore 16.30

(Sala del Consiglio)

Incontro con gli autori Antonio Selvatici,

Mara Monti e Luca Pozzi, lo scrittore

Peppino Ruggiero e l'attrice Tiziana Di

Masi. Interverranno la Presidente del

Quartiere Porto Elena Leti e il Direttore

generale della Fondazione Marino

Golinelli Antonio Danieli.

A cura di Quartiere Porto e Libera

Bologna

BORGO PANIGALE

Sab. 12/4 (Villa Bernaroli)

Mercatino ortofrutticolo, ore 8.30 > 12.30

La salute vien mangiando, ore 10.30

Incontro con Donatella Rimondini e Rosanna Corò

(Azienda USL di Bologna)

La Dirty Life di Arvaia (Arvaia), ore 11

A cura di Biblioteca di Borgo Panigale

Visita guidata alla conserva, ore 11.30

A cura di Progetto Il Cuore Freddo di Bologna

Dom. 13/4 (Villa Bernaroli)

Festa di Borgo Panigale

Tra arte e lettura, ore 10.30

Visita guidata alla conserva, ore 12

Laboratori

Mani in Pasta, ore 14.30, 16, 17.30, da 5 anni

Cucina molecolare, ore 14.30, 16, 17.30, da 7 anni

Kitchen. Il mio posto nel pianeta, ore 14.30 > 17

RENO

Ven. 11/4, ore 17.30

(Sala Consiliare)

Presentazione OPEN M,

centro per la conoscenza

e la cultura della Fondazione

Marino Golinelli

Con il Sindaco di Bologna Virginio

Merola, l'assessore comunale

Matteo Lepore, il presidente del

Quartiere Reno Vincenzo Naldi

e il direttore della Fondazione

Marino Golinelli Antonio Danieli

Ven. 11/4, ore 17.30

(Biblioteca Pezzoli)

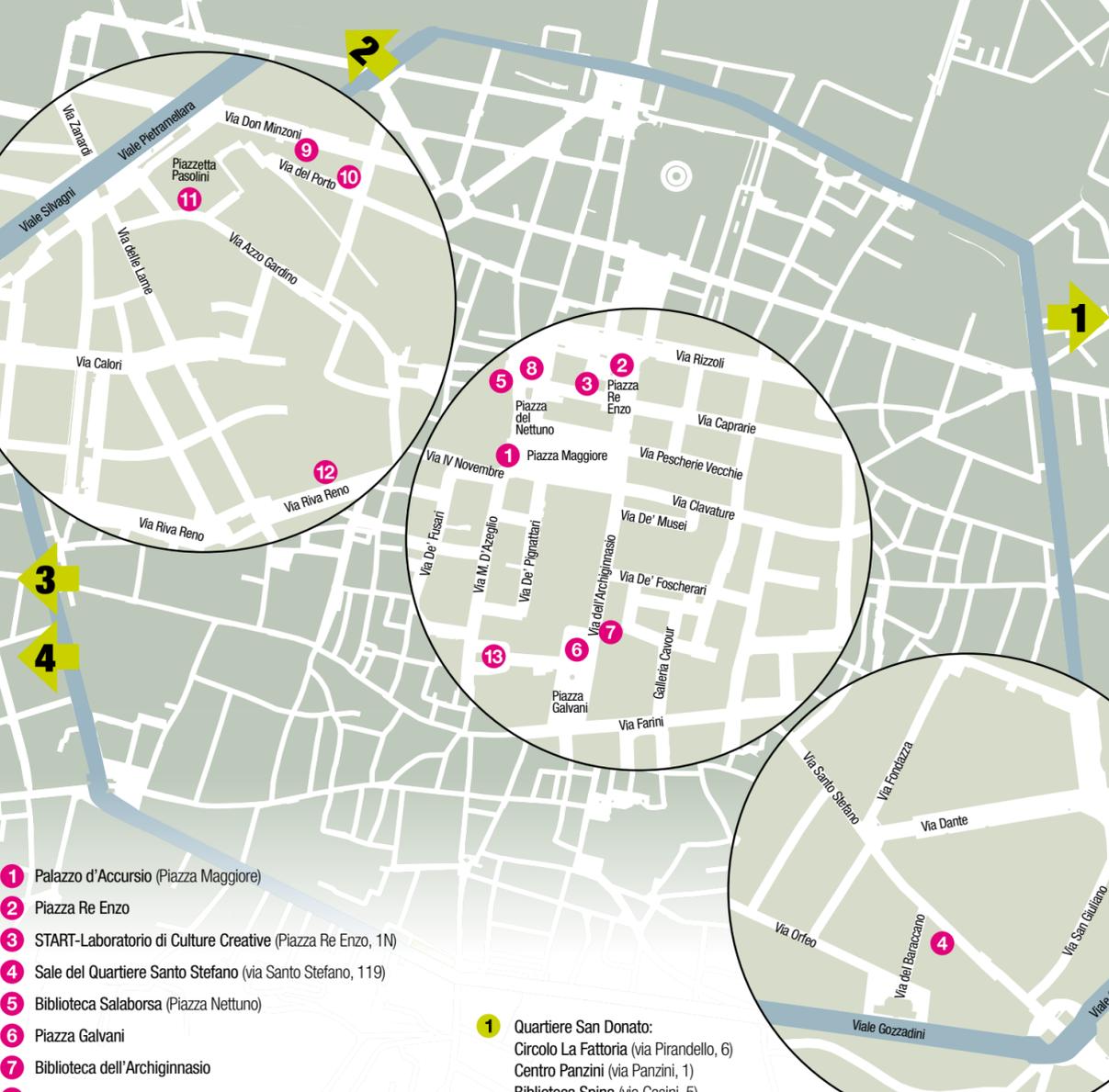
Laboratori

Mani in pasta, da 5 anni

Cucina Molecolare, da 7 anni

Lecture animate, da 3 a 6 anni

I LUOGHI DE LA SCIENZA IN PIAZZA 2014



- 1 Palazzo d'Accursio (Piazza Maggiore)
- 2 Piazza Re Enzo
- 3 START-Laboratorio di Culture Creative (Piazza Re Enzo, 1N)
- 4 Sale del Quartiere Santo Stefano (via Santo Stefano, 119)
- 5 Biblioteca Salaborsa (Piazza Nettuno)
- 6 Piazza Galvani
- 7 Biblioteca dell'Archiginnasio
- 8 Piazza Nettuno
- 9 MAMbo (via don Minzoni, 14)
- 10 (galleria+) Oltredimore (via del Porto, 48 a/b)
- 11 Laboratorio delle Arti, Cinema Lumière, Mercato della Terra, Piazzetta Pasolini (via Azzo Gardino, 65)
- 12 Cineteca di Bologna: Sala Cervi (via Riva di Reno, 72)
- 13 Oratorio S. Giovanni Battista dei Fiorentini (Corte de' Galluzzi, 6)

- 1 Quartiere San Donato:
Circolo La Fattoria (via Pirandello, 6)
Centro Panzini (via Panzini, 1)
Biblioteca Spina (via Casini, 5)
- 2 Quartiere Porto:
Sala Consiliare (via dello Scalo, 21)
- 3 Quartiere Borgo Panigale:
Centro Sociale Il Parco, Villa Bernaroli (via Morazzo, 3),
Arvaia (via Olmetola, 16)
- 4 Quartiere Reno:
Sala di Quartiere, Biblioteca Pezzoli (via Battindarno, 123)

NOTTE BIANCA DELLA SCIENZA

Palazzo d'Accursio, Piazza Nettuno, START-Laboratorio di Culture Creative, Piazza Galvani

sabato
5 aprile 2014

Apertura speciale dei laboratori e delle mostre
con possibilità di prenotare visite e attività guidate

ORARI APERTURA MANIFESTAZIONE

dal lun. al ven.: 9 > 13 e 15 > 18 | sab. e dom.: 10 > 13 e 14 > 19

Eccezioni

- sabato 5 aprile in occasione della Notte bianca de La Scienza in Piazza apertura prolungata dalle 20 alle 22.30
- libreria Spazio Eventi di Piazza Galvani: 9 > 19.30

BIGLIETTI

- 7€ biglietto giornaliero adulti (18 - 64 anni)
- 14€ abbonamento (valido per tutta la manifestazione)
- 10€ abbonamento ridotto (minori, over 65 anni, studenti universitari con tesserino)
- 4€ biglietto giornaliero scatto (bambini e studenti dai 3 ai 18 anni, over 65, studenti univ. con tesserino)

- 12€ biglietto giornaliero scontato per famiglie (1 adulto e due bambini o 2 adulti e 1 bambino)
- 1€ ingresso giornaliero ai singoli incontri/eventi
- 3€ ridotto Notte Bianca (5 aprile, ore 20 > 22.30)

Sconti, convenzioni, carnet, riduzioni e info su ospitalità alberghiere e pacchetti turistici consultabili sul sito

LIBERATORIA

Gli spettatori, in quanto partecipanti ad un evento pubblico, acconsentono e autorizzano qualsiasi uso presente e futuro delle eventuali riprese audio e video e delle fotografie effettuate (policy sul sito)

LIBRERIA SPAZIO EVENTI

Presso la tensostruttura allestita in Piazza Galvani, a cura di Libreria Coop Zanichelli

Lun. - dom.: ore 9 > 19.30

BIGLIETTERIA INFO-POINT E PRENOTAZIONI

Tensostruttura in Piazza Nettuno

Dal lun. al ven.: ore 9 > 12.30 e 14.30 > 17.30

Sab. e dom.: ore 9 > 13 e 14 > 18.30

La biglietteria chiude alle ore 18.15

tel. 051.0251008; 051.19936110;

lascienzainpiazza@golinellifondazione.org

VARIAZIONI

Il programma potrebbe subire variazioni, si consiglia di consultare gli aggiornamenti sul sito o chiedere conferma presso l'Info Point di Piazza Nettuno



Scarica la app o visita il sito per consultare il programma completo e gli eventi off!



www.lascienzainpiazza.it

#lascienzainpiazza

PERCORSI INTERATTIVI

COSE MANGIO DI NUOVO? LO SVELA LA CARTA D'IDENTITÀ VEGETALE

Cortile d'Onore e Sala Tassinari, Palazzo d'Accursio
Una mostra con alberi veri, disegni, dipinti, modelli in cera, correlata da esperimenti scientifici, per spiegare come si ottengono le nuove varietà vegetali. Un'occasione per toccare con mano l'attività in campo, camminando tra alberi di vecchie e nuove specie, per poi capire cosa succede in laboratorio

e come i metodi di ricerca agraria si siano evoluti nel tempo. *A cura di Università di Bologna, Area di Ricerca e Trasferimento Tecnologico Dipartimento di Scienze Agrarie*
Da 6 anni

ORIGAMI IN TAVOLA

Manica Lunga, Palazzo d'Accursio
Vetovaglie, pasta, carne e pesce, cestì di frutta e dolci... rigorosamente di carta! Un menu completo, dall'antipasto al dessert, realizzato seguendo l'antica arte della piegatura della carta. *A cura del Gruppo Origami*

"Le Due Pieghe" di Bologna

Da 6 anni

GLI INSETTI NEL PIATTO

Piazza Re Enzo
Gli insetti come cibo? Proteine da insetti nella dieta? Molte le domande su un'ipotetica mensa del futuro. La mostra proporrà teche con alcune delle specie candidate all'allevamento, schede esplicative e piatti a base di insetti accompagnati da un originale ricettario. *A cura di Museo del Cielo e della Terra/Laboratorio dell'Insetto*
Da 6 anni



IMPRONTE. LE MISURE DELLA SALUTE

Piazza Nettuno
La salute del pianeta passa anche dalle nostre scelte alimentari. Guidato da un percorso espositivo, fai le tue scelte poi passa dalla cassa e ritira lo scontrino della salute, tua e del pianeta. Sarà un'istantanea della tua impronta in termini di emissioni in atmosfera e consumo di risorse. *A cura di Azienda USL di Bologna. Con il sostegno di Datalogic*
Da 10 anni



PLANETARIO: LA SALUTE DEL PIANETA VISTO DALLO SPAZIO

Quartiere Santo Stefano (Sala Museale)
In un immaginario lancio spaziale, i partecipanti si troveranno in orbita da dove vedranno lo spazio e il nostro pianeta azzurro. Ma quali sono le sue condizioni di salute? Le sveleranno le immagini suggestive fornite da COSMO-SkyMed e dalla base spaziale ISS. *A cura di Sofos - Associazione per la divulgazione delle scienze e INAF-Osservatorio Astronomico di Bologna. Con il contributo di ASI - Agenzia Spaziale Italiana*
Da 8 anni

LABORATORI

CIBO IN TUTTI I SENSI

Piazza Re Enzo
Esperimenti per potenziare la percezione del cibo tramite i sensi, attraverso una degustazione guidata di prodotti tipici italiani, e per approfondire temi relativi al consumo critico e consapevole. *A cura di FMG e IBIMET, Area della Ricerca CNR - INAF di Bologna*
Dal 29/3 al 31/3; 4/4; 10/4
Da 9 anni

I LOVE HORTILLA. L'ORTO IN BOTTIGLIA

Palazzo d'Accursio
Laboratori pratici di costruzione di un mini sistema idroponico attraverso l'utilizzo di materiali di scarto. Un'occasione per riflettere sull'importanza delle coltivazioni in condizioni di scarsità di suolo e di risorse, oltre che sui temi di sostenibilità e partecipazione sociale. *A cura di Horticity, Biodiversity, Centro Studi e Ricerche Agricoltura Urbana e Biodiversità (ResCUE-AB) del Dipartimento Scienze Agrarie Università di Bologna*
Dal 30/3
Da 8 anni

FOOD FACTOR. I ROBOT DEL CIBO

Piazza Re Enzo
Un laboratorio di programmazione e robotica educativa in cui i partecipanti potranno lavorare su diversi scenari dedicati al cibo. *A cura di Scuola di Robotica*
Da 6 anni



GRAVITÀ ZERO. MANGIARE NELLO SPAZIO

Piazza Nettuno
Un laboratorio di astronautica, fisica e alimentazione per capire e conoscere le difficoltà della cucina nello spazio, gli effetti fisici della diversa gravità sui vari tipi di alimenti, la difficoltà di conservarli e cucinarli. *A cura di Sofos - Associazione per la divulgazione delle scienze e INAF-Osservatorio Astronomico di Bologna. In collaborazione con Tecnolife*
Da 8 anni

PER BACCO! QUANTA SCIENZA IN UN BICCHIERE

Palazzo d'Accursio
Dopo un test sul risveratrolo - una molecola dalle proprietà antiossidanti presente negli acini dell'uva, nel vino e in particolari piante - i partecipanti, attraverso un gioco, avranno la possibilità di conoscere recenti studi che mettono in relazione le aspettative con le esperienze gustative. *A cura di FMG*
Da 8 anni

TRA FORNELLI E LAVELLI: LA MATEMATICA IN CUCINA

Piazza Re Enzo
Perché le salsicce cuociono più in fretta dell'arrosto? Cosa c'è dentro una centrifuga per asciugare l'insalata? Partendo dal libro Matematica in cucina di Enrico Giusti, il laboratorio affronta il rapporto tra volume e superficie e i rapporti tra curve particolari e le loro caratteristiche. *A cura di ForMATH Project*
Nei giorni: 28/3; 2/4; 7/4; 12/4; 13/4
Da 11 anni

IMMAGINA LA TUA TRIPLA A PER IL FUTURO DEL PIANETA

Piazza Re Enzo
Agricoltura, alimentazione, ambiente: quali decisioni prendere per garantire cibo sano per tutti, proteggendo l'ambiente? Un gioco di ruolo in cui trovare il giusto equilibrio tra gli interessi degli attori in campo e il benessere del pianeta. *Progetti europei "Prendiamoci cura del Pianeta" e "PlayDecide"*
Nei giorni: 4/4; 6/4; 9/4
Da 14 anni

SE IO POTESSE... IMMAGINA IL TUO MEDITERRANEO

Piazza Re Enzo
Un gioco di ruolo in cui i partecipanti saranno chiamati a scegliere come gestire le esigenze alimentari, sociali e ambientali dei popoli che si affacciano sul nostro Mediterraneo. *Progetti europei "Prendiamoci cura del Pianeta" e "PlayDecide"*
Nei giorni: 5/4; 7/4; 11/4
Da 14 anni

COME MI VEDI

Piazza Re Enzo
Esercitazioni per stimolare ad un'osservazione più attenta del paesaggio, ma anche a percepire le relazioni profonde tra il proprio paesaggio interiore e quello esteriore, di cui ognuno è responsabile. *A cura di Simona Ventura di Agrisophia Progetti*
Nei giorni: 31/3; 5/4; 6/4
Da 8 anni

RACCONTI DI CARTE

Piazza Re Enzo
Come si legge e cosa ci racconta una carta geografica? Come si fa a rappresentare lo spazio che ci circonda, che è in tre dimensioni, in uno a due dimensioni? In un laboratorio l'abc delle mappe tematiche. *A cura di Francesca*

Alvisi dell'Associazione Geologia Senza Frontiere

Nei giorni 2/4; 5/4; 6/4

Da 8 anni

IN CUCINA ANCHE L'OCCHIO VUOLE LA SUA PARTE

Piazza Nettuno
Fra estetica e prevenzione: arte e scienza in cucina per conoscere le virtù e la bellezza della corretta alimentazione. Frutta, verdura, gelati e centrifughe: uno chef condurrà esperimenti sui colori e sui sapori del buon cibo che ci aiuta a vivere bene e a prevenire patologie importanti. *A cura di Associazione Retinite Pigmentosa e malattie rare in oftalmologia Rp Emilia Romagna Onlus*
Nei giorni 11/4 e 13/4
Da 7 anni

FOOD FORCE

Piazza Nettuno
Un laboratorio per ricostruire le tappe di una missione umanitaria del WFP World Food Programme che ha lo scopo di portare assistenza alimentare e di intervenire nelle emergenze umanitarie. *A cura del Programma Alimentare Mondiale delle Nazioni Unite (WFP)*
Da 6 a 11 anni

A TAVOLA! SCIENZA E CUCINA SULLE TAVOLE D'EUROPA

Quartiere Santo Stefano (Sala Museale)
Un percorso interattivo che, attraversando le tradizioni culinarie dei paesi europei, permette di spiegare scientificamente cosa c'è dietro la preparazione e conservazione degli alimenti di largo consumo, di conoscerne le sostanze nutritive, di parlare di scienza, cultura e salute. *A cura di Associazione Festival della Scienza*
Dal 1/4
Da 6 anni

NATURALMENTE BELLI

Quartiere Santo Stefano (Sala Espositiva)
Un'occasione per imparare a preparare alcuni detergenti naturali, basandosi sulle regole della cosmetologia, e comprendere che la eco-bio-cosmesi è naturale e sostenibile. *A cura di FMG*
Dal 1/4
Da 8 anni

BUONO E SICURO CON TECH

Quartiere Santo Stefano (Sala Espositiva)
Un laboratorio sui test per la sicurezza alimentare. I partecipanti effettueranno alcune procedure utilizzate dalle aziende nel controllo di qualità di alcuni alimenti utilizzando una strumentazione specifica. *A cura di FMG*
Dal 1/4
Da 12 anni

L'ALGA NEL PIATTO

Quartiere Santo Stefano (Sala Museale)
Qual è la risposta alimentare all'aumento della popolazione mondiale nei prossimi 50 anni? L'attività accenderà i riflettori sulla Spirulina, un'alga verde azzurra, caratterizzata da una forma a spirale e utilizzata già dagli Aztechi che la chiamavano "cibo degli dei". *A cura di FMG*
Dal 1/4
Da 8 anni



FOOD IMMERSION CON L'AUTORE

Ven. 28/3, ore 18, Biblioteca dell'Archiginnasio
Obesità, Il Mulino, 2013
Incontro con l'autore Massimo Cuzzolaro e il neurologo Andrea Stracciari. Modera la conduttrice televisiva Roberta Capua

Sab. 29/3, ore 17.30, Piazza Galvani
Essenzialmente la mia cucina, Ponte alle Grazie - Salani, 2014
Con l'autrice Milly Callegari e la blogger Laura Rangoni

Dom. 30/3, ore 16.30, Piazza Galvani
Eccentrica, Giunti Editore, 2013
Con l'autrice Tessa Gelsio, la naturalista Emanuela Busà e il biologo Edgardo Fiorillo



Lun. 31/3, ore 18, Biblioteca dell'Archiginnasio
I segreti di una vita sana e lunga, Il Mulino, 2014
Con l'autore Massimo Trabucchi e il conduttore televisivo Michele Mirabella

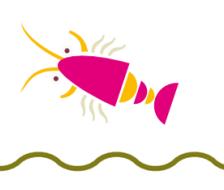
Mer. 2/4, ore 18, Piazza Galvani
La cucina dell'anima, Ponte alle Grazie - Salani, 2013
Con lo scrittore Giuseppe Conte e l'autrice Maria Rosa Teodori

Sab. 5/4, ore 15, Piazza Galvani
Design in cucina, Ottagono e Giunti Editore, 2013 e **Le ricette dei designer**, Editrice Compositori
Con il docente Alberto Capatti e il teorico dell'arte, del design e dell'architettura Aldo Colonetti

Sab. 5/4, ore 18, Piazza Galvani
Questione di gusto, Sironi Editore, 2013
Con l'autore e neuroscienziato John Prescott

Dom. 6/4, ore 15.30, Piazza Galvani
E l'uomo inventò i sapori, Il Mulino, 2014
Con l'autrice Rosalia Cavalieri e lo scienziato cognitivo Massimiliano Zampini

Ven. 11/4, ore 18.30, Piazza Galvani
La fisica in cucina, Zanichelli, 2014
Con l'autrice Maria Bonzagni e l'astrofisico Sandro Bardelli



Sab. 12/4, ore 11.30, Biblioteca dell'Archiginnasio
Oikonomia. L'arte di vivere, Gangemi Editore, 2014
Con il curatore Alberto Michelini e gli autori Angelo Riccaboni, Giovannella D'Andrea, Rosalba Giugni e Giorgia Simoncelli

Sab. 12/4, ore 16, Piazza Galvani
Personal Foodonsale, Fortino Editions, 2014
Con i curatori Francesco Calzolari, Irene Guzman e Valentina Rossi e gli artisti Flavio Favelli, Sissi, Luca Trevisani

Sab. 12/4, ore 18, Piazza Galvani
La dieta mediterranea, Il Mulino, 2014
Con l'autrice Elisabetta Moro e il docente Massimo Montanari

Dom. 13/4, ore 15.30, Piazza Galvani
Piante sull'orlo di una crisi di nervi, Giunti, 2014
Con l'autrice Eliana Ferioli e il maestro giardiniere Carlo Pagani



Mar. 1/4, ore 18, Museo Archeologico
DEGUSTAZIONI LETTERARIE
Le regole della buona cena: bon ton e menu nella Roma antica
Con lo chef della storia Claudio Cavallotti e la docente Lucia Pasetti. *A cura di Museo Civico Archeologico*



Gio. 3/4, ore 18.30, Piazza Galvani
BIO... TECNOLOGICO
Con l'agronoma Pierangela Schiatti, la responsabile innovazione prodotto Con.Bio Claudia Aureli e il fitopatologo Stefano Di Marco. Degustazione di prodotti biologici e vegetali. *A cura di IBIMET, Area della Ricerca CNR INAF di Bologna*

Lun. 7/4, ore 18, Piazza Galvani
OLIO: ISTRUZIONI PER L'USO
Con il medico ricercatore Roberto

Volpe e la ricercatrice Lucia Morrone. Degustazione guidata da Massimiliano Magli. *A cura di IBIMET, Area della Ricerca CNR INAF di Bologna*

Mar. 8/4, ore 18, Museo Archeologico
DEGUSTAZIONI FILOSOFICHE
Filosofi a banchetto: saperi e sapori
Con lo chef della storia Claudio Cavallotti e il docente Walter Cavini. *A cura di Museo Civico Archeologico*

Mer. 9/4, ore 18, Piazza Galvani
DIVANODIVINO
Con l'enologo Claudio Riponi, la tecnologa alimentare Maria Fiorenza Caboni, lo storico dell'arte Fabrizio Lolini e l'artista Maurizio Gentili. Degustazione di vini dell'azienda vinicola Tenuta Bonzara. *A cura di Università di Bologna*



Giov. 10/4, ore 18, Piazza Galvani
ALGHE: BIODIVERSITÀ E ALIMENTAZIONE
Con lo chef e consulente di cucina naturale Antonio Scaccio e la docente Rossella Pistocchi

Dom. 13/4, ore 11, Piazza Galvani
DESSERT CRISTALLINO
Con il docente e prorettore alla Ricerca dell'Università di Bologna Dario Braga. Degustazione di gelati di La Torinese 1888

SUL DIVANO DELLA SCIENZA

Ven. 28/3, ore 16, Biblioteca dell'Archiginnasio
OLTRE EXPO 2015: RICERCA SCIENTIFICA E SOVRANITÀ ALIMENTARE
Convegno inaugurale con il presidente del comitato scientifico EXPO 2015 Claudia Sorlini, il direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università di Bologna Andrea Segre, i docenti Elisabetta Carfagna e Mario Mazzocchi (Università di Bologna). Modera il prorettore alla Ricerca dell'Università di Bologna Dario Braga

Sab. 29/3, dalle ore 10.30 alle 18 (inaugurazione ore 14.30), Cortile di Palazzo d'Accursio
VERSO IL CIELO: COME COSTRUIRE UN ORTO PUBBLICO VERTICALE

Workshop a cura di Horticity e Biodiversity con FMG e ResCUE-AB (Research Center in Urban Environment for Agriculture and Biodiversity) Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Bologna

Sab. 29/3, ore 11.30, Piazza Galvani
EFFETTO FARFALLA
Con l'entomologo Gianumberto Accinelli in collaborazione con Eugèa *L'evento è parte del progetto europeo Programma IPA Adriatico - Zero Waste per La Scienza in Piazza 2014*

Sab. 29/3, ore 15.30, Piazza Galvani
LA MATEMATICA IN CUCINA
Con l'autore Enrico Giusti e il docente Giorgio Bolondi

Sab. 29/3, ore 17, Piazza Galvani
LE RICETTE DEGLI INGREDIENTI
Con Paola Sidoti (Bayer CropScience) e Duccio Caccioni (CAAB Bologna)

Dom. 30/3, ore 11, Biblioteca Salaborsa
CENA A GRAVITÀ ZERO: LA TAVOLA SPAZIALE INTERNAZIONALE
Con l'amministratore delegato di Argotec David Avino, il medico e divulgatore Filippo Ongaro e lo chef Stefano Polato. Modera il condirettore del Master in Comunicazione della Scienza della SISSA Nico Pitrelli

Dom. 30/3, ore 11.30, Piazza Galvani
STILL LIFE: BELLO DA MANGIARE, BUONO DA VEDERE
Con la docente Maria Giuseppina Muzzarelli e la chef Marta Pulini. *A cura di Università di Bologna, in collaborazione con il progetto aroundmorandi-naturamorta con pane e limone*

Dom. 30/3, ore 15, Piazza Galvani
MANGIARE CI FA BELLI
Con il medico e divulgatore Filippo Ongaro

Dom. 30/3, ore 18, Piazza Galvani
IL FUTURO NEL PIATTO
Con lo scrittore e giornalista Antonio Pascale

Mar. 1/4, ore 17.30, Piazza Galvani
SALUTE DELLA TERRA, SALUTE DEGLI ASTRONAUTI
Con l'astronauta Maurizio Cheli, il direttore scientifico ASI Enrico Flamini e il mission manager COSMO SkyMED ASI Alessandro Coletta. Modera l'astrofisico Sandro Bardelli. *A cura di ASI e INAF - OABO*

Gio. 3/4, ore 16, Oratorio San Giovanni Battista dei Fiorentini
METTI IN CAMPO LA SALUTE
Con il cuoco Mirko Gadignani, il medico sociale Gianbattista Sica e un preparatore atletico. Modera il giornalista Simone Monari. A seguire un evento a sorpresa per i piccoli tifosi in Piazza Galvani. *A cura di Bologna Football Club e Banca di Bologna*

Ven. 4/4, ore 17, Piazza Galvani
FAME DI SAPERE
Con il gruppo I Cantascienza (FameLab Italia 2013)



Ven. 4/4, ore 18, Piazza Galvani
VIVERE SANI E CON GUSTO
Con il divulgatore scientifico Marco Bianchi e il personal trainer, rugbista e crossfitter Stefano Canale

Sab. 5/4, ore 14, Piazza Galvani
FAME DI SAPERE
Con il gruppo I Cantascienza (FameLab Italia 2013)

Sab. 5/4, ore 15.30, Biblioteca Salaborsa
DALL'ANTIPASTO AL DOLCE: UN MENU A BASE DI INSETTI?
Con la bacologa Silvia Cappelozza

Sab. 5/4, ore 16.30, Biblioteca Salaborsa
COSMO-SKYMED
Con gli astrofisici Reno Mandolesi e Luca Valenziano. *A cura di INAF-OABO e INAF-IASF*

Sab. 5/4, ore 21, Piazza Galvani
PELLTICOLE GOURMAND
Con la docente Cristina Bragaglia. *A cura di Università di Bologna*

Dom. 6/4, ore 11.30, Piazza Galvani
VIOLAZIONE
Con la scrittrice Alessandra Sarchi e il presidente di Legambiente Emilia-Romagna Lorenzo Frattini. Modera il giornalista Giancarlo Nardi

Dom. 6/4, ore 17, Piazza Galvani
COME NASCE QUELLO CHE MANGIAMO
Con Paola Sidoti (Bayer CropScience) e Duccio Caccioni (CAAB Bologna)

Dom. 6/4, ore 17.30, Piazza Galvani
LESS IS BETTER?
Con il fondatore del Movimento per la Decrescita Felice Maurizio Pallante e la giornalista Lucia Manassi

Lun. 7/4, ore 10, Quartiere Santo Stefano
BOLOGNA RESILIENTE: PIANIFICAZIONE CITTADINA E ADATTAMENTO AI CAMBIAMENTI CLIMATICI
A cura del Settore Ambiente ed Energia del Comune di Bologna

Mar. 8/4, ore 17.30, Piazza Galvani
CAMPAGNA EUROPEA UN ANNO CONTRO LO SPRECO - LANCIO DELL'EDIZIONE 2014
Con il presidente di Last Minute Market Andrea Segre e lo scienziato Vincenzo Balzani

Ven. 11/4, ore 17.30, Biblioteca Salaborsa
COLTIVARE CULTURE
Con Giorgio Prosdociami Gianquinto (International Society for Horticultural Science) e Francesco Orsini e Giovanni Bazzocchi (ResCUE-AB - Centro Studi Agricoltura Urbana e Biodiversità dell'Università di Bologna). *In collaborazione con Università di Bologna*

Sab. 12/4, ore 15.30, Biblioteca Salaborsa
UNA FATTORIA SU MARTE?
Con Giacomo Pietramellara e Luigi Cattivelli (Università di Firenze) e Francesco Rea (INAF). *A cura di INAF - OABO*

Sab. 12/4, ore 17.30, Biblioteca Salaborsa
PROGETTE DI AGRICOLTURA ED ECOLOGIA URBANA A BOLOGNA
A cura di ResCUE-AB - Centro Studi Agricoltura Urbana e Biodiversità dell'Università di Bologna

Dom. 13/4, ore 17, Piazza Galvani
IL RACCONTO DEI PRODOTTI DELLA TERRA
Con Paola Sidoti (Bayer CropScience) e Duccio Caccioni (CAAB Bologna)

Dom. 13/4, ore 17.30, Piazza Galvani
INCHIESTA NEL CARRELLO
Con il docente e scrittore Dario Bressanini

CHILDREN CENTER

A START-LABORATORIO DI CULTURE CREATIVE

LATTE CHE FERMENTO
Come avviene la trasformazione del latte nei suoi derivati? Che differenza c'è tra yogurt e kefir? Un laboratorio scientifico con microscopi ed esperimenti
Da 8 a 13 anni

CEREALI TUTTI UGUALI?
Mais, riso, frumento, orzo, miglio, avena, farro: sono tutti cereali? Dopo aver impastato farine di diversi tipi con acqua e lievito madre, seguirà l'osservazione al microscopio degli amidi per capire cosa è successo agli

impasti realizzati all'inizio del laboratorio. *In collaborazione con Azienda USL di Bologna*
Da 8 a 13 anni

CIOCCO SCIENZE
Fondente, amaro, al latte, in gocce, in praline... tanti sono i tipi di cioccolato che stuzzicano il nostro appetito. Ma cosa sappiamo di questo alimento? Esperienze sensoriali, osservazione al microscopio e realizzazione di un soldino di cacao e colla vinilica da portare a casa come ricordo
Da 5 a 13 anni

KITCHEN
Sedersi a tavola e godere di un cibo capace di soddisfare i nostri occhi oltre che il nostro palato. Il laboratorio parte da qui per un cammino che racconta i gesti

e i riti legati al cibo, di oggi e di ieri, e i nostri modi di pensare, di muoverci come avidi predatori o consumatori consapevoli di ciò che non appartiene soltanto a noi. *A cura di Coop Adriatica*
Da 8 a 13 anni

CORPOREA-MENTE
Piani inclinati, morbidi, tane e rifugi, specchi, corde, tessuti, materiali per percorsi in cui sperimentare il piacere di muoversi. Opportunità di gioco per bambini tra bambini, per apprendere, comunicare, crescere
Da 18 mesi a 6 anni

GLU GLU... E LA PAPPA VA GIÙ
Toccare, osservare, annusare, assaporare, deglutire. Un racconto animato per creare l'atmosfera, seguito da attività di movimento,

osservazioni scientifiche, semplici esperimenti per raccontare il rapporto dei più piccoli con il cibo.
Da 2 ai 6 anni

LE MAGIE DEL LATTE
Un laboratorio in cui il latte e i suoi derivati diventano un'occasione in cui i piccoli artisti-scienziati possono sprigionare la propria creatività. La carta, avendo la caratteristica di impressionare il colore e di farlo riaffiorare con magnifiche sfumature, diventerà il supporto ideale di queste opere d'arte
Da 2 a 6 anni

CODER DOJO: FOOD IMMERSION
Dom. 6/4 e 13/4, ore 15
Tutti i bambini amano giocare ai videogames, ma quanti di loro saprebbero crearne uno? Utilizzando il linguaggio di

programmazione visuale Scratch, i partecipanti si trasformeranno in sviluppatori software, imparando ad utilizzare la tecnologia in maniera creativa. Accessori richiesti: un computer portatile, un genitore, la merenda e tanto entusiasmo! *A cura di CoderDojo*
Da 7 a 13 anni

IL DOLCE, IL SALATO E L'ALLEGRO
Spettacolo di pupazzi e burattini sul tema della corretta alimentazione
Sab. 12/4, ore 18, Piazza Re Enzo
Il Dolce, il Salato e l'Allegro, bisticciando fra loro, racconteranno ai bambini l'avvincente storia di Gasperino e spiegheranno, in modo divertente e colorato, come tutti i cibi siano importanti per l'organismo. *A cura di Teatrino dell'ES*
Da 3 anni

EVENTI SPECIALI

ARTE E SCIENZA ALLA MANIFESTAZIONE DELLE ARTI

PURO COLORE
(galleria +) oltredimore
Conoscere e sperimentare i colori dell'arte e della natura in una mostra interattiva. *Un progetto di FMG, Dipartimento educativo MAMbo, Studio Public, (galleria +) oltredimore con la collaborazione dell'associazione RAW Magna e di Dina&Solomon graphic design.*
Mar. e mer. ore 14.30-19.30; gio. e ven. ore 12-20; sab. ore 11-19. (sab. 12/4 apertura fino alle 20). *Ingresso libero.*

Laboratori per famiglie
dom. ore 16

APERTIVE FOOD EXPERIENCE
(galleria +) oltredimore
Degustazioni artistiche con una serie di assaggi monocromatici per un'esperienza culinaria sperimentale progettata insieme

alla chef Diletta Poggiali e RAW Magna. *Una produzione (galleria +) oltredimore, in collaborazione con Studio Public, Dipartimento educativo MAMbo e FMG*

• **Ven. 28 e sab. 29/3, ore 18**
DO EAT YOURSELF
Laboratorio del gusto in cui sperimentare forme, sapori e colori

• **Ven. 4 e sab. 5/4, ore 18**
FAKE APERTIVO o the delle cinque?
Colori e forme che traggono in inganno, l'unica certezza è la via del gusto

• **Ven. 11 e sab. 12/4, ore 18**
WHAAM!! Assaggi ad alta saturazione per sperimentare il lato pop del cibo

Ven. 28/3, ore 20.30, Laboratorio delle Arti
IL GUSTO DEI CARTOONI
La proiezione di un'antologia di cortometraggi animati sarà introdotta da un cuoco e un giornalista che ci racconteranno i segreti del legame tra cinema e

cibo. *A cura di Future Film Festival.* Gratuito. Fruibizione libera fino ad esaurimento posti

Sab. 5/4, ore 15.30, Cineteca di Bologna
I GASTRONAUTI
All'immersione in un cocktail di corti e sequenze cinematografiche seguirà un laboratorio con un vero menu scientifico. *In collaborazione con Cineteca di Bologna Schermi e Lavagne*
Da 8 anni Gratuito su prenotazione

Dom. 6/4, ore 15.30