

La Scienza dell'Alimentazione



25 ottobre-6 novembre 2007



Festival della Scienza

Indice:

Il Festival della Scienza e la divulgazione scientifica	pag. 3
Cos'è "La Scienza dell'alimentazione"	pag. 5
Progettisti, partner e sponsor	pag. 7
Potenziale impatto	pag. 8
Cartella Stampa Scienza in cucina 2007	pag. 8
Perché nuovamente "La Scienza dell'alimentazione"?	pag. 8
Perché sponsorizzare questo evento?	pag. 9
Cosa è " La Scienza dell'Alimentazione" 2007	pag. 10
Descrizione degli eventi	pag. 10-15
La Scienza in Cucina: Laboratori-conferenze con cucina a vista	pag.10
La Scienza Del Gusto: Laboratori olfatto	pag.11
La Scienza Del Gusto: Laboratori su alimenti (cioccolato, caffè, pasta, vino, spezie)	pag.12
La Scienza Del Gusto: Evento sui materiali e design legati al vino, caffè e grappa	pag.12
La Cucina Delle Streghe: Laboratorio-conferenze	pag. 13
La Scienza Del Gusto: Laboratorio zuccheri di Romanengo	pag. 14
Gite scientifiche sul vino e Pic nic con l'Homo Sapiens Sapiens	pag. 14
Conferenze sulla dieta dello sportivo e dell'astronauta	pag. 14
Laboratori dell'INRAN	pag. 15
Cena del marinaio a Camogli e Cena scientifica a Recco	pag. 15
Date, target, luoghi	pag. 15
Contatti	pag. 15

Il Festival della Scienza e la divulgazione scientifica.

La divulgazione scientifica è essenziale per la crescita di un Paese poiché consente di trasferire il sapere dai laboratori di ricerca al vasto pubblico. E' il collegamento tra la conoscenza più avanzata, la tecnologia e l'informazione, necessario per costruire una maggiore consapevolezza nella Società sugli effetti dello sviluppo scientifico e tecnologico.

Il Festival della Scienza 2007 ha l'obiettivo di divulgare i risultati della **ricerca scientifica**, in sinergia con i settori dell'**istruzione** e dei **beni culturali ed ambientali**.

Infatti molte delle iniziative previste si rivolgono a studenti delle scuole elementari, medie inferiori e superiori ed università e contribuiscono ad integrare i percorsi **formativi** e di **istruzione**.

Il Festival si è confermato come una delle manifestazioni di punta e di innovazione dell'offerta culturale della Città e della Regione e si è affermata come una delle proposte più attrattive nel campo della divulgazione scientifica, in Italia ed in Europa, tanto da essere stato inserito dalla U.E. tra i 10 spot scientifici più significativi dell'Unione. Il Festival mira, quindi, a consolidarsi come un **grande evento internazionale** capace di essere punto di contatto tra ricerca, didattica ed informazione, oltre che un "attrattore/motore" per la diffusione in Italia ed in Europa di iniziative divulgative. Il Festival della Scienza presenta un programma particolarmente ricco e variegato, basato su una vasta tipologia di eventi destinati a coinvolgere il pubblico nel dibattito scientifico internazionale, avvicinandolo in modo accattivante e con un linguaggio semplice e diretto alla comprensione dei grandi perché della scienza.

Il bacino di utenza è particolarmente ampio data la carenza sul territorio nazionale di iniziative analoghe orientate alla divulgazione scientifica.

Le precedenti edizioni del Festival mettono in evidenza la numerosità e la varietà sempre maggiore dei luoghi di provenienza dei visitatori: a partire dalla regione Liguria e da tutte le altre regioni, il successo della prima edizione ha esteso l'attrattività della manifestazione a visitatori provenienti non solo dall'intero territorio nazionale ma anche dall'estero (Svizzera, Francia, Gran Bretagna e Germania), grazie anche alla grande risonanza avuta sui media e soprattutto alla partecipazione attiva di attori internazionali.

L'**obiettivo** del Festival della Scienza è rispondere all'interesse del pubblico nei confronti della scienza attraverso un'offerta ampia, che comprende la divulgazione dedicata al pubblico specialistico, la divulgazione per un pubblico generico e la divulgazione dedicata alle scuole. È crescente in Italia, come in Europa, l'attenzione e la passione del grande pubblico per la scienza, come confermato dal successo di testi di divulgazione scientifica e di periodici o trasmissioni televisive. Da qui l'idea di offrire spazi e occasioni perché la divulgazione scientifica diventi una piacevole e costante abitudine.

In termini socio-economici il Festival contribuirà a dare visibilità ai processi di valorizzazione economica, ambientale e culturale in atto a Genova e altrove; inoltre, l'ampio numero di visitatori attesi garantirà sulla città importanti ricadute sulle strutture di accoglienza turistica nel periodo dell'evento e costituirà un veicolo di conoscenza della città (anche attraverso i mass media) che potrà assicurare un aumento delle presenze a Genova anche in momenti diversi da quello strettamente legato al Festival.

Ancora dal punto di vista socio-economico si sottolinea il grande impiego di giovani preventivamente formati come animatori dei diversi eventi che avranno luogo durante il Festival della Scienza (nel corso del 2006 sono stati circa **500** gli **animatori** e oltre **150** i **collaboratori**).

Un **obiettivo centrale** del Festival è quello di favorire l'accettazione sociale delle nuove tecnologie consentendo al pubblico di avvicinarsi ai grandi temi della scienza e di comprendere l'effetto dell'inserimento delle nuove tecnologie sulla vita in termini di impatto della qualità della vita. La divulgazione scientifica è essenziale per la crescita di un Paese poiché contribuisce a costruire una maggiore consapevolezza nella società sugli effetti dello sviluppo scientifico e tecnologico .



Cos'è "La Scienza dell'alimentazione"

"La Scienza dell'alimentazione" è un progetto molto ampio, che ogni anno si ingrandisce sempre più, proprio per la vivacità degli argomenti e l'interesse che il pubblico ha verso l'alimentazione.

Il nostro paese è riconosciuto a livello mondiale come uno dei migliori per la tradizione alimentare, infatti, non a caso, Parma è stata scelta come sede dell'EFSA (l'Autorità europea per la sicurezza alimentare - European Food Security Authority); proprio per questo è opinione generale di saperne molto di cucina, ma si conoscono realmente i processi che avvengono nella preparazione di un piatto?

L'alimentazione ha un fascino molto particolare nell'immaginario collettivo italiano, tutti giornalmente usiamo parole uscite dalla cucina. Siamo uno dei pochi paesi al mondo, anzi forse il principale, dove parlare di cucina in una conversazione non significa affatto abbassarne il livello, anzi va proprio a sottolineare la provenienza e la personalità dell'individuo ("Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei"). Il filosofo Andrea Tagliabue ne ha dato un esempio molto chiaro nel suo articolo: "La gola del filosofo. Il mangiare come metafora del pensare" : << Noi abbiamo "appetito" di conoscenza, "sete" di sapere o "fame" d'informazioni. Noi "divoriamo" un libro, "facciamo indigestione" di dati, "abbiamo la nausea" di leggere o di scrivere, non siamo mai "sazi" di racconti, "mastichiamo" un po' d'inglese, "ruminiamo" qualche progetto, "digeriamo" a fatica alcuni concetti, mentre "assimiliamo" meglio certe idee piuttosto che altre. Noi ci "beviamo" una storia soprattutto se nel raccontarcela sono state parole "dolci", invece di "condirla" con "amare" considerazioni, con battute "acide" o "disgustose", o, peggio, con allocuzioni "insipide" e "senza sale". Non a caso le storielle più "appetitive" sono quelle "infarcite" di aneddoti "pepati" di descrizioni "piccanti" e, vuoi anche, di paragoni "gustosi">>.



Tutti sappiamo che il primo laboratorio può essere considerato la cucina: la trasformazione delle carni (proteine) da crude a cotte è avvenuta ai tempi dell' Homo Sapiens Sapiens, il Neanderthal non lo aveva mai fatto, da allora le cotture e la cucina sono andate di pari passo con lo sviluppo dell'uomo, per arrivare ad oggi con tecnologie sempre più avanzate: dal frigorifero al freezer, dal micro-onde ai fornelli ad induzione, ai sifoni per le schiume, ecc.

Il nostro scopo è di avvicinare il pubblico alla scienza in un modo "gustoso", tale che veicoli facilmente concetti base e più approfonditi in una maniera non accademica e pesante, ma facendo in modo che sia fissato in maniera indelebile e visivamente, facendo capire che scienza non è solo studio pedissequo su libri polverosi, ma anche divertimento, creatività e originalità. Del resto molte delle scoperte casuali che sono state fatte, apparentemente inutili, sono diventate invenzioni ragionate indispensabili e di uso quotidiano, perché il metodo scientifico è sempre, lo vogliamo ricordare, sperimentale! Un esempio a tema? Il microonde è stato inventato perché lo scienziato

Percy Spencer che conduceva studi sui radar nel 1946 aveva una barretta dolce in tasca che si sciolse mentre conduceva gli esperimenti. Tali fortunate scoperte hanno un nome: Serendipity, ma ciò non toglie che sia sempre un processo sperimentale di prove e riprove a portare uno scienziato ad avere dei risultati. Lo stesso metodo si usa in cucina, del resto fu proprio Pellegrino Artusi il primo a parlare di scienza in cucina, con il suo libro: "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".

La nostra sarà una panoramica sui mondi della cucina, quella tradizionale e artigiana, quella industriale e quella molecolare, senza dare più importanza all'una o all'altra perché tutte in ugual misura sono importanti nella nostra vita quotidiana, per quello che hanno dato, che danno e che daranno. Del resto è impensabile vivere senza una produzione industriale, come sarebbe impensabile vivere senza artigiani che ci forniscono prodotti eccezionali: chi di voi non apprezza una scatola di dolci fatti a mano? Ed è altresì fuor di dubbio che le innovazioni abbiano cambiato il nostro modo di mangiare e di vivere, "la cucina degli antichi è diversissima dalla nostra, a partire dalle materie prime: il laserpicium (una pianta, ndr) onnipresente nelle ricette di Apicio, si è estinto, noi non siamo più ghiotti di ghiri, e patate, mais, peperoni e pomodori ci sono arrivati dalle Americhe solo pochi secoli fa. Nel frattempo ci siamo dati da fare inventando tecniche nuove per ricavare piatti prelibati da ingredienti antichi : la maionese, che sarebbe stata alla portata di qualunque popolazione mediterranea prima della nascita di Cristo, fa la sua comparsa nel XVIII secolo, più o meno insieme alla meringa, mentre Escoffier inventa la Pesca Melba in piena Belle Epoque...(omissis)...nel XIX secolo l'Europa è la culla della Cioccolata. Torino ci regala il gianduiotto e Napoli la Pizza Margherita."(Branco di Davide Cassi, nostro relatore dal primo Festival della Scienza, tratto da "Coffee Magazine" di Lavazza, Luglio 2006)

Tale evoluzione ovviamente non ha ancora e non avrà fine sinché continueremo ad esistere.

Le ultime novità in fatto di cucina hanno origine nel 1992 al convegno di Erice dal titolo "Physical and molecular gastronomy" il cui grande protagonista era il neo premio Nobel per la fisica Pierre Gilles De Gennes. Tale convegno ebbe lo scopo di: << "sdoganare" la cucina presso la comunità scientifica ufficiale: non dovevano più essere solo i tecnocrati ad occuparsi di cibo, ma gli adepti delle cosiddette "scienze dure", come la fisica e la chimica, che venivano per l'occasione invitati ad interagire con cuochi e pasticceri... >>. (Nobel che per altresì ha intenzione di invitare al Festival della scienza 2007)



Il nostro scopo sarà quello di creare stupore, captare l'attenzione del pubblico per finalizzarla a capire che la scienza non è solo qualche formula di matematica o chimica su una lavagna. Lo **stupore è il saper suscitare emozioni** sono un grande alleato della scienza, perché si trasformano rapidamente in curiosità e ben presto in **conoscenza**. Il concetto che deve passare è che la scienza è ovunque, dal navigatore della vostra macchina o dal foglio di carta che state ora leggendo, dalla medicina per curarvi, ai calcoli fatti per mandare un satellite in orbita, alla pasta che andrete a mangiare a pranzo!

Progetto Realizzato da :

CNR-PSC

In collaborazione nell'edizione 2006 del Festival della Scienza con:

Comune di Genova
Coop Liguria
Electrolux
Istituto Alberghiero Bergese
Cami spa
Latte Tigullio
Vivenda
DalfCarni
Consorzio del Prosciutto di Parma
Castalimenti
Enoteca Buzzone

Partner 2007:

Comune di Genova
Camera di Commercio di Treviso
Università di Genova
Facoltà di Design e Arti, IUAV, Venezia
(Dipartimento delle Arti e del Design Industriale)
Istituto alberghiero Bergese

Sponsor 2007:

Bauli
Romanengo
Coop Liguria
Electrolux
Cami spa

Possibili Partner-Sponsor 2007:

Ferrero
Lavazza
Barilla
Contadi Castaldi
Bersano
Bellavista
Illy
Pulltex
Aromitalia
Nardini
Nonino

Potenziale impatto:

Considerando:

- 1) le passate edizioni 2003, 2004 in cui è stata proposta la cucina scientifica al Festival della Scienza
- 2) l'attuale momento in cui in Italia, e non solo, si stanno valorizzando le vecchie tradizioni gastronomiche e la riscoperta di vecchi (e quindi nuovi per il grande pubblico) sapori, ma soprattutto si sta riscoprendo la qualità agro-alimentare del nostro paese.
- 3) Tutte le trasmissioni televisive e riviste di settore che trattano l'argomento
- 4) Lo straordinario successo mediatico e di pubblico dell'edizione 2006 di "La Scienza in cucina"

si prevede un'elevatissima affluenza agli eventi.

Cartella Stampa di "La Scienza in Cucina" 2006:

Radio e Televisioni:

- 1) Siamo direttamente intervenuti nelle trasmissioni radiofoniche di Radio3Scienza di Rossella Panarese su Radio3Rai, in tutte e tre le puntate che hanno fatto dall'Acquario di Genova.
- 2) Siamo stati in diretta radio su Radio in Blu per mezz'ora a parlare solamente del nostro evento.
- 3) Rai Educational è venuta a riprendere le 3 puntate di "Scienza in Cucina" in cui intervennero i professori Carlo Cannella di Superquark e il Cuoco Roberto Carcangiu e Olindo Mazzotti biologo di Latte Tigullio. RegISTRAZIONI che verranno trasmesse a marzo in un programma sull'alimentazione.
- 4) Due interviste di un'ora sulla tv locale Telecittà: una sul Festival della Scienza in generale e una solo su "Scienza in Cucina"
- 5) Servizi nei telegiornali Rai e Mediaset in più occasioni.

Carta Stampata:

Sono apparsi articoli su tutte le principali testate nazionali e locali oltre a riviste e periodici:

La Repubblica, il Sole 24 ore, Il Corriere della Sera, il Secolo XIX, il Corriere mercantile, la Gazzetta del lunedì, City, Liberazione, Gioia, Quark, Focus, Airone, Scienze web news,...l'elenco è lungo e ci sono riviste specializzate che continuano ancora a fare servizi su di noi, come la "Casana" di Banca Carige dove siamo presenti nell'ultimo numero di febbraio.

In totale il Festival della Scienza ha avuto 650 articoli pubblicati, 250 sui siti on line, 250 giornalisti accreditati, 30 emittenti televisive e 30 testate radiofoniche. (vedere comunicato stampa finale)

Perché nuovamente "La Scienza dell'alimentazione"?

Perché il pubblico ce lo richiede a gran voce!

Perché lo scorso anno abbiamo avuto un successo straordinario con "La Scienza in cucina", non riuscendo a soddisfare tutte le domande del pubblico, sia su questioni di salute, che di alimentazione, che di curiosità e di divertimento.

Perché l'interesse per l'alimentazione è talmente grande e gli argomenti sono talmente ampi che quest'anno abbiamo deciso di dedicarle molto più spazio.



Perché Sponsorizzare questo evento?

Riteniamo che questo progetto sia per gli sponsor un canale privilegiato per mostrare al grande pubblico i propri prodotti in modo innovativo, inserendoli in un contesto vicino alla quotidianità dell'esperienza del consumatore (la cucina) e allo stesso tempo di grande impatto emotivo.



Cosa è La Scienza dell'Alimentazione 2007 :

Si tratta di un ampio programma di laboratori, laboratori-conferenze, conferenze ed eventi con un filo conduttore: l'alimentazione. Ne parleremo in maniere diverse e sempre intriganti e scientifiche: dalle materie prime, all'alimento in sé, a come valorizzarlo, a come migliorarne o mantenerne la qualità, sino ad indagare affondo le reazioni che avvengono nelle cotture e come si differenziano le cotture stesse, tratteremo dei materiali della cucina e della degenerazione stessa degli alimenti e dei veleni (i cibi delle streghe). Gli eventi saranno i seguenti:

- 1 **La Scienza in Cucina:** Laboratori-conferenze con cucina a vista, in cui fare rientrare i laboratori e conferenze dei professori americani di Waco, Texas.
- 2 **La Scienza Del Gusto:** Laboratori olfatto e gusto di Facoltà di Chimica Unige, (possibili collaborazioni con Pulltex e Aromitalia)
- 3 **La Scienza Del Gusto:** Laboratori su alimenti (cioccolato, caffè, pasta, vino, spezie)
- 4 **La Scienza Del Gusto:** Evento sui materiali e design legati al vino, caffè e grappa, IUAV Facoltà di Design e Arti, IUAV, Venezia (Dipartimento delle Arti e del Design industriale)
- 5 **La Cucina Delle Streghe:** Laboratorio-conferenze su "cibi delle streghe" e veleni, IUAV
- 6 **La Scienza Del Gusto:** Laboratorio zuccheri di Romanengo
- 7 Gite scientifiche sul vino e Pic nic con l'Homo Sapiens Sapiens a Campomorone
- 8 Conferenze sulla dieta dello sportivo e dell'astronauta
- 9 Laboratori dell'INRAN
- 10 Cena del marinaio a Camogli e Cena scientifica a Recco

Descrizione degli eventi :

1) La Scienza In Cucina: Laboratori-conferenze con cucina a vista presso Coop

Si tratta di una serie di laboratori-conferenze dove un cuoco preparerà (in una cucina a vista Electrolux) un piatto e uno scienziato ne spiegherà le proprietà organolettiche, le reazioni che avvengono nelle cotture, a seconda delle cotture, tutte le interazioni possibili con l'organismo e le curiosità scientifiche, oppure si affronterà un alimento in particolare chiarendone al massimo le caratteristiche (lo scorso anno il Consorzio del Prosciutto di Parma e Latte Tigullio hanno fatto due lezioni sui relativi argomenti).

L'idea sarebbe di inserire le conferenze e i laboratori del cuoco e dei professori americani dell'università di Waco in Texas in questa parte di progetto.

Si vuole anche proporre uno o due eventi dove cuochi di diversi continenti partano da una serie di ingredienti uguali e si faccia vedere come arrivino a risultati diversi, con lo scienziato che ne spiega le ragioni. Stessa cosa è possibile realizzarla con le regioni italiane, dove la cultura dell'olio e del burro o la cultura di pianura, quindi di farinacei (carboidrati) e di montagna (proteine di carni), fanno sì che le nostre cucine siano tanto diverse tra loro.

Sarebbe interessante fare una puntata sul Mediterraneo, unico mar dove si affacciano tre continenti, facendo un excursus alimentazione sulle tre religioni monoteiste: musulmana, cattolica ed ebraica. Ognuna ha un'alimentazione molto diversa con alimenti proibiti sempre o in periodi dell'anno, un esempio: le frittiture sono tipiche della religione ebraica che era basata soprattutto su vegetali, e la vendita di tali fritti era una delle poche attività lavorative che potevano fare insieme all'usura, vietata ai cattolici. L'uso della melanzana deriva da loro, per i romani infatti lo dice il nome stesso era una mela insana! (da verificare con lo sponsor)

Le **conferenze americane** prevedono : 12 ore di lezioni di cucina, 2 volte al giorno per 10 giorni con cuoco e scienziato per Chef Robin Jeep ; conferenze di un ora e mezza 2 volte al giorno per 5 giorni per il Prof Campbell; conferenze di un ora 2 volte al giorno per 5 giorni per il Dr Couey.

In questa location si può anche far rientrare la parte di cucina molecolare che viene a farci Davide Cassi, a cui si può dare una giornata e far fare la serata a Recco sulle Focacce, con il cuoco Pernati cui ha lavorato lo scorso anno.

Indicativamente possono essere trattati i seguenti argomenti:

1- Gelati 2- Tipologie di cotture : bolliture, vapore, frittiture 3- Cucina del freddo (azoto liquido) 4- il forno a microonde 5- Spezie 6- Pesce e sue proprietà 7- Fermentazione e cagli 8- Emulsioni e schiume 9- Gel e alghe 10- Prodotti crudi e sushi 11- Pasta e sugo 12- Le diete

Luogo: Sede Coop

Durata: 1,5-2 ore due o più volte al giorno



2) La Scienza del Gusto: Laboratori olfatto e gusto di Facoltà di Chimica Unige (possibili collaborazioni con Pulltex e Aromitalia) Dipende se la facoltà lo vuol fare

Si tratta di realizzare un laboratorio molto mirato su questi due gusti affidato alla facoltà di Chimica dell' Università di Genova dove verranno illustrate tutte le interazioni chimico-fisiche tra la le papille gustative e nasali e gli aromi, come viene trasmessa l'informazione al cervello e come facciamo a riconoscerli.

Sarebbe divertente realizzare una camera odorosa dove si entra sentendo dei profumi che stimoli l'acquolina in bocca, poi far passare il pubblico nel laboratorio della Aromitalia dove vengono illustrati i procedimenti con cui vengono prodotti tali aromi che poi troviamo negli alimenti.

Luogo: un tavolo ai magazzini dell'abbondanza, da definirsi

Durata: 30 min.-1 ora

3) La Scienza del Gusto: Laboratori su alimenti (cioccolato, caffè, pasta, vino, spezie)

Si vorrebbero realizzare una serie di laboratori ad hoc su vari alimenti specifici dove viene illustrato l'intero passaggio dalla materia prima al prodotto finito, con tutte le curiosità che hanno portato l'alimento ad essere quello che è oggi. Es. dal chicco di cacao (con leggende maya) alla barretta di cioccolato, al gianduiotto, alla nutella (che ricordiamolo ci ha salvato dall'invasione del burro di arachidi americano, il cui acido arachidonico è il principale responsabile dell'insorgere di nuove allergie, come verrà a relazionarci il Prof. Couey, Waco, USA). Indagheremo il perché la pasta lega con il sugo o perché non sia possibile produrre paste oltre un certo spessore, oppure il motivo per cui un lievito fa lievitare e perché gli stessi lieviti che producono alcol nel vino, non ci fanno ubriacare quando mangiamo il pane dove il lievito c'è!

Il laboratorio va studiato specificamente con gli sponsor.

Luogo: magazzini dell'abbondanza, da definirsi, le cisterne del ducale?

Durata: da definirsi



4) La Scienza del Gusto: evento sui materiali e design legati al vino, caffè e grappa, di IUAV Facoltà di Design e Arti, IUAV, Venezia (Dip. delle Arti e del Design industriale)

a) (evento animato): un attore riceve le persone con un bicchiere in mano pieno di vino, qualche lettura di brani in cui il vino è il soggetto, il rumore nel sottofondo della mescita del vino dalla bottiglia, musiche di opera dove il vino è protagonista (il brindisi della Traviata o quello di Cavalleria Rusticana). L'attore rotea il bicchiere e questo è il pretesto per fare capire cosa c'è dietro questo semplice gesto. Si descriverà il design del bicchiere, delle bottiglie (con la collaborazione dei maestri vetrai di Murano, che ci parlerebbero dei materiali per il vetri), dei tappi, degli strumenti utili e delle fregature, di galateo e superstizioni di tutto ciò che va a creare questa atmosfera suggestiva che ci affascina, del rapporto vino-etichetta, di come una bottiglia ci affascini già ancora prima ancora di averla stappata.

b) parte più descrittiva con filmati suoni di sottofondo, giochi di luce in cui l'azienda vinicola contattata parli del perché delle scelte architettoniche, di come si parta già dalla cantina per dare il massimo al vino: volte a botte per avere un certo tipo di umidità e uso del legno per avere una certa temperatura.

c) il finale della produzione del vino è la distillazione, vale a dire la GRAPPA, e qua il design ha giocato un ruolo fondamentale. Sino a non molto tempo fa la grappa era considerata un sottoprodotto da alpini, con l'introduzione delle bottiglie super curate la si è valorizzata come prodotto di qualità.

Da valutare se affiancare il mio laboratorio sulla chimica del vino, già fatto lo scorso anno.

Da valutare anche la possibilità di avere il naso elettronico di "Science for Food" e un neurofisiologo per parlare di olfatto, o collegare il laboratorio alla parte dedicata a Unige su olfatto.
d) Proporre un laboratorio a una azienda produttrice di caffè sui modi di fare il caffè con tutte le caffettiere e sul percorso dalla pianta alla tazzina, con filmati di cinema e musiche che ripropongano il caffè come tema: vedi Totò o la canzone di De André.

Luogo: ci vorrebbe una location suggestiva, da definirsi

Durata: 1 ora



5) La Cucina delle Streghe: Laboratorio–conferenze, IUAV Facoltà di Design e Arti, IUAV, Venezia (Dipartimento delle Arti e del Design industriale)

Si tratta di un laboratorio e una conferenza sui "Cibi delle Streghe", vale a dire la cucina degli scarti, l'anticucina, perchè si sono sviluppate in passato queste pratiche, ovviamente da quel che si aveva in casa, e da animali non commestibili: lucertole, rospi...parlare di casi successi realmente (vedi Comune di Triora, che si potrebbe coinvolgere), di ingredienti, procedure, ricette e prodotti, di veleni, (il Prof. Zucchi in particolare parla dei veleni di Lucrezia Borgia), sino ad arrivare ai casi recenti di Litvinenko e Yushenko.

Faremo un calderone in cui mettere dell'azoto liquido per dare l'impressione di cucinare in quel momento, fra l'altro saremo in pieno periodo di Halloween.

Il tutto realizzato anche con un professore di Chimica Tossicologica dell'UniGe o UniVe. Parleremo di veleni alimentari, botulino e del pesce palla, in relazione anche al fatto di prendere il cuoco del ristorante giapponese di Genova per l'altro laboratori di "Scienza in Cucina".

Luogo: affiancato agli altri laboratori ai magazzini dell'abbondanza

Durata: da definirsi



6) La Scienza del Gusto: Laboratorio zuccheri di Romanengo (Confetteria Genovese dal 1800)

Saranno realizzate una conferenza con Romanengo (www.romanengo.com) che ci affascinerà con gli antichi metodi di conservazione con gli zuccheri della frutta e del cioccolato. In parallelo verrà realizzato un laboratorio sugli zuccheri dove si mostreranno i modi di produzione dei canditi e delle caramelle al rosolio, dove deve rimanere una goccia liquida all'interno, senza fare sciogliere lo strato di zucchero esterno!

Inoltre è prevista l'apertura dei laboratori in una o più giornate dei veri laboratori Romanengo al pubblico.

Luogo: magazzini dell'abbondanza

Durata: da definirsi



7) Gite scientifiche sul vino e Pic-Nic con l'Homo Sapiens Sapiens a Campomorone

Avvalendoci della collaborazione del tour operator Medtravel che ha un ufficio distaccato Vinovagando realizzeremo un paio di gite alle aziende vinicole liguri e all'azienda sponsorizzatrice dell'evento sul vino.

Pic-nic con l'Homo Sapiens Sapiens rientra nel progetto di paleontologia che curo sempre io, che probabilmente vedrà ospite un antropologo alimentare che ha già collaborato con noi lo scorso anno.

8) Dieta dello sportivo e dell'astronauta

Si tratterebbe di due conferenze sulle diete che devono seguire gli sportivi (e si spera di avvalersi di sportivi già sponsorizzati dalle aziende sponsor che interverranno al Festival es: Giorgio Rocca, Giorgio Di Centa per Ferrero) e sull'alimentazione degli astronauti quando sono in orbita.

Luogo: o all'interno di "Scienza in Cucina" o in "La Scienza del Gusto" a seconda dello sponsor

Durata: 1 ora

9) Laboratori dell' INRAN

Progetti presentati dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

10) Appuntamenti a Recco e Camogli

A **Camogli** si farà una cena del marinaio, spiegando quale fosse l'alimentazione dei marinai camogliani e del perché fossero una delle poche popolazioni di marinai a non ammalarsi di scorbuto.

Menù: caponata, frittura e gelato all'azoto, come novità scientifica.

Da valutare se fare una seconda cena di cucina molecolare.

A **Recco** cena scientifica in uno o più ristoranti, con scienziati.

Luogo: Ristoranti Camogli e Recco

Durata: una serata

Date:

dal 25 Ottobre al 6 Novembre 2007

Target:

Famiglie, scuole, università, pubblico generico

Durata e luogo:

Verrà data dettagliata descrizione dei luoghi e delle tempistiche evento per evento.



Festival della Scienza
Genova
25 Ottobre-6 Novembre 2007
www.festivalscienza.it
Emanuele Bargelli
3282120589