

ESSERE

Con il patrocinio del Comune di Calenzano



I corsi dell'associazione

IL LUNGO CAMMINO DEL CIBO: DALL'ALBA DI QUELLO PERDUTO, AL PRESENTE DI QUELLO CONQUISTATO FINO AL FUTURO DI QUELLO MODIFICATO

tre lezioni a cura della

dott.ssa Donatella Notarangelo

direttrice del centro didattico scientifico *Sulle onde della scienza*

L'iscrizione al corso può essere effettuata direttamente alle serate.
Prenotazione ad esserecalenzano@gmail.com.
Contributo tre lezioni 10 euro, una lezione 5 euro

PER INFORMAZIONI esserecalenzano@gmail.com, o 3281710228
SALA NUOVO PALAZZO COMUNALE CALENZANO
Piazza Antoni Gramsci 11, Calenzano (FI)

WWW.ASSOCIAZIONEESSEREBLOG.WORDPRESS.COM

facebook ASSOCIAZIONE ESSERE - esserecalenzano@gmail.com

DOCENTE

dott.ssa Donatella Notarangelo,
direttrice del Centro didattico scientifico
Sulle onde della Scienza,
Piazza del Sapere 11, Calenzano, Firenze.
www.sulleondedellascienza.it
info@sulleondedellascienza.it



Sulle onde della Scienza
centro didattico scientifico

PROGRAMMA DELLE SERATE

Avvincente viaggio divulgativo nel tempo attraverso le testimonianze di ricercatori e agricoltori, per conoscere meglio la storia di ciò che mettiamo nel piatto.

venerdì 7 ottobre ore 21,00-23,00

NATURA E AGRICOLTURA, UNA CONVIVENZA DIFFICILE

Quando le piante dominavano il mondo. Uomo e Natura, un'armonia imperfetta. Nascita dell'agricoltura e primi ingegni per dominarla. La rivoluzione industriale: l'impatto delle macchine nella coltivazione dei campi. La rivoluzione verde: fertilizzanti chimici e agrofarmaci. Nascita dei movimenti ambientalisti: le agricolture alternative. Conclusioni: Agricoltura, una pratica naturale o innaturale?

venerdì 14 ottobre ore 21,00-23,00

MANIPOLAZIONE, APPETIBILITA' E NUTRIMENTO: STORIA DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI

Fuoco e cottura. Prime pratiche di trasformazione del cibo: macinazione, impasto, fermentazione e cottura. Evoluzione delle materie prime alimentari: burro, formaggio, vino, zucchero. Tecniche di conservazione: mai più senza cibo. Macchine e processi: nasce l'industria alimentare. Applicazione delle conoscenze scientifiche in campo alimentare: igiene e qualità degli alimenti. Conclusioni: Buono perché naturale o buono perché artificiale?

venerdì 21 ottobre ore 21,00-23,00

GLI ALLARMI ALIMENTARI: CONOSCKERLI PER AFFRONTARLI IN MODO INFORMATO

Domesticazione del cibo: vecchie e nuove generazioni di vegetali a confronto. Glutine e radioattività, la pasta come non avremmo mai voluto conoscerla. Varietà commerciali: una scelta sempre consapevole? Tecniche di ingegneria genetica in agricoltura (e oltre): gli OGM. Nuove frontiere della ricerca scientifica: tecniche di genome editing (GE). Conclusioni: che fine ha fatto la pecora Dolly?