



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
LICEO STATALE "DEMOCRITO"
CLASSICO e SCIENTIFICO

Viale Prassilla, 79 - 00124 Roma ☎ 06/121123822 – Distretto XXI
e-mail istituzionale: rmps65000q@istruzione.it - PEC: rmps65000q@pec.istruzione.it
indirizzo internet: www.liceodemocrito.edu.it
Cod. Fisc. 97040180586 - Cod. Mecc. RMPS65000Q
Succursale: Largo Theodor Herzl, 51 - 00124 Roma tel. 06/121125065

Al coordinatore e al Personale Docente

Agli studenti

Alle famiglie degli studenti

della classe 4I

delle classi del biennio e del triennio

All'Albo on-line

Al sito web sez. circolari

Circolare n.19

Oggetto: Attività di orientamento su alimentazione, nutrizione, riduzione degli sprechi alimentari (19a edizione della Notte Europea dei Ricercatori e delle Ricercatrici 2024)

Si comunica alle componenti sopra indicate che il giorno 27 settembre 2024 dalle ore 11.00 alle ore 13.00, gli studenti della classe 4I parteciperanno all'evento organizzato presso il **Liceo Statale Cannizzaro** ubicato in Roma in **Viale dell'Oceano Indiano 31**, e coordinato dall'associazione Frascati Scienza in collaborazione con l'Ente di Ricerca Crea e la Regione Lazio, nell'ambito della **19a edizione della Notte Europea dei Ricercatori e delle Ricercatrici 2024**.

L'appuntamento è fissato per le ore 9.45 presso la sede dell'evento, dove le classi saranno accolte dalle Prof.sse Paola Epifania e Lorena Musotto. Al termine delle attività, gli studenti faranno autonomamente ritorno alle proprie abitazioni.

Durante l'incontro, i ricercatori del CREA Alimenti e Nutrizione in collaborazione con le docenti, gli studenti e le studentesse del Liceo Cannizzaro e del Liceo Democrito di Roma, presenteranno i principali risultati e i prodotti realizzati nell'ambito del PCTO **#CREAzione scuola verso il 2050: consigli green per produzioni e consumi più sostenibili**. L'evento sarà l'occasione per discutere insieme di alimentazione sana e sostenibile, riduzione dello spreco alimentare e produzione di nuovi prodotti/materiali ottenuti dagli scarti agroalimentari.

L'evento si inserisce tra le attività di orientamento e PCTO previste dall'offerta formativa della scuola ed è rivolta a tutti gli studenti delle Scuole Secondarie di II grado.

Sarà possibile seguire l'incontro in diretta streaming e le ore potranno essere incluse nel monte ore curricolare previsto per le attività di orientamento.

Link per il collegamento: <https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/1022/22>

In allegato:

- Locandina
- Programma di Frascati scienza

Roma, 24/09/2024

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Giuseppe Desideri

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 co. 2 D. lgs n. 39/93



LEAF
 heal the planet's
FUTURE

• European Researchers' night •

27 settembre 2024

Settimana della scienza 21 settembre - 28 settembre

IL CREA PER LA NOTTE EUROPEA DEI RICERCATORI E DELLE RICERCATRICI DI FRASCATI SCIENZA

27 SETTEMBRE 2024

This project has received funding from the European Union's HORIZON-MSCA-2023-Citizens-01 research and innovation programme under grant agreement N° 101161615



REGIONE LAZIO



GIOCHIAMO CON LE REAZIONI CHIMICHE: PERCHÉ LA MELA IMBRUNISCE

FRASCATI (RM), Mura del Valadier
via del Castello 19, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Organizzatore: CREA-AN

Target: 9-11

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/924/22>

Date e orari

lunedì 23 settembre

Turni: ore 09:00 - 10:30 e 11:00 - 12:30

martedì 24 settembre

Turni: ore 09:00 - 10:30 e 11:00 - 12:30

La vita dipende da una incalcolabile quantità di reazioni chimiche che avvengono all'interno delle nostre cellule ed al di fuori di noi. La chimica ci circonda in ogni momento della vita, quindi, comprendere le reazioni chimiche vuol dire capire meglio il mondo.

Per capire le reazioni chimiche, cosa sono, e come avvengono, utilizzeremo una semplice mela. Avete mai notato che se tagliamo una mela, piano piano il suo colore cambia? Vi siete mai domandati perché? La reazione di imbrunimento della mela verrà utilizzata come esempio per avvicinarci alla chimica degli alimenti e per spiegare cos'è una reazione chimica, cosa sono gli enzimi e quali fattori possono influenzare la velocità di una reazione.

A Cura di: Fausta Natella, Alberto Finamore, Raffaella Canali, Marianna Roselli, Giulia Ranaldi, Chiara Devirgiliis, Federica Colafranceschi (CREA Alimenti e Nutrizione)

SAI COSA MANGI? SCOPRILO GIOCANDO CON NOI

FRASCATI (RM), Mura del Valadier
via del Castello 19, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Organizzatore: CREA-AN, IT, OFA, AC

Target: 12-14

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/903/22>

Date e orari

lunedì 23 settembre

Turni: ore 09:00 - 10:00 e 10:30 - 11:30

Sei curioso di sapere cosa c'è nel tuo piatto?

Gioca con noi e scoprirai tanti segreti sul cibo che mangi ogni giorno.

I ricercatori del CREA ti aiuteranno ad esplorare la varietà degli alimenti, dalla loro origine nei campi fino al momento in cui arrivano sulla tua tavola. Imparerai non solo cosa mangi, ma anche l'impatto che le tue scelte alimentari hanno sulla salute e sull'ambiente.

Questo evento non è solo un semplice gioco, ma una vera e propria avventura educativa attraverso la quale apprenderai come le tue scelte possono contribuire alla salute del pianeta, riducendo lo spreco alimentare e promuovendo l'uso di risorse rinnovabili.

Unisciti a noi per un'esperienza divertente e informativa, e diventa un campione del cibo sano e sostenibile.

Ti aspettiamo per giocare, imparare e divertirti!

A Cura di: Tiziana Amoriello (CREA-AN) Federica Taddei (CREA-IT) Roberto Ciccioritti (CREA-OFA) Monica Amoriello (CREA-AC)

GIOCHIAMO A SALVARE IL MONDO MANGIANDO

FRASCATI (RM), Mura del Valadier
via del Castello 19, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Organizzatore: CREA-AN

Target: 9-11

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/930/22>

Date e orari

lunedì 23 settembre

Turni: ore 09:00 - 10:30 e 11:00 - 12:30

mercoledì 25 settembre

Turni: ore 09:00 - 10:30 e 11:00 - 12:30

Venite a giocare con l'alimentazione sostenibile in compagnia delle ricercatrici e dei ricercatori del CREA!

Grazie a divertenti giochi di squadra i bambini e bambine potranno scoprire in che modo quello che mangiamo impatta sul pianeta e quali sono le scelte che possiamo fare per essere sostenibili in campo alimentare.

A Cura di: Vittoria Aureli, Jacopo Niccolò Di Veroli, Federica Grant, Benedetta Peronti, Laura Rossi (CREA Alimenti e Nutrizione)

MANGIA - MAGIA... L'EDUCAZIONE ALIMENTARE VIEN GIOCANDO

FRASCATI (RM), Mura del Valadier
via del Castello 19, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Organizzatore: CREA-AN

Target: 9-11

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/1370/22>

Date e orari

martedì 24 settembre

Turni: ore 09:00 - 10:30

Target: 12-14

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/1019/22>

Date e orari

martedì 24 settembre

Turni: ore 11:00 - 12:30

Un percorso ludico-didattico di educazione alimentare rivolto ai bambini e ai ragazzi nella fascia d'età 9-14 per conoscere meglio gli alimenti, per stimolarli a nutrirsi in modo più sano e sostenibile, per indurli a non sprecare il cibo, per imparare che anche gli scarti alimentari sono una risorsa preziosa. I bambini saranno coinvolti con magie, interviste, video e avvincenti giochi di squadra.

A Cura di: Gabriella Di Lena, Massimo Lucarini, Maria Mattera, Alessandra Durazzo, Jose Sanchez del Pulgar, Paolo Gabrielli (CREA Alimenti e Nutrizione)

FOOD SLAM - IL GRANDE MATCH PER IL MENÙ PIÙ SANO E SOSTENIBILE

FRASCATI (RM), Mura del Valadier
via del Castello 19, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Organizzatore: CREA-AN

Target: 9-11 12-14

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/1021/22>

Date e orari

martedì 24 settembre

Turni: ore 09:00 - 10:30 e 11:00 - 12:30

Ti senti un vero campione dei fornelli? Hai a cuore la tua salute e quella del nostro Pianeta? Allora sei pronto/a a partecipare al nostro FOOD SLAM: DAL PADEL ALLA PADELLA, il grande match per il menù più buono, più sano e sostenibile. Due squadre si sfideranno in un grande match per ideare il menù più buono, più sano e più sostenibile. Le ricercatrici del CREA Alimenti e Nutrizione aiuteranno le squadre fornendo suggerimenti e idee, ed una giuria di esperti decreterà la squadra vincitrice.

Se non vuoi partecipare alla competizione, ma sei convinto che il modo in cui ci alimentiamo sia fondamentale per salvaguardare la nostra salute e quella del Pianeta, vieni ad applaudire i vincitori e le vincitrici del Food Slam; assisterai anche ad un vero e proprio cooking show, in cui le ricercatrici del CREA Alimenti e Nutrizione racconteranno come è possibile realizzare ricette gustose e sostenibili.

A tutti i partecipanti verrà donato un gadget e la squadra vincitrice Food Slam tornerà a casa con una vera coppa, come dei veri campioni.

Ti aspettiamo!

A Cura di: Stefania Ruggeri, Mena Ritota, Irene Baiamonte, Valentina Narducci, Valeria Turfani, Sahara Melloni, Francesca Antonazzi, Susanna Lelli (CREA Alimenti e Nutrizione)

AGROECOLOGIA E LA DIVERSIFICAZIONE CULTURALE (AGRO.DI.CO)

ROMA, Azienda agricola biologica COBRAGOR
via Giuseppe Barellai 60, 00135

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Organizzatore: CREA-AA

Target: Tutti

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/1004/22>

Date e orari

martedì 24 settembre

Turni: ore 10:00 - 18:00

Divulgare e conoscere le pratiche di diversificazione produttiva, (consociazioni e ad es. tra colture da reddito e di copertura, l'agroforestazione), il ricorso alla minima lavorazione e il riciclo degli scarti produttivi e per comprendere il rapporto tra coltivazione e cibo che arriva sulle nostre tavole.

I ricercatori e le ricercatrici del CREA racconteranno come si conduce la ricerca in agricoltura ed in agroecologia oggi, spiegando le differenze tra varietà commerciali, locali e il materiale eterogeneo biologico (MEB). L'incontro sarà anche l'occasione per scoprire come orientare le produzioni agricole per affrontare al meglio la sfida climatica (come, quando e cosa produrre) e per conoscere meglio la coltivazione biologica.

I ricercatori e le ricercatrici coinvolte sono impegnati a livello europeo nella Partnership Accelerating Farming Systems Transition: Agroecology Living Labs and Research Infrastructures, un'iniziativa europea di ricerca e innovazione su larga scala promossa dalla Commissione europea e dai 26 Stati membri dell'Unione.

A Cura di: Stefania Maurino, Rosanna Epifani, Stefano Canali, Corrado Ciaccia (CREA Agricoltura ed Ambiente)

In collaborazione con: Azienda agricola biologica COBRAGOR

RIVISITIAMO IL GIOCO DELL'OCA

FRASCATI (RM), Mura del Valadier
via del Castello 19, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Organizzatore: CREA-AN, AC

Target: 12-14

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/960/22>

Date e orari

mercoledì 25 settembre

Turni: ore 09:00 - 10:30 e 11:00 - 12:30

Il Gioco dell'Oca rivisitato in chiave moderna

Vuoi conoscere le Linee Guida italiane per una sana alimentazione? Vieni a trovarci.

Il gruppo del CREA "I Creattivi" presenterà i principali obiettivi delle Linee Guida per una sana alimentazione, importanti indicazioni nutrizionali (13 in tutto) redatte dal CREA (Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione).

I principi ed i suggerimenti delle Linee Guida, che il gruppo de "I Creattivi" inizialmente illustrerà, verranno riproposti attraverso una serie di quiz che si snoderanno in un percorso all'interno del vecchio Gioco dell'Oca, appositamente riformulato in chiave innovativa.

L'obiettivo del gioco è di divulgare "pillole" di educazione alimentare permettendo così di effettuare delle scelte alimentari consapevoli con lo scopo di insegnare a mangiare in modo sano, promuovendo la salute senza dimenticare la sostenibilità ambientale, attraverso giochi formativi divertenti ed interattivi.

A Cura di: Sabrina Lucchetti, Pamela Manzi, Mena Ritota, Maria Gabriella Di Costanzo (CREA Alimenti e Nutrizione), Gennaro Vassalini (CREA Amministrazione centrale)

ALLA RICERCA DI UNA ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE

FRASCATI (RM), Mura del Valadier
via del Castello 19, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Organizzatore: CREA-AN, ZA

Target: 9-11 12-14

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/1126/22>

Date e orari

mercoledì 25 settembre

Turni: ore 09:00 - 10:00 e 10:30 - 11:30 e 12:00 - 13:00

giovedì 26 settembre

Turni: ore 09:00 - 10:00 e 10:30 - 11:30 e 12:00 - 13:00

venerdì 27 settembre

Turni: ore 09:00 - 10:00 e 10:30 - 11:30 e 12:00 - 13:00

Un gioco di società, dove le squadre devono guadagnare, rispondendo correttamente ad alcune domande, gli alimenti del loro pasto equilibrato. Con questo laboratorio, bambine e bambini potranno visualizzare le porzioni di un pasto ideale, secondo la ricerca e l'evidenza scientifica, per capire quanto spazio dare sia ai prodotti vegetali che a quelli di origine animale, nell'ambito di una alimentazione sana, ma anche sostenibile. Potranno imparare l'importanza di una dieta varia che contenga tutti i gruppi alimentari nelle giuste proporzioni e come il CREA contribuisce con le sue ricerche a definire un modello alimentare sano e sostenibile e ad applicare approcci innovativi per migliorare le produzioni alimentari. Lungo questo percorso ludico-didattico, impareranno il concetto di "sostenibilità", sia in agricoltura che negli allevamenti, e capiranno come i loro comportamenti quotidiani possano contribuire alla sostenibilità del sistema alimentare, anche attraverso la scelta dei prodotti che compongono la loro dieta. Infine, capiranno che lo sport e l'attività fisica in generale sono sempre una componente essenziale di uno stile di vita equilibrato e sano.

Nota: Si gioca solo con i calzini

A Cura di: Sibilla Berni Canani, Laura Gennaro, Fabrizia Maccati, Andres Penalosa (CREA Alimenti e Nutrizione) Fabrizio Capoccioni e Domitilla Pulcini (CREA Zootecnia e Acquacoltura)

VUOI TRASFORMARTI INSIEME A NOI IN UN PICCOLO SCIENZIATO?

FRASCATI (RM), Mura del Valadier
via del Castello 19, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Organizzatore: CREA | Frascati Scienza

Target: Tutti

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/958/22>

Date e orari

mercoledì 25 settembre

Turni: ore 17:00 - 20:00

Vuoi trasformarti insieme a noi in un piccolo scienziato? Un viaggio nell'affascinante mondo microscopico degli organismi viventi.

Nel microscopico mondo troviamo le cellule, quel microcosmo che caratterizza tutti gli esseri viventi, le cui caratteristiche, dalla membrana cellulare ai meccanismi biochimici, dalle molecole alle macromolecole, ci dicono che l'Homo sapiens è più simile di quanto si possa pensare a specie apparentemente diversissime da noi, dagli altri animali, alle piante e ai batteri.

E allora immergiamoci nel microcosmo cellulare per vedere una delle macromolecole che più ci affascina e della quale molto frequentemente se ne parla e che accomuna tutti gli organismi: il DNA. Nonostante i miliardi di anni trascorsi dall'inizio della vita la struttura base del DNA non è cambiata. L'Homo sapiens condivide con lo scimpanzé circa il 98% della struttura del DNA, con la Drosophila melanogaster (il moscerino della frutta) circa il 70% e con la banana il 50%, incredibile vero?

Allora unisciti alle ricercatrici e ai ricercatori del CREA per vedere con i tuoi occhi questa molecola che tu stessa/o estrarrai!

Come faranno i ricercatori a farvelo vedere? Attraverso l'aiuto della chimica!

A Cura di: Sabrina Lucchetti, Pamela Manzi, Mena Ritota, Maria Gabriella Di Costanzo, Gennaro Vassalini

GIOCA CON OLEARIO

Evento svolto online

Categoria: Webinar e giochi online

Organizzatore: CREA-OFA, PB

Target: 12-14

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/1368/22>

Date e orari

mercoledì 25 settembre

Turni: ore 10:30 - 12:30

“Impara giocando con Oleario”, rientra in un ambizioso progetto del CREA, finanziato dalla Rete Rurale Nazionale, che vede protagonisti tre suoi centri che, in sinergia tra loro, hanno messo in campo competenze e conoscenze per promuovere una più ampia ed approfondita cultura dell'olio extra vergine d'oliva.

Nell'ambito della Settimana della Scienza, il CREA organizza una sfida interclasse per approfondire la conoscenza sul mondo dell'olio, rivolta a studenti e docenti dell'Istituto Comprensivo Statale 1 Zumbini di Cosenza. Il gioco si svolgerà online mercoledì 25 settembre alle ore 10:30, mentre la premiazione avrà luogo il giorno 26 settembre alle ore 10.30 presso l'Istituto ospitante la classe vincitrice del trivia game.

NOTA: L'evento è riservato agli alunni della scuola che ha già aderito al progetto e pertanto non è prenotabile.

A Cura di: Elvira Romano, Gabriella Lo Feudo (CREA Olivicoltura, Frutticoltura ed Agrumicoltura), Milena Verrascina, Emilia Reda, Alberto Marchi, Laura Guidarelli (CREA Politiche e Bioeconomia)

GIOCA CON OLEARIO - PREMIAZIONE

COSENZA, I.C. Bonaventura Zumbri
via Misasi 105, 87100

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Organizzatore: CREA-OFA, PB

Target: 12-14

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/1369/22>

Date e orari

giovedì 26 settembre

Turni: ore 10:30 - 12:30

“Impara giocando con Oleario”, rientra in un ambizioso progetto del CREA, finanziato dalla Rete Rurale Nazionale, che vede protagonisti tre suoi centri che, in sinergia tra loro, hanno messo in campo competenze e conoscenze per promuovere una più ampia ed approfondita cultura dell'olio extra vergine d'oliva.

Nell'ambito della Settimana della Scienza, il CREA organizza una sfida interclasse per approfondire la conoscenza sul mondo dell'olio, rivolta a studenti e docenti dell'Istituto Comprensivo Statale 1 Zumbini di Cosenza. Il gioco si svolgerà online mercoledì 25 settembre alle ore 10:30, mentre la premiazione avrà luogo il giorno 26 settembre alle ore 10.30 presso l'Istituto ospitante la classe vincitrice del trivia game.

NOTA: l'evento è riservato agli alunni della scuola che ha già aderito al progetto e pertanto non è prenotabile.

A Cura di: Elvira Romano, Gabriella Lo Feudo (CREA Olivicoltura, Frutticoltura ed Agrumicoltura), Milena Verrascina, Emilia Reda, Alberto Marchi, Laura Guidarelli (CREA Politiche e Bioeconomia)

SPETTACOLO TEATRALE #TERRADURAINMULTICOLOR

FRASCATI (RM), Mura del Valadier
via del Castello 19, 00044

Categoria: Show

Organizzatore: CREA-PB

Target: 12-14 15-19

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/1042/22>

Date e orari

giovedì 26 settembre

Turni: ore 12:00 - 13:00

Lo spettacolo scientifico "#TERRADURAINMULTICOLOR, narra le vicende di uno scariolante di Ravenna che, armato di badile e carriola, partì per il Lazio per bonificare i territori dell'Agro Romano e Pontino raccontando, quindi, se pure in maniera goliardica, di un periodo storico difficile e cruciale per questo territorio.

L'Agro Pontino è stato caratterizzato, per secoli, da un'immensa distesa di acquitrini e paludi. La reale svolta per una bonifica moderna arrivò negli anni 30 del XX secolo grazie all'ing. Natale Prampolini che guidò la grande operazione di bonifica integrale riuscendo a far defluire in mare le acque stagnanti di più di 1500 ettari di paludi. In qualità di bonifica integrale, questa comprese anche la realizzazione di strade, centri di urbanizzazione, strutture di servizio, divenendo il principale trampolino di sviluppo sociale. Nacquero così nuove località quali Littoria (Latina), Sabaudia, Pontinia, Aprilia e Pomezia e la malaria, che provocava un tasso di mortalità del 35%, venne debellata per sempre. Lo spettacolo è realizzato in forma di racconto umoristico da un solo attore e consentirà ai partecipanti di scoprire l'importanza di un uso sostenibile dell'acqua nonché il valore di questa risorsa sia in termini ambientali che sociali. La rappresentazione coinvolgerà anche il pubblico ed è arricchita da musiche, video e immagini che scorrono su un grande schermo che occupa parte della scena.

A Cura di: Silvia Baralla (CREA Politiche e bioeconomia)
In collaborazione con: Canale Emiliano Romagnolo (CER); ANBI nazionale, ANBI Lazio, ANBI Emilia-Romagna

ACQUA DA MANGIARE E FOODMOOD

FRASCATI (RM), Mura del Valadier
via del Castello 19, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Organizzatore: CREA-PB, AN

Target: 12-14 15-19

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/1316/22>

Date e orari

giovedì 26 settembre

Turni: ore 09:00 - 10:00 e 10:30 - 11:30

Due attività per scoprire l'importanza dell'acqua, conoscere alcuni degli strumenti digitali innovativi in uso per ottimizzare l'uso di tale risorsa in agricoltura e indagare con loro l'utilizzo dell'acqua anche in relazione ai propri comportamenti e abitudini alimentari.

ACQUA E TERRITORIO LAB - saranno presentate alle giovani generazioni le piattaforme informatiche IRRIFRAME, Irrinet, Faldanet. I ragazzi e le ragazze potranno usare tali strumenti e potranno così vedere alcune delle attività avviate dai Consorzi di bonifica.

Questi, infatti, pur mantenendo le originarie funzioni di bonifica e irrigazione, hanno esteso progressivamente le proprie competenze dedicandosi all'attività di ricerca e sperimentazione irrigua per un'agricoltura di qualità e sostenibile, per la mitigazione dei cambiamenti climatici e l'adattamento dei territori.

Acqua da mangiare e FOOD MOOD - frutto della collaborazione tra CREA, Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano e ANBI Emilia-Romagna, il progetto si prefigge di studiare i comportamenti e le attitudini alimentari degli adolescenti e di promuovere una alimentazione sana nonché una maggiore consapevolezza dell'importanza dell'irrigazione per le produzioni agroalimentari. Gli studenti saranno invitati dai ricercatori ad esprimere le loro opinioni sul tema confrontandosi con gli esperti nutrizionisti e partecipando attivamente alla ricerca, tramite giochi interattivi con domande su produzione di cibo e risorsa idrica.

A Cura di: Silvia Baralla (CREA Politiche e bioeconomia); Laura Rossi (CREA Alimenti e Nutrizione)

In collaborazione con: UNICATT; Canale Emiliano Romagnolo (CER); ANBI nazionale, ANBI Lazio, ANBI Emilia-Romagna

LA MULTIFUNZIONALITÀ DEI CONSORZI DI BONIFICA NELLA GESTIONE DELLA RISORSA IDRICA

FIUMICINO (RM), Consorzio di Bonifica Litorale Nord
via delle idrovore di Fiumicino 304, 00054

Categoria: Mostre

Organizzatore: CREA-PB

Target: 12-14 15-19

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/1423/22>

Date e orari

giovedì 26 settembre

Turni: ore 09:00 - 12:30

L'appuntamento ha l'obiettivo di far conoscere al pubblico la multifunzionalità dei Consorzi di bonifica nella gestione della risorsa idrica e 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 di Milano e ANBI ER - sui comportamenti e attitudini alimentari degli adolescenti. La ricerca, ancora in corso, 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.

ATTENZIONE: L'evento è riservato alle classi che hanno già aderito al progetto e pertanto non è prenotabile

A Cura di: CREA, ANBI, ANBI Lazio, Consorzio di Bonifica Litorale Nord, CER

MENO SALE PIÙ SPEZIE

FRASCATI (RM), Mura del Valadier
via del Castello 19, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Organizzatore: CREA-AN

Target: 9-11 12-14

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/1023/22>

Date e orari

giovedì 26 settembre

Turni: ore 09:00 - 10:00 e 10:30 - 11:30 e 12:00 - 13:00

venerdì 27 settembre

Turni: ore 09:00 - 10:00 e 10:30 - 11:30 e 12:00 - 13:00

Vuoi mettere alla prova il tuo olfatto? Quante spezie o erbe aromatiche sei in grado di riconoscere? Sapevi che queste possono essere utilizzate nella preparazione dei tuoi piatti per dare loro più sapore e ridurre così la quantità di sale aggiunto? Vieni a scoprire insieme alle ricercatrici del CREA Alimenti e Nutrizione le caratteristiche e le proprietà benefiche di alcuni tipi di spezie ed erbe aromatiche, come queste possono essere utilizzate in cucina, e non solo, e come possono sostituire il sale nella preparazione dei cibi, evitando così gli effetti negativi sulla tua salute derivanti da un eccessivo consumo di sale.

Ti immergerai nel colorato e profumato mondo delle spezie e delle erbe aromatiche, e imparerai a riconoscerne l'aroma. A questo punto, potrai metterti alla prova, da solo o in squadra, e sfidare i tuoi compagni a "riconoscere", utilizzando solo la tua memoria olfattiva, quante più spezie ed erbe aromatiche possibili.

Per premiare la tua bravura, potrai tornare a casa con un segnalibro contenente immagini e informazioni utili su alcune delle spezie e piante aromatiche trattate nel corso dell'evento, più altri gadget a sorpresa.

A Cura di: Irene Baiamonte, Eleonora Saggia-Civitelli, Nicoletta Nardo, Mena Ritota (CREA Alimenti e Nutrizione)

DELIZIOSO O DISGUSTOSO? SE LO ASSAGGIO MI PIACE!

FRASCATI (RM), Mura del Valadier
via del Castello 19, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Organizzatore: CREA-AN

Target: 9-11 12-14

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/1020/22>

Date e orari

giovedì 26 settembre

Turni: ore 09:00 - 10:30 e 11:00 - 12:30

Un viaggio alla scoperta del cibo che ci piace e di quello che pensavamo non ci piacesse. L'attività ludico-esperienziale che si propone si rivolge a bambini e ragazzi nella fascia d'età 9-14 e vuole essere un percorso per superare diffidenze e ostacoli. Conoscere meglio gli alimenti del mondo vegetale e animale, accenderà la curiosità dei partecipanti che saranno messi alla prova con test e quiz didattici.

A Cura di: Jose Sanchez del Pulgar, Paolo Gabrielli, Maria Mattera, Alessandra Durazzo, Gabriella Di Lena, Massimo Lucarini (CREA Alimenti e Nutrizione)

PORTE APERTE AL CREA VITICOLTURA ED ENOLOGIA DI VELLETRI

VELLETRI (RM), CREA Viticoltura ed Enologia
via Cantina Sperimentale 1, 00047

Categoria: Visite nei centri di ricerca

Organizzatore: CREA-VE

Target: 15-19

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/1044/22>

Date e orari

venerdì 27 settembre

Turni: ore 09:30 - 12:00

Target: 15-19 Tutti

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/1045/22>

Date e orari

venerdì 27 settembre

Turni: ore 16:30 - 19:30

Il Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia di Velletri (RM) è collocato in un complesso aziendale di circa 5 ha con vigneti sperimentali e collezione di vitigni autoctoni del Lazio. I vigneti sono gestiti in collaborazione con ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Il Centro dispone di una cantina sperimentale, di un laboratorio per l'analisi sensoriale, di un laboratorio didattico, di aule didattiche e laboratori attrezzati per analisi chimico-fisiche delle uve, dei mosti e dei vini.

La giornata viene organizzata con visite guidate nel parco aziendale e nei vigneti dove verranno mostrate le innovazioni messe in atto per ridurre l'impatto ambientale della viticoltura locale e nazionale. I seminari ed i laboratori didattici mostreranno l'attività del centro ed evidenzieranno come la ricerca nel comparto vitivinicolo punti ad una viticoltura eco-sostenibile e ad una riduzione dell'impatto ambientale.

DI CHE SACCO È QUESTA FARINA?

ROMA, CREA Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari
via Manziana 30, 00189

Categoria: Visite nei centri di ricerca

Organizzatore: CREA-IT

Target: Tutti

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/941/22>

Date e orari

venerdì 27 settembre

Turni: ore 15:00 - 17:00

Target: 6-8 9-11 12-14

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/940/22>

Date e orari

venerdì 27 settembre

Turni: ore 10:00 - 13:00

Ci avventureremo nel viaggio del chicco di grano dalla terra alla tavola, attraverso i mulini e gli impianti di pastificazione. Scopriremo le proprietà straordinarie della farina.

Effettueremo prove di macinazione e di setacciamento nei nostri impianti innovativi, mentre esperti del settore spiegheranno la ricaduta che la scelta del grano e dei processi di trasformazione hanno sulla qualità del prodotto finale, sulle nostre tavole ogni giorno.

Verrà inoltre estratto il glutine dagli sfarinati per conoscerne caratteristiche e importanza e imparare a non temerlo.

A Cura di: Laura Gazza, Federica Taddei, Elena Galassi, Francesca Nocente, Chiara Natale, Marta Naso

CREATIVA... ARTE SCIENTIFICA

ROMA, CREA Difesa e Certificazione
via Carlo Giuseppe Bertero 22, 00156

Categoria: Mostre

Organizzatore: CREA-DC

Target: 3-5 6-8 9-11 12-14

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/1034/22>

Date e orari

venerdì 27 settembre

Turni: ore 10:30 - 12:30

Target: Tutti

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/1086/22>

Date e orari

venerdì 27 settembre

Turni: ore 15:00 - 17:30

Il CREA Difesa e Certificazione ospiterà, presso la propria storica sede (già Regia Stazione di Patologia Vegetale) di Roma, una mostra fotografica. Un connubio fra arte e scienza.

Verranno esposte immagini realizzate dai ricercatori del Centro durante la propria attività, di laboratorio o di campo, che, per colori, forme e movimenti, evocano opere di artisti contemporanei e non.

Un percorso che conduce il visitatore a scoprire o riscoprire il valore estetico della scienza e della natura.

Nell'ambito della mostra verrà realizzato un concorso fotografico a tema destinato alle scuole del territorio romano.

A Cura di: Vincenza Ilardi, Laura Damiano, Emanuela Maurizi, Giorgia Bertinelli, Lorenzo Sciarroni, Simone Lucchesi, Augusto Petrucci, Laura Luongo, Immacolata Dragone, Alessandro Grottoli, Andrea Marcucci, Ariana Magli (CREA Difesa e Certificazione)

SCIENZATI GREEN ALL'OPERA: CREAZIONI E IDEE SOSTENIBILI DI UN PCTO

Evento svolto online

Categoria: Webinar e giochi online

Organizzatore: CREA-AN

Target: Tutti

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/1024/22>

Date e orari

venerdì 27 settembre

Turni: ore 11:00 - 13:00

Target: 15-19

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/1022/22>

Date e orari

venerdì 27 settembre

Turni: ore 11:00 - 13:00

In un talk show (in diretta streaming dall'Aula Magna del Liceo Scientifico "S. Cannizzaro") rivolto agli studenti della Scuola superiore di II grado, i ricercatori del CREA Alimenti e Nutrizione in collaborazione con le docenti, gli studenti e le studentesse del Liceo Cannizzaro e del Liceo "Democrito" di Roma, presenteranno i principali risultati e i prodotti realizzati in Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) - #CREAzione scuola verso il 2050: consigli green per produzioni e consumi più sostenibili... per discutere insieme di alimentazione sana e sostenibile, riduzione dello spreco alimentare, produzione di nuovi prodotti/materiali da scarti agroalimentari.

A Cura di: Maria Mattera, Alessandra Durazzo, Gabriella Di Lena, Paolo Gabrielli, Massimo Lucarini, Francesca Melini, Valentina Melini (CREA Alimenti e Nutrizione).

Info: pctocreaan@crea.gov.it

In collaborazione con: Liceo Scientifico Statale "S. Cannizzaro" di Roma: prof.ssa Giuseppa Tomao (Dirigente Scolastica), prof.ssa Giuseppina Chiodo (tutor progetto PCTO), prof.ssa Marzia Maione (coordinatore PCTO); Liceo Statale "Democrito" Classico-Scientifico di Roma: prof.ssa Lorena Musotto (Responsabile PCTO) e prof.ssa Paola Epifania (tutor progetto PCTO)

IL LABORATORIO VIENE DA TE: LA RICERCA IN PRODUZIONI ANIMALI

MONTEROTONDO (RM), Liceo Scientifico G. Peano
via della Fonte 9, 00015

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Organizzatore: CREA-ZA

Target: Tutti

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/1041/22>

Date e orari

venerdì 27 settembre

Turni: ore 17:00 - 22:00

Il 27 settembre 2024 il Liceo Scientifico G. Peano aprirà di nuovo le porte alla "Notte Europea Dei Ricercatori". I ricercatori del Centro di ricerca di Zootecnia ed Acquacoltura porteranno i loro laboratori nella piazzetta della scuola. Ma quest'anno c'è una novità: l'evento sarà aperto anche al pubblico esterno.

Gli studenti e il pubblico potranno conoscere da vicino gli strumenti e le metodologie che sono utilizzate nei laboratori del centro di ricerca: laboratorio di genetica, di biologia cellulare, di qualità del latte e della carne, di trasformazione latte e carne, di riutilizzo dei prodotti di scarto.

Siamo felici di condividere le nostre conoscenze con gli studenti del liceo, alcuni dei quali hanno avuto il piacere di conoscere da vicino il nostro centro di ricerca grazie al PCTO, e di riuscire a coinvolgere anche persone del pubblico esterno.

Sarà l'occasione per conoscere il lavoro del ricercatore e scoprire quanto sia importante fare ricerca nel campo delle produzioni animali.

A Cura di: CREA- Centro di Ricerca Zootecnia e Acquacoltura sede di Monterotondo

In collaborazione con: Liceo Scientifico G. Peano

SISTEMI FLESSIBILI DI RACCOLTA PIOVANA IN ECCESSO, PER SCOPI IRRIGUI

FRASCATI (RM),
Piazza San Pietro snc, 00044

Categoria: Laboratori e giochi scientifici

Organizzatore: CREA-IT

Target: Tutti

Info e prenotazioni:

<https://www.frascatiscienza.it/fsapp/evento/962/22>

Date e orari

venerdì 27 settembre

Turni: ore 17:00 - 00:00

sabato 28 settembre

Turni: ore 17:00 - 00:00

Negli ultimi anni l'agricoltura ha dovuto far fronte all'incertezza relativa alle elevate temperature e alla distribuzione delle precipitazioni, rendendo la disponibilità di acqua una delle maggiori preoccupazioni per la gestione delle aziende agricole. In questo scenario, la raccolta dell'acqua piovana potrebbe rappresentare un potente strumento per mitigare questo problema e, di conseguenza, la comunità scientifica ha promosso nuove soluzioni tecniche.

L'evento mostra le potenzialità di un sistema flessibile di stoccaggio dell'acqua (FWSS) nel migliorare la resilienza dei sistemi agricoli, passando dall'agricoltura non irrigua ad un sistema di irrigazione che fa affidamento su risorse idriche, raccolte da precipitazioni eccessive. L'idea di intercettare le precipitazioni in eccesso, che generalmente vanno perdute, grazie a un innovativo sistema di raccolta dell'acqua, e di utilizzarle per mitigare lo stress da siccità delle colture è in linea con approcci sostenibili volti a migliorare la resilienza dei sistemi agricoli. A tale scopo sarà costruito un prototipo in piccola scala che replica il sistema in uso presso l'azienda sperimentale del CREA-IT che permetterà di visualizzare le potenzialità del recupero dell'acqua piovana in eccesso.

A Cura di: Simone Bergonzoli, Luca Cozzolino, Luigi Pari (CREA Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari)

Anche quest'anno il CREA partecipa all'edizione 2024 della Notte Europea dei Ricercatori e delle Ricercatrici di Frascati Scienza. Una kermesse che ha riunito oltre trenta partner per promuovere e divulgare la ricerca di molte discipline impegnate nella cura del nostro Pianeta, coinvolgendo cittadini di ogni età verso un obiettivo comune: il futuro del nostro Pianeta.

La settimana della Scienza, che inizierà il 21 settembre per terminare il 28 settembre, avrà il suo culmine venerdì 27 settembre, in tutta Europa, coinvolgendo molte città d'Italia in un programma di circa 500 eventi. Ma è a Frascati, dove si concentrano tantissimi enti di ricerca italiani ed Europei, che l'evento trova il suo principale punto di riferimento.

Il CREA, in quanto principale ente italiano dedicato alla ricerca agroalimentare, sarà presente, come ormai di consueto, con numerosi dei suoi Centri di ricerca: Agricoltura e Ambiente, Alimenti e Nutrizione, Difesa e Certificazione, Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari, Orticoltura e Florovivaismo, Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, Politiche e Bioeconomia, Viticoltura ed Enologia, Zootecnia e Acquacoltura.

I ricercatori e le ricercatrici del CREA guideranno i partecipanti attraverso una serie di esperienze interattive, che spaziano dai laboratori scientifici sulle reazioni chimiche negli alimenti, fino a giochi educativi per scoprire cosa si cela nei nostri piatti e l'impatto delle scelte alimentari sulla salute e l'ambiente. Ci saranno attività dedicate alla sostenibilità alimentare, con quiz e sfide di squadra per ideare menù sani e sostenibili. Non mancheranno esperienze coinvolgenti sulla diversificazione agroecologica, esplorazioni sul DNA, e la possibilità di cimentarsi in esperimenti per comprendere come si possono ottimizzare le risorse idriche in agricoltura. Anche quest'anno sono previsti seminari online per chi non potrà partecipare in presenza.

Di tutto questo, e molto altro ancora, si parlerà in questa edizione di Frascati Scienza, grazie alle svariate collaborazioni tessute fra enti e università, al fine di poter comunicare la Scienza agli studenti di varie fasce di età, così come ad un pubblico più adulto anche se non sufficientemente erudito in materia. Laboratori intriganti, per bambini e per i più grandi, mostre itineranti, aperitivi scientifici e webinar su ogni scienza, tutto per il futuro del Pianeta!

Se vuoi saperne di più, collegati al sito di Frascati Scienza:

<https://www.frascatiscienza.it>

#LEAF #MSCAnight #MSCAction

CREA | Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria
via della Navicella, 2/4 - 00186 Roma

www.crea.gov.it



LEAF
heaL the plAnet's
FUTURE
• EUROPEAN RESEARCHERS' NIGHT •
27 settembre 2024
SETTIMANA DELLA SCIENZA 21 SETTEMBRE - 28 SETTEMBRE



Funded by
the European Union



REGIONE
LAZIO

SCIENZATI GREEN ALL'OPERA: CREAZIONI E IDEE SOSTENIBILI DI UN PCTO

QUANDO: 27 settembre 2024, ore 11:00-13:00

DOVE: In diretta streaming

Aula Magna - Liceo Scientifico Statale "S. Cannizzaro"
Viale dell'Oceano Indiano 31, Roma

PROGRAMMA

INTRODUCE

- Prof.ssa G. Tomao - Dirigente Scolastica
Liceo Scientifico Statale "S. Cannizzaro" di Roma

INTERVENGONO:

- Ricercatori del CREA Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa M. Mattera (Referente PCTO), Dott. M. Lucarini, Dott.ssa G. Di Lena, Dott.ssa A. Durazzo, Dott. P. Gabrielli, Dott.ssa V. Melini, Dott.ssa F. Melini

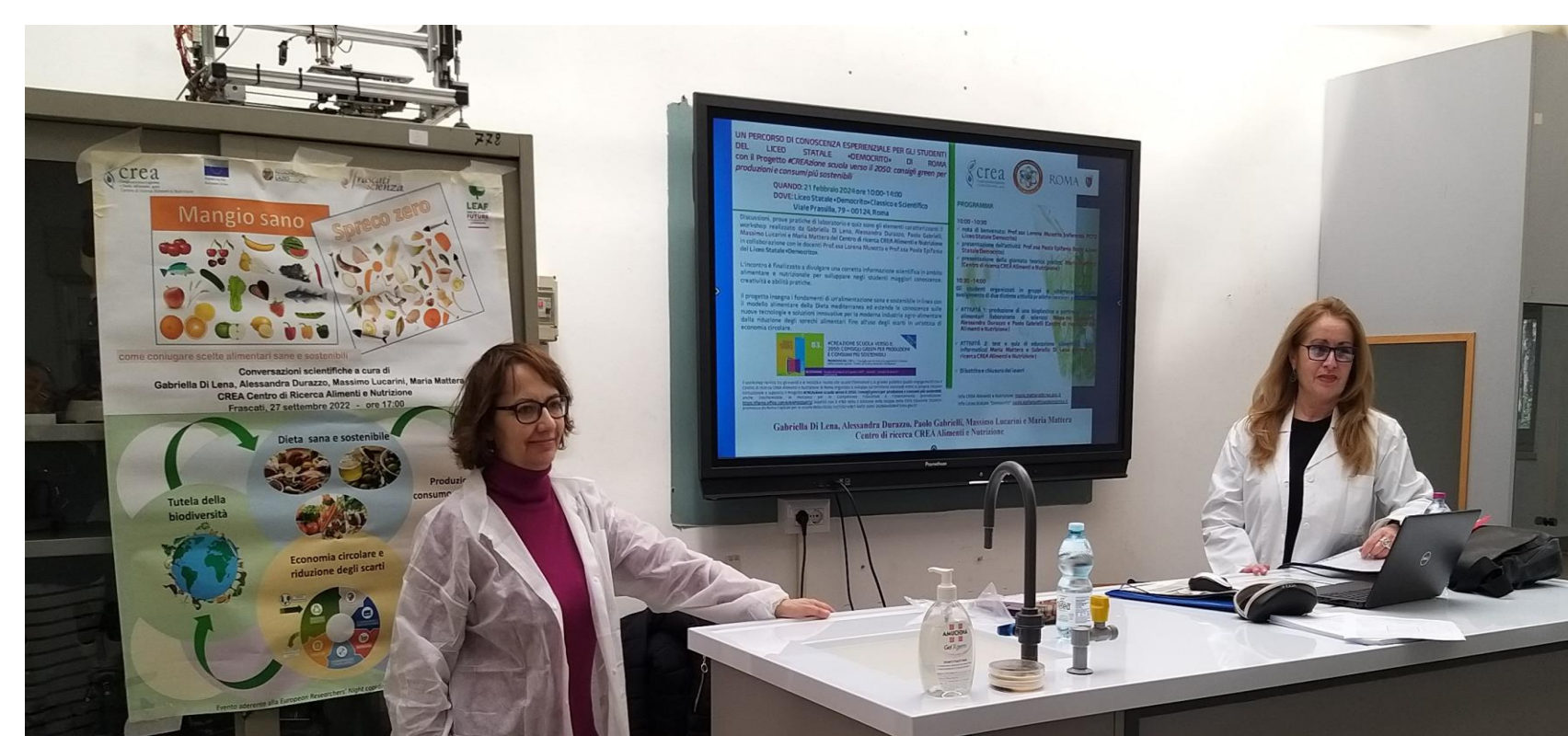
- Docenti e studenti del Liceo Scientifico "S. Cannizzaro"
di Roma

Prof.ssa G. Chiodo (Tutor progetto PCTO), Prof. D. Cannella (Referente PCTO) e gli studenti della classe 5K

- Docenti e studenti del Liceo Classico-Scientifico
"Democrito" di Roma

Prof.ssa P. Epifania (Tutor progetto PCTO), Prof.ssa L. Musotto (Referente PCTO) e gli studenti della classe 4I

Dibattito e chiusura dei lavori

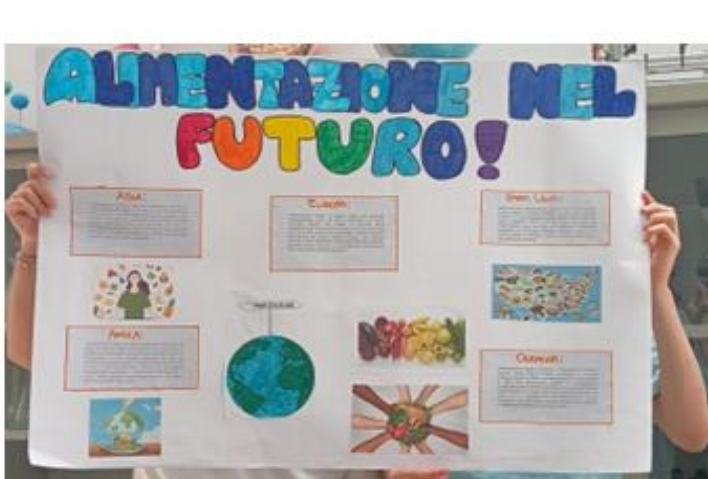
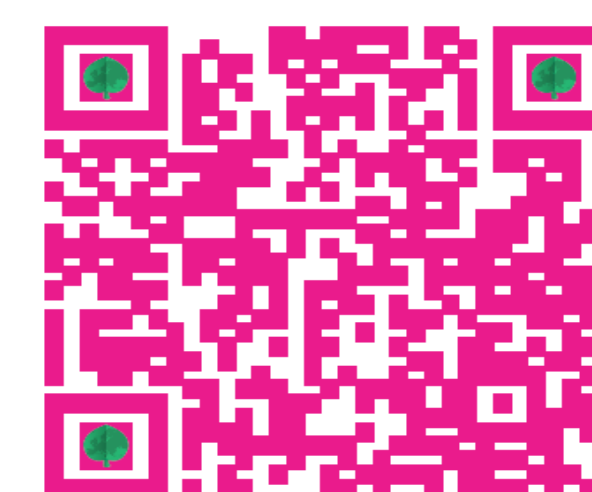


... si parlerà di alimentazione sana e sostenibile, riduzione dello spreco alimentare e utilizzo degli scarti agroalimentari come risorse alternative (principi di economia circolare) attraverso le esperienze e i prodotti realizzati in un Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO):
#CREAZIONE SCUOLA VERSO IL 2050: consigli green per produzioni e consumi sostenibili

svolto nell'anno scolastico 2023/24 dal CREA Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione in collaborazione con due Istituti di Istruzione Secondaria di II Grado



La tua opinione è importante!
Dicci la tua qui, in meno di un minuto!



INFORMAZIONI:

@: pctocreaan@crea.gov.it

UN EVENTO PER TUTTE LE ETÀ

