

# Il Museo della scuola dell'Università di Macerata al festival della scienza Fermhamente

 [cronachefermane.it/2017/01/31/il-museo-della-scuola-delluniversita-di-macerata-al-festival-della-scienza-fermhamente/49892/](http://cronachefermane.it/2017/01/31/il-museo-della-scuola-delluniversita-di-macerata-al-festival-della-scienza-fermhamente/49892/)

31/1/2017



**Dal 3 al 5 lo staff del Museo sarà impegnato con le scuole e con le famiglie, nello spazio Buc Machinery, nella preparazione di piatti speciali. Il Museo propone “La cucina degli scarti”, un laboratorio per conoscere cosa mangiavano i bambini durante la guerra e che cosa preparavano le cuoche e le mamme di quel tempo.** Basta fantasia e un po' di ingegno per far diventare la cucina un momento di gioia e di creatività. Ciascuno di noi può, infatti, trasformare anche il cibo più povero e umile in un vero piatto da re. Al termine del laboratorio anche i più scettici dovranno ricredersi, perché i partecipanti gusteranno alcune ricette della “cucina di guerra” preparate con ingredienti improbabili, come le bucce delle patate. Prima di mangiare, tutti dovranno mettersi all'opera per preparare i piatti.

Il laboratorio, in collaborazione con il Centro Italiano Analisi Sensoriale CIAS e con il Laboratorio Piceno della Dieta Mediterranea, si terrà venerdì 3 e sabato 4 (la mattina riservato alla III e IV della scuola primaria) e domenica 5 dalle 9 alle 12.30 e dalle 16 alle 19.30. È obbligatoria la prenotazione allo 0734 284344.

Al termine del laboratorio, i bambini faranno il percorso Aromateca, dove verrà spiegato come si registra l'impronta digitale molecolare dell'aroma di un alimento per verificarne l'autenticità e prevenire le contraffazioni alimentari a cura di I.T.T. “G. e M. Montani” di Fermo con il coordinamento della professoressa Teresa Cecchi.

**Sabato 4, dalle 16 alle 17.30, in occasione dell'incontro “Dieta mediterranea: un patrimonio di cultura, nutrizione, educazione, aromi e marketing territoriale”, la professoressa Anna Ascenzi, direttrice del Museo**

**della Scuola, presenterà l'offerta didattica del Museo per la promozione dell'educazione alimentare, alla salute e a corretti stili di vita.** All'incontro, incentrato sul tema della Dieta Mediterranea come stile di vita unico e riconosciuto a livello internazionale, parteciperanno il rettore dell'Università di Macerata Francesco Adornato, il pro rettore dell'Università di Camerino Claudio Pettinari, Alessio Cavicchi dell'Università di Macerata, Lando Siliquini e Paolo Foglini, rispettivamente presidente e vicepresidente del Laboratorio Piceno sulla Dieta Mediterranea, Teresa Cecchi, docente presso I.T.T. "Montani" di Fermo, Accademia delle Scienze dell'Istituto di Bologna e Lucia Bailetti, Direttrice Cias Innovation – Centro Italiano di Analisi Sensoriale.