

Il Museo della scuola al festival della scienza

 emmausonline.it/2017/01/31/il-museo-della-scuola-al-festival-della-scienza/

Redazione

31/1/2017

Dal 3 al 5 di questo mese 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.

Info: www.museodellascuola.unimc.it, museodellascuola@unimc.it, 0733 2586104 o 391 7145274. Il Museo è anche su Facebook “Museo della Scuola Paolo e Ornella Ricca”.