

CIBO E ALIMENTAZIONE

domenica 18 ottobre

Il Programma

> Mangia bene e stai in forma!

Laboratorio

A cura di: Dipartimento di Medicina Clinica e Chirurgia dell'Università degli Studi di Napoli Federico II

> La Nutraceutica: il passato che detta il futuro

Science show

A cura di: Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Napoli Federico II

> Evoluzione e domesticazione delle piante coltivate

Laboratorio, percorsi interattivi, dimostrazioni scientifiche

A cura di: Dipartimento di Agraria Università degli Studi di Napoli Federico II

> La tracciabilità e l'autenticazione degli alimenti come strumento di prevenzione delle frodi alimentari

Laboratorio interattivo, dimostrazioni scientifiche, seminari divulgativi

A cura di: Dipartimento di Agraria Università degli Studi di Napoli Federico II

> La mozzarella, la carne e i salumi di bufalo

Divulgazione delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti bufalini.

A cura di: Dipartimento di Medicina veterinaria e Produzioni animali Università degli Studi di Napoli Federico II

> MIXOLOGY, COOKOLOGY and MOLECULAR BIOLOGY: mixer, pentole e provette

Dimostrazioni Scientifiche

A cura di: Dipartimento di Biologia dell'Università degli Studi di Napoli Federico II

> Le colonne del benessere: sana alimentazione ed esercizio fisico

Dimostrazione scientifica

A cura di: Medicina Sperimentale, Seconda Università degli Studi di Napoli

> [Diaeta mediterranea: LANDesign ali-ment-azione]

Elementi espositivi

A cura di: Dipartimento di Architettura e Disegno Industriale, Seconda Università degli Studi di Napoli

> Vivere sano: sguardo al futuro, recuperi dal passato

Laboratorio, dimostrazioni scientifiche, elementi espositivi

A cura di: Università degli Studi di Napoli L'Orientale, Istituto di bioscienze e biorisorse – CNR, Istituto per l'Endocrinologia ed Oncologia Sperimentale " G. Salvatore"- CNR

> **La dieta mediterranea: sviluppo sostenibile e cooperazione tra i popoli**

Laboratori

A cura di: MedEatResearch-Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea – Università degli Studi Suor Orsola Benincasa

> **Pane e vino, frontiera fra passato e presente**

Performance, elementi espositivi

A cura di: Università degli studi di Napoli suor Orsola di Benincasa

> **Verdi alleati della nostra salute**

Elementi espositivi

A cura di: Orto Botanico di Napoli

> **Human design for food**

Mostra

A cura di: ADI Campania – Associazione per il Disegno Industriale e Aiap Campania – Associazione italiana design per la comunicazione visiva

> **IDA 2.0**

Dimostrazioni Scientifiche

A cura di: ITP Innovation Technology Provider s.r.l.

> **Narrazioni a bocca piena**

Laboratorio, elementi espositivi

A cura di: Associazione L'Intallio/unfilodolio

> **Un modello universale di sviluppo locale: il latte Nobile**

Approfondimento scientifico

A cura di: progetto Nobilat

I Laboratori

> **Vivere sano: sguardo al futuro, recuperi dal passato**

A cura di: Università degli Studi di Napoli L'Orientale, Istituto di bioscienze e biorisorse – CNR, Istituto per l'Endocrinologia ed Oncologia Sperimentale " G. Salvatore"- CNR

> **La Nutraceutica: il passato che detta il futuro**

A cura di: Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Napoli Federico II

> **Evoluzione e domesticazione delle piante coltivate**

A cura di: Dipartimento di Agraria Università degli Studi di Napoli Federico II

> **La tracciabilità e l'autenticazione degli alimenti come strumento di prevenzione delle frodi alimentari**

A cura di: Dipartimento di Agraria Università degli Studi di Napoli Federico II

> **La mozzarella, la carne e i salumi di bufalo**

A cura di: Dipartimento di Medicina veterinaria e Produzioni animali Università degli Studi di Napoli Federico II

> **Verdi alleati della nostra salute**

A cura di: Orto Botanico di Napoli

> **MIXOLOGY, COOKOLOGY and MOLECULAR BIOLOGY: mixer, pentole e provette**

A cura di: Dipartimento di Biologia dell'Università degli Studi di Napoli Federico II

> **... Per il latte nobile a Futuro Remoto 2015**

A cura di: progetto Nobilat

> **Exp(l)orando i Sapori del Mondo**

dalle ore 10.00 alle ore 10.15 e dalle ore 12.30 alle ore 12.45

A cura di: Istituto Comprensivo De Nicola-Sasso, Torre del Greco (Napoli)

> **L'Alimentastorie**

dalle ore 10.15 alle ore 10.30 e dalle ore 12.45 alle ore 13.00

A cura di: Scuola Secondaria di Primo Grado G. Ferrajolo Capasso, Acerra (Napoli)

> **Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei**

dalle ore 10.30 alle ore 10.45 e dalle ore 13.00 alle ore 13.15

A cura di: Liceo Classico Flacco, Portici (Napoli)

> **Esplorando la chemiorecezione: cosa hanno scoperto gli scienziati. Come possiamo studiarla in classe con l'aiuto del lombrico**

dalle ore 10.15 alle ore 10.30 e dalle ore 12.45 alle ore 13.00

A cura di: Istituto Comprensivo Giovanni XXIII - Aliotta, Napoli