

A CITTÀ DELLA SCIENZA IL 6 E IL 7 DICEMBRE LA DUE GIORNI INTITOLATA 'RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO'

Redazione 12 ore fa Share 3 Min Lettura

Redazione

Un percorso attraverso esperienze campane di produzione di eccellenze agroalimentari in sintonia con la natura e che fanno anche bene Città della Scienza prosegue nel suo impegno per una Didattica e una Formazione per i protagonisti della conversione ecologica dell'Agricoltura e della Cucina. Oggi tutto il ciclo dell'agricoltura e degli allevamenti intensivi, con la trasformazione e distribuzione dei prodotti, contribuisce per oltre il 50% alle emissioni climalteranti: una grande emergenza per i cambiamenti climatici. Gli studenti degli Agrari e degli Alberghieri rappresentano dunque i futuri professionisti, tecnici, agricoltori, cuochi, narratori di questo processo straordinario di ricostruzione del nesso oggi ampiamente interrotto tra produzione di cibo e natura, storia e cultura. È per questo che tutto ciò che può essere fatto per potenziarne le opportunità didattiche e formative va fatto: è la direzione in cui si sta muovendo la stretta collaborazione di Città della Scienza con l'Ufficio Scolastico Regionale che ha già portato alla due giorni per gli Agrari e Alberghieri della Campania gli scorsi 18 e 19 ottobre. In questa ottica nasce, dunque, una nuova iniziativa che, sempre nell'arco di due giornate, si snoderà a partire dal tema centrale: 'RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO', un percorso attraverso esperienze campane di produzione di eccellenze agroalimentari in sintonia con la natura e che fanno anche bene. La manifestazione si svolgerà a Città della Scienza, in Sala Archimede, il 6 e il 7 dicembre dalle 09:30 alle 13:30. Tra gli eventi in programma: i risultati della ricerca ANFOSC tesa a individuare i fattori che determinano il livello qualitativo dei prodotti italiani; l'analisi della campagna digitale sul livello di alfabetizzazione digitale del mondo agricolo campano, curata da Hubitat; un momento di confronto con tre autori di libri sul cibo, per capire e riflettere. Si terrà, inoltre, un workshop tecnico di avanzamento del progetto GRADITI (finanziato dal PSR Campania, tra i partner annovera anche il CNR) che contempla l'utilizzo di farine eccellenti da grani antichi per nuovi prodotti salutistici con salvaguardia della biodiversità agraria. Il 6 dicembre alle ore 16:00, è prevista una particolare 'Degustazione guidata di estremi di cibo' presso l'istituto alberghiero Rossini di Napoli. Per maggiori info: <http://www.cittadellascienza.it/>

