



FONDAZIONE IDIS  
**CITTA'DELLASCIENZA**

**Fondazione Idis - Città della Scienza**  
domenica, 04 dicembre 2022

Fondazione Idis - Città della Scienza  
domenica, 04 dicembre 2022

**Città della Scienza**

04/12/2022	<b>Corriere del Mezzogiorno</b> Pagina 14	3
Degustazione guidata di "Estremi di cibo"		
<hr/>		
03/12/2022	<b>napolivillage.com</b>	4
Un po' di Futuro Remoto dopo Futuro Remoto a Città della Scienza		
<hr/>		
04/12/2022	<b>Senza Linea</b>	5
A CITTÀ DELLA SCIENZA IL 6 E IL 7 DICEMBRE LA DUE GIORNI INTITOLATA "RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO"		
<hr/>		
03/12/2022	<b>sudnotizie.com</b>	6
Città della Scienza: due giorni su 'Ri-equilibri tra terra, piatto, corpo'		
<hr/>		

# Corriere del Mezzogiorno

## Città della Scienza

### Degustazione guidata di "Estremi di cibo"

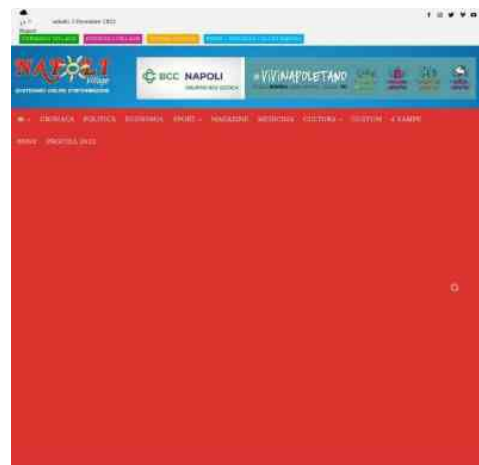
Martedì 6 dicembre alle 16 all' Istituto alberghiero Rossini di Napoli cs effettuerà una degustazione guidata di «Estremi di cibo».

In menu ciascuna materia sarà offerta nei due livelli qualitativi estremi. L' evento si inquadra nella due giorni (6 e 7 dicembre) alla Città della Scienza dedicata all' approfondimento di temi legati alle eccellenze agroalimentari campane in sintonia con la natura.



## Un po' di Futuro Remoto dopo Futuro Remoto a Città della Scienza

NAPOLI La Fondazione Idis da anni organizza Futuro Remoto, un momento d'incontro e di confronto sulle tematiche di maggiore interesse per il nostro 'futuro remoto' e anche prossimo. Una delle filiere che più chiede attenzione non solo in Italia è quella chiamata 'dalla terra alla tavola', che spazia dall'agricoltura, alla gastronomia, all'enoturismo, alla nutrizione. Il settore è in crisi, non tanto o non solo per il Covid e l'aumento dei prezzi, quanto per l'effetto che la borsa merci determina sulla cultura gastronomica e agricola dell'intero settore. Se il prezzo delle materie prime è uguale, allora dovremmo prendere atto che tutto è uguale, che non c'è differenza fra prodotti e non c'è legame con il territorio. Noi diciamo che il prodotto italiano è migliore, quindi allo stesso tempo ammettiamo che possano esistere delle differenze, ma ricadiamo nell'errore di sostenere che tutto quello che è italiano è uguale. Ne deriva, pertanto, che non conosciamo i fattori che influenzano il livello qualitativo e tantomeno i parametri da analizzare per poterlo certificare. Se così è, la qualità, o meglio, il livello qualitativo è un fatto casuale. Un vero problema, se pensiamo che l'agiografia regna sovrana nella gastronomia italiana. Quale futuro allora per il settore? Da alcuni anni Anfosc, in collaborazione con Università e Istituti di ricerca, ha avviato una serie di studi allo scopo di individuare i fattori che determinano il livello qualitativo, i parametri che permettono di misurarlo e il relativo modello di sviluppo. Nelle giornate di martedì 6 e mercoledì 7 dicembre, verranno proposti, in forme diverse, gli ultimi risultati di queste ricerche, la variabilità di alcuni prodotti e la distanza che può esistere fra gli estremi.



## Senza Linea

Città della Scienza

---

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

"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 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 ANFOSEC 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/>



## Città della Scienza: due giorni su 'Ri-equilibri tra terra, piatto, corpo'

*NAPOLI - Città della Scienza prosegue nel suo impegno per una Didattica e una Formazione per i protagonisti della conversione ecologica dell'Agricoltura e*

NAPOLI 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 ANFOSEC 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. Leggi il Programma\_Ri-Equilibri tra terra piatto corpo

